

明治以来、軍港都市として、海軍の機能強化と施設拡大に合わせて発展してきた舞鶴。

1945(昭和20)年、第2次世界大戦終結後、海軍が解体されると、市は経済基盤を一挙に失い、失業者が急激に増加するなど、社会的にも大きな混乱が起りました。

このよつな中、旧軍用地や施設をまちの再生に役立てようと、旧軍港四市の市民の熱意によって、1950(昭和25)年6月「旧軍港市転換法(軍転法)」が誕生しました。

以来、本市は平和産業港湾都市としての再建を目指し、軍転法に基づき広大な旧軍用地や施設を、舞鶴高専などの

教育機関、総合文化会館や公園などの公共施設、造船業や窯業など市の産業を支える民間施設に転活用し、これらの施設は現在も私たちの日常生活や市の観光・産業に欠かせないものとして利用されています。

今年、軍転法の施行から70年目の節目の年。旧軍用財産を転活用して整備した施設などを紹介します。

《企画政策課》

旧軍港市転換法

施行から70年

旧軍用地や施設を有効活用



伊佐津川運動公園
(旧舞鶴海軍工廠艦材団場)



赤れんが博物館
(旧舞鶴海軍軍需部・魚形水雷庫)



五老ヶ岳公園
(旧舞鶴海軍警備隊五老ヶ岳砲台)



商工観光センター
(旧舞鶴海軍軍需部)



引揚記念公園と引揚記念館
(旧平海兵団ほか)

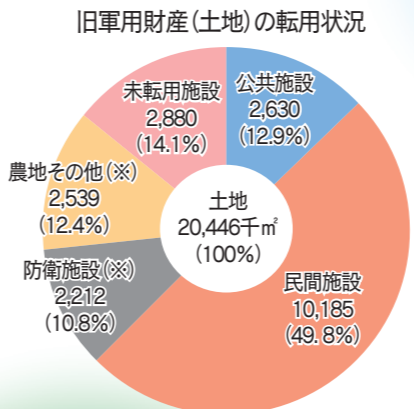


青葉山るく公園
(旧第三海軍火薬廠)

旧軍港市転換法 (昭和25年6月、公布・施行)

旧軍用財産を転活用することで、旧軍港市を「平和産業港湾都市」に再建し、平和な日本の実現に寄与することを目的とした法律。法律に基づく転活用事業には、財産の譲渡や貸し付けに関し、国から特別の措置を受けることができます。

舞鶴市のほか、横須賀市、呉市、佐世保市の4市がこの法律の適用を受けています。



◆転活用の実績
これまでに転活用して整備した施設は、旧軍用財産全体の85・9割にあたる約17,566千平方メートルとなっています。これらは公共施設や民間施設として利用されており、近年では、伊佐津川運動公園敷地やうみべのもり保育所および子育て交流施設あそびあむ等の敷地を軍転法に基づき無償で国から譲り受けました。



糸井文庫

「海辺の京都浮世絵コレクション」

第26回

はしか童子退治図 (はしかどうじたいじのず)

【絵師】歌川芳藤(年代文久21800年(天保35)3月24日没)
※実物は6月30日(火)まで心齋橋と落見館郷土資料館で展示中。今月は見立絵がテーマ。

新型コロナウイルス感染症の収束を願い、今月は「はしか絵」を紹介し、麻疹は、かつて日本で最も恐れられた伝染病のひとつで、幕末の文久21862年の大流行では、江戸だけで24万人が命を落としたとされます。はしか絵は、麻疹流行時に刷られ、麻疹の予防や治療法を絵入りで解説した浮世絵です。

作品では、麻疹に良くないものとして魚や鳥、酒・酢など、反対に良いものとして冬瓜(ゆり)、かんぴょうなどが記されます。中央には、酒呑童子に見立てた麻疹の親玉「はしか童子」が描かれ、それを馬屋の桶や酒樽、屋形船が捕らえて首をはねようとしています。馬屋の桶は、かぶると麻疹除去に効くとされ、はしか童子退治に一役買っています。酒樽や屋形船は、麻疹の流行により、売り上げが落ちた酒屋や屋形船業者が感染収束を強く願った当時の世相を表しています。



簡単レシピで手軽にヘルシー

まいびるレシピ帖

新玉ねぎとじゃこのサラダ

Vol.48



舞鶴の食材：玉ねぎ、水菜
1人分約72g(脂質、塩分約0・6g)

材料(4人分)

- ◆新玉ねぎ…150g
- ◆水菜…20g
- ◆刻み海苔…少々
- ◆ちりめんじゃこ…30g
- ◆かつお節…2・5g
- ◆ポン酢醤油…大さじ2・5
- ◆砂糖…大さじ1
- ◆オリーブ油…大さじ2分の1

作り方

- ①玉ねぎは皮を剥き、縦半分に切ってから2mmの薄切りにする。水菜は長さ4cmに切る。
- ②ちりめんじゃこは熱湯に通したらザルに移し湯切りし、冷やす。Aを混ぜ合わせて和風ドレッシングを作る。
- ③ボウルに①・②とかつお節を加えて混ぜ合わせ、小鉢に盛って刻み海苔を飾る。

玉ねぎが辛い時は

薄切りにしたあと水に15秒ほどさらして水気を切って使ってください。栄養が失われるので長時間水にさらしたり水気を切るために絞らないようにしてください。

【協力】谷口久美子(食生活指導士)