

生文研メール

3号

平成 17年 5月 25日

Ver.1.0.1

生活文化研究所

〒700-8516

岡山市伊福町 2-16-9

〒700-8516 岡山清心女子大学

e-mail

ricch@post.ndsu.ac.jp

目次

はじめに	広嶋 進	1
日本人と海藻のかかわり(3)	今田節子	1
ワカメ利用の歴史と伝統料理	伊豆 伊豆	3
日本の霊場3	小嶋博巳	2
伊豆山神社(静岡県熱海市)	新田義之	4
体験的生活文化史 昭和編 その三	広嶋 進	5
恋愛結婚への疑問・西鶴研究ごぼれ話3	横山 學	7
不思議な出会い(その三)		

はつめい

所長 広嶋 進

本年四月から広嶋が所長に就任いたしました。加藤正春前所長に引き続き、研究所の活動として「生活文化講演会」の開催、『生活文化研究所年報』の発行、そしてこの「生活文化研究所報(生文研メール)」の発行を積極的に推進していきたいと思っております。

本年六月にはさつき「講演会」の講師として神田由築先生をお招きして、瀬戸内の芸能文化

についてお話ししていただく予定でございます。よろしく御参集いただければ幸いです(六月二十五日 土 十四時、630ND)。

また、この「生文研メール」には、昨年本学を御退職なされた新田義之先生に、続けてご執筆していただくことになりました。よろしくご愛読下さい。皆様のご支援をお願い申し上げます。

日本人と海藻のかかわり(3)

ワカメ利用の歴史と伝統料理 今田節子

現在の食生活のなかにあってもワカメは毎日の食卓に欠かせない一番身近な海藻である。歴史的にみてもコンブが高貴な食べ物であったのに対しワカメは庶民の食べものであったといっても過言ではない。

ワカメもコンブと同様に古代には「租庸調」の調として、また、供御、供養料、交易雑物などとして各地から貢献されていたことが『延喜式』(九二七)に記されている。そして、コンブが慶事に使われてきたのに対し、ワカメは『東大寺要録』(一一三四)などからわかるように、御齋会の供物や廬舎那大仏の供養料など仏事での利用が中

心であった。日常での利用を記した資料は少ないが、『三代実録』(一五六八)には、貧しい人への施しや職人の給料としても使用していたと記載され、庶民の普段の食材として利用が可能であったことがうかがえる。すなわち、ワカメはコンブと異なり仏事の精進材料、庶民の日常食としての性格が強く、人々の生活により身近な海藻であったといえよう。

ワカメの味や食べ方に関しては比較的詳しい資料が残されている。『倭名百類聚抄』(九三五)には味は塩からく苦いとあるが、近世の資料では味はよく、甘からいとあり、表現は異なる。『令義解』(八三三)や『延喜式』にはワカメの他に「海藻根」が記載され、現在のメカブにあたるものと考えられ、すでにメカブが区別されているのは興味深い。また、江戸時代後期になると灰干し法が工夫され、『雲錦隨筆』(一八六二)には「灰に糶し干乾を灰干の和布と号す、幾許の年を重ね共湿ることなく、用いると時は熱湯をかくれば、忽ち和かになり、色よく味変わらず美也」と説明している。食用とするワカメの部位、加工法の違いによってワカメの味も異なり、その性質を考慮した食べ方が工夫されてきたものと思われる。

具体的に食べ方が示されるのは江戸時代になつてからで、『庖厨備用倭名本草』(一六四八)では生でも煮ても柔らかく美味いことが示され、ほぼ同時代の『大和本草』(一七〇八)では茹でたり、

煮て吸物に、茎も吸物にしたり塩やひしお味噌に付けて食べるとよいとされている。さらに、採取時は青く、煮ると鮮やかな青色になる、日に晒すと黒くなるなどの詳しい性質が示されている。また『雲錦隨筆』には熱湯をかけて用いると柔らかくなり色もきれいで味も良いことが、『本朝食鑑』(一六九七)には、ワカメはコンブに劣ることなく味が良いと記載している。これらのワカメの性質や調理法は現在にも通じるものばかりである。

ワカメの加工保存法の基本は乾燥であるが、すでに江戸時代に灰干しが行われていたように、さまざまな乾燥法が工夫されてきた。産地が広い関係であるとか、地域独自の乾燥法が伝承されている。聞き取り調査から代表的なものを紹介してみると、例えば山陰沿岸地域や北近畿沿岸一帯ののしワカメ(板ワカメ)、鳴戸周辺の灰干しワカメのほか、各地で自慢の乾燥法の工夫が行われている。素干しワカメは生ワカメを海水で洗い、浜の砂の上や小石の上に広げて干したもので、磯の香りも強く、ワカメ本来のおいしさを味わうことができるが、磯臭いという人もある。塩抜きワカメは真水で洗って塩を抜き乾燥したもので、梅雨をこしてもカビが生えにくい、洗わずと香りやワカメらしさが失われてしまう。湯抜きワカメは生ワカメを熱湯にくぐらせて冷水に浸し、中筋を除いて陰干したもので、鮮やかな緑色が特徴である。のしワカメは生わかめを真水で洗った後

に熨斗板やござに張り付けて干したものをいう。透明感をもつ緑色の板状の乾燥ワカメができあがる。柔らかくて色のよい塩気のないものが上品とされ、主に山陰地方や北近畿沿岸地方で作られているが、芽立ちの若いワカメが最適とされている。食べ方は他のワカメと異なり、海苔と同様にあぶって飯と一緒に食べるのが普通である。

灰干しワカメは生ワカメに木灰をまぶし乾燥したもので、生産地が主に鳴戸であるために鳴戸ワカメとも呼ばれている。筆者は富山県の朝日町での聞き取り調査で、ワカメの灰干しワカメについて教わったことがある。このことから江戸時代から行われてきた灰干しの方法は、古くは広い地域で行われていた可能性が高い。現在では購入した灰が使われているが、本来は稲わらの灰を使っていた。朝日町では稲の収穫がすべて終わると、乾燥した稲わらを浜に持ち寄り焼き、灰干し用の灰を共同で作るのが恒例であったという。これは自給用の灰干しワカメを作るためのもので、半農半漁を営む地域で稲作と磯漁が合理的に組み合わせられた加工保存法とみなすことができよう。

日常食、非日常食を通して汁物や酢の物、煮物などワカメ料理は簡単なものが主体であったが、郷土料理として伝承されている和歌山県のメ巻きずし(板ワカメを使った巻きずし)、京都府大江町や福井県越前町のワカメずし(すし飯に焼きワカメを混ぜたもの)、そして山口県の日本海沿岸

地域のワカメむすび(にぎり飯に小さく刻んだワカメをまぶしたもの)などのように、祭りや農繁期のご馳走として作られたものは、貴重な米と組み合わせた飯料理である。行事食としての意義は米にあったと思われるが、飯の淡泊な旨味にワカメの香りや色が調和した伝承料理である。

ワカメは近世の頃から採取地も広く、農山漁村を問わず各地に流通した海藻であった。安価で入手しやすく、しかも保存性が高く、食べ方も多彩であったなどの好条件から庶民の日常食としての習慣が定着し、今日に至っているものと思われる。(主な参考文献)

(1)『復刻日本古典全集 延喜式』、正宗敦夫編 現代思潮社 一九七八。(2)『古事類苑』植物部普及版 吉川弘文館、一九八五。(3)『諸本集成 和名類聚抄』本文編 京都大学文学部国語学国文学研究室編、臨川書店、一九七七。(4)『毛吹草』、新村出校閲・竹内若校訂、岩波書店、一九四三。(5)『本朝食鑑』一巻、人見必大著・島田勇雄訳注、平凡社、一九七六。(6)『食物本草本大成 庖厨備用倭名本草』、吉井始子編、臨川書店一九八〇。(7)今田節子著『海藻の食文化』、成山堂書店 二〇〇三。

日本の霊場3 伊豆

伊豆山神社(静岡県熱海市) 小嶋博巳

伊豆は静岡県東部の半島の名であり、東海道一

五国のうちの一つの国名である。富士火山帯が貫くこの地は随所に温泉が湧出し、熱海・伊東・修善寺・長岡・湯ヶ島等々、著名な温泉地だけでも数え上げれば十指に余る。「いず」は「湯出づ」に由来するとの説は了解しやすい。明治以降、東京に属したものの、多くの火山島からなる伊豆七島も伊豆の国であった。

この国の霊場としては、三島明神(現・三島大社)と伊豆権現(伊豆山権現または走湯権現・走湯山権現とも。現・伊豆山神社)が双璧をなす。前者は伊豆半島の西の付け根にあたる三島の町に、後者は東の熱海市内に鎮座する。伊豆一宮の称は国府に隣接する三島明神が独占したが、伊豆権現も、古人のよせた信仰の篤さ、神験のあらたかさにおいて劣るものではなかった。ここでは伊豆権現の方を取り上げてみたい。平安末期の今様が、「四方の靈験所は、伊豆の走湯。信濃の戸隠、駿河の富士の山、伯耆の大山……」(『梁塵秘抄』)と、靈験所の筆頭にあげていたのは、ほかならぬこの神社であった。

伊豆最大の(と)いつことはおそらく日本最大の(温泉街を誇る熱海温泉のすぐ北に、別の泉源による伊豆山温泉がある。熱海の中から国道一五三号線を北に一キロも行くと、相模灘に面した海岸に旅館・ホテルが立ち並んでいる。ここが伊豆山神社の参道の起点である。社殿は海を背に六百数十段の長い石段を登った先、海拔一七〇メー

トルの伊豆山の上に鎮座する。境内からは温泉街や相模灘に浮かぶ初島はもとより、伊豆大島も遠望される。

この神社もまた、神仏習合の長い歴史をもっている。ことに古代末期から中世にかけて、ここでは密教教学が盛んに学ばれ、真言密教の地方センターの一つを形成するとともに、伊豆修験と呼ばれる修験道の拠点ともなっていた。一山は、別当の密厳院(江戸時代以降は般若院)を中心に、多くの支坊と、「走湯山大衆」と称された多数の僧徒を擁した。室町以降は熊野修験との関係も深かったという。例によって明治の神仏分離はこうした様相を一扫してしまい、いまは境外に移された般若院がひっそりと残るのみである。

ただし、多くの人にこの神社が記憶されているのは、そうしたことよりも源頼朝との関係においてであろう。平家のために伊豆に流された頼朝は密厳院の覚淵と親しく交わり、拳兵に際しては政子に般若心経一九巻を神前に奉納させ、社領寄進を誓った。のちに願が成就すると、社領寄進はもとより、当社と箱根権現・三島明神にみずから参詣し、以後、この社参は「二所詣」として鎌倉將軍の毎年の恒例行事となった(二所は伊豆・箱根をさす)。また、ここが頼朝と政子の密会の場であったとか、父時政から望まぬ結婚を強いられた政子が逃れてきたといった話も伝えられている。現在の伊豆山神社は頼朝・政子にちなむ縁結びの

神として喧伝されているようで、境内には「頼朝・政子の腰掛け石」なるものもある。

伊豆権現の信仰が、走り湯と日金山、つまり温泉と山を源とすることはほぼ断定してよい。走り湯は、さきに参道の起点と書いた場所にある伊豆山温泉の源泉で、熱い湯が海に向かって走るように噴き出るさまからこう名付けられた。現在も奥行き五メートルほどの洞窟の奥から摂氏七〇度の湯が湧き出ており、湯量は毎分五トンに達するという。源実朝はこれを、「伊豆の国 山の南に出づる湯の 早きは神のしるしなりけり」(『金槐集』)と詠んでいる。温泉の薬効に対する信仰と、いつよりも、噴出するエネルギーそのものに古人は偉大な神威を幻視したのである。かたわらに摂社の走湯神社が祀られている。

もう一つの信仰の源である日金山は、神社の鎮座地からいうと西北西の方向にそびえる山である。高さは七六メートルとりたてて高いわけではないが、眺望が開け、東に相模・武蔵・下総・上総・安房、西に駿河・遠江、北に甲斐・信濃、それに足下の伊豆を加えて一〇の国が見渡せるということから「十国峠」の異称がある(十穀聖に由来するとい説もあるが)。社伝でも、神の最初の鎮座地はこの山頂であったと伝えている。

特筆すべきは、静岡県東部から神奈川県西部にかけての一带で、この山が死者の靈魂の赴くところとして信仰されつづけてきたことである。山頂

近くには走湯山の奥院といってよい日金山東光寺があり、人が亡くなると、遺族は三年間、春秋の彼岸に参るべきものとされている。参ればかならず死者に会える(境内に立ち並ぶ数百体の地蔵のなかに死者の顔がある)といい、参道と境内は多くの参詣者で賑わう。参道の随所にも大小の石の地蔵が立ち並び、東光寺に向かう人びとが菓子やジューズ類、あるいは真新しいスニーカーや帽子を手向けてやったりしている。

死者の霊は山に鎮まるといつ山中他界観は日本人の他界観念の最基層にあるものの一つであるが列島の各地に、民俗学者がとくに「死霊の行く山」と呼ぶ山々、具体的な習俗や伝承によって他界イメージが再生産され続けている山々がある。特定の山が他界と強く結びつけられた背景には、そこを拠点とした修験者たちの関与を想定しうることが多い。日金山の場合も、伊豆権現の僧徒・修験らの唱導があつたとみてよいと思う。

伊豆権現がこのような山に対するナイーブな信仰を基層にもつことは、もつ一方の三島明神がもともと三宅島に鎮座した島の神、海の神(「みしま」はおそらく「御島」であろう)であったのがある意味で対照的である。あるいは、海と山と温泉という伊豆の環境を、見事に神々が表現しているといつべきであろうか。

体験的生活文化史 昭和編 その三

新田義之

私の家は江戸時代に加賀藩から土地を与えられ合わせて加賀河北郡(かほくしほぐ)の多数の農村を統制する役職を仰せつかっていた。加賀藩と富山藩には「十村」と呼ばれる独特の制度があり、おおよそ十ほどの村を一まとめにして農村行政の一単位としていたが、私の家は更に幾つかの十村を差配する役目だったらしい。明治維新によってこの制度は解体し、祖父は金沢に置かれた歩兵第七連隊出入りの馬糧会社を起して、日清日露の両役が終わる頃までは、可成りの成功を収めていたそうである。しかし日露戦争が終わった直後に急死したので、残された家族の収入は、農民から納められる年貢米のみとなった。

年貢米は秋になると現物で持ち込まれ、「お式台」と呼んでいた広い板敷きの間で、「一斗枘」という大きな計量枘で量りながら、一人一人から米を受け取って行く。そして誰からどれだけの米が納入されたかを、父が帳面に記載するのだった。受け取った米は、お式台から階段を五六段上がったところにある広い板の間に、米商人が引き取ってゆくまで俵のまま積み上げられていた。もちろん私たち家族が一年間食べる分は、取り分けて別のところに蓄えられた。

こつした年貢米の物納は、私が小学校の何年生かの頃に姿を消した。つまり物納から金納に制度

が変わり、その内に終戦となって、小作制度そのものが消失したからである。というのは、第二次世界大戦の後に農地改革と呼ばれる大規模な変革が実施され、自ら耕作に従事しない地主から一切の農地が取り上げられて、今までの小作農に分け与えられた。すなわち地主階級は突然土地の所有権と、土地から生じる収入とを失い、農民は従来地主から借りていた土地の所有権を、まったく無償で与えられたのである。

この変革は地方によってかなり実施方法に違いがあつたらしいが、私たちの地方では実に厳密に実行された。父は慶応義塾の出身で、もともと経済史に詳しくかつたから、地主の土地所有権が世襲であることの不正を感じていたので、この変革を時代の推移の生んだ必然と受け止め、淡々としていたが、この変革を不正と感じた人も、当然ながら少なくなかった。例えば私の大叔父は医者で、金沢で有数の結核専門の病院を営んでおり、自分の努力で生み出した財力で、米どころとして知られる石川平野に、多くの田畑を購入して、老後に備えていた。その田畑を彼は老齢になってから、自分に何の落度もないのに突然失ってしまったのである。更に不都合だったのは、彼のかつての小作たちが、この改正で得た土地を工場建設地として売り払い、多額の資産を得たことだった。

この時代は農村が急に繁栄し、何世代にもわたって虐げられ、困窮に耐えてきた農民たちが、自

分たちにも支配者階級に劣らない力のあることを自覚した時代でもあった。戦後の猛烈なインフレーションと食料難に直面して、都会的消費階級や不耕作地主たちは飢えた。貨幣価値がどんどん下落し、銀行預金が凍結されていた間、かつての富裕階級は食料生産者である農民に頭を下げ、これまで農民の手が届かなかった衣類や骨董などを、箆笥や押入れから取り出してきて農民に捧げ、代わりに僅かの米を手に入れるしかなかった。

やがて実施された米の配給制、外食券制なども国民を飢えから救うほどの効力は発揮せず、戦争中の無理と戦後の食料難で、大人ばかりでなく多くの子どもが死んだ。本来は長閑であるはずの田園地方でさえ、これほど戦中戦後の生は悲惨であった。アメリカ軍の空爆によって、東京を始めとして、岡山を含む大中小の地方都市が壊滅したが、私には、都会の戦中戦後を語るのに必要な直接体験がない。だが、家族を失った子どもたちが浮浪児と呼ばれながら必死に毎日生き抜いた話などを聞けば、どれほどの悲惨が支配したかは想像がつく。昭和史を語るには、これらの悲惨を見過してはならないだろう。

しかし悲惨を通り抜けた先には、これまでにならぬ明るさと自由とが待っていた。終戦の年である昭和二十年の八月に肋膜炎で倒れた私は、一年間学校を休んで翌年復学し、二十二年三月に卒業して、四月に新制中学に進学した。前回に述べたよ

うに、新制中学はこの年四月に、小学校高等科が変身して生まれたものであるが、私の出た小学校には高等科が無かったので、村の中央にある笠野小学校高等科の変身である笠谷中学校に通った。この学校も、もちろん尋常小学校と同じ校舎であり、先生たちも同じ職員室にいて、戸をあけて入ると左手に中学校の先生たち、右手に小学校の先生たちと、二つのグループに分かれて机を並べていた。

先生がたの顔ぶれは、当時なかなか多彩であった。師範学校出の古手・若手の先生たちに加えて、戦時中に青年団を指導する教師の養成のため作られた、青年師範学校の卒業生や、旧高等小学校を出て代用教員試験を通った青年や、戦争中に東京からこの村に疎開してきた家の、高等女学校出のお嬢さんや、学徒動員で兵隊になり、敗戦後ようやく外地から日本に帰ったばかりの人など、それぞれに个性的であった。また新しい制度で使う教科書が出来ておらず、それぞれの先生が教科書の到着するまで勝手に授業をしていた。したがって先生がたを規制するものは何も無かったから、教え方も内容もてんでんばらばらで、時には間違いも多かったが、しかし権威がないだけ自由で、明るかった。生徒と先生の間もまるで友達で、一緒にバレーボールをしたり卓球をしたり、中には家に遊びにやって来て、泊まってゆく人もあった。その頃特に仲の良かった先生と、授業が終わって

から夕方遅くまで、生醫りの知識を振り回して語り合った記憶が今でも残っているのは、当時の敗戦後の開けっ放しの自由が、どれほど素晴らしい教育環境であったかを証明しているように思う。

恋愛結婚への疑問・西鶴研究「ぼれ話」

広嶋 進

授業で受講生に「将来結婚するとしたら、恋愛結婚がいいですか、お見合い結婚がいいですか」と尋ねると、大多数の学生は「恋愛結婚がいい」と答える。

しかし、日本でいつから「恋愛結婚」が盛んになり、その「恋愛結婚」を支えている思想を、誰がどのように説いたかということに関しては、あまりよく知らない学生が多いようだ。

ある調査によると、現在の日本の結婚は「恋愛結婚」が86%、「見合い結婚」が8.1%であるという。太平洋戦争中は、「恋愛結婚」が13%、「見合い結婚」が69%だったが、戦後「恋愛結婚」が次第に増え、一九六〇年後半には逆転して、現在の「恋愛結婚」優勢になったという。「恋愛結婚」優位になったのは約四十年前前であるから、長い日本の歴史から見れば、「恋愛結婚」全盛は最近の現象ということになる。

江戸時代は、社会階層が上で、「家」が裕福であるほど、結婚は「家」と「家」とがとり結ぶもので、経済を第一目的としていた。これは武士も

商人も農民も同じであった。

そして、この結婚観を大きく変革し、結婚は個人と個人との「恋愛」によるべきものであることを説いて、大きな影響を与えた書があった。

厨川白村の『近代の恋愛観』である。

たまたま古書店で購入した私の右の本には、奥付に「大正十一年十月廿六日印刷／大正十三年二月廿九日百三十版」とある。この書が大正末年の大ベストセラーであったことが分かる。著者の厨川白村は大正時代の英文学者で文明批評家であった（明治十三年 一八八一年～大正十二年 一九三三）。

本書はヨーロッパ文学の豊富な例を挙げた近代の恋愛を巡るエッセイ集とも言つべきもので、同一の主張が繰り返されている。すなわち、

「両性間の恋愛が性欲に根ざしてゐる事は今人の誰しも疑はない所であるが、唯だ夫れが動物とちがつて、人間への進化と共に、浄化せられ醇化せられて最高至上の道德となり芸術となつてゐる事は考へて見ねばならぬ。」

右の引用文に「性欲」の語があり驚くが、実はこの語は明治四十年前後からの当時の流行語であり、日本の自然主義の文学運動とともに一般化していった新語であった。そして、「性欲」が「浄化」「醇化」「道德」「芸術」となるにはどうしたらよいかという疑問には、著者は次のように答えている。

「靈肉三元の生活の不調和に悩む人間が、性的本能（即ち性欲）と性的理想（即ち恋愛）との間に合一点を見出し、両者の矛盾衝突なきを得しむるのには、何によつてであるか。そこに即ち節欲自制の必要を生ずる。」

白村は、「節欲自制」「抑制」によつて、「肉」から「靈」、「性欲本能」から「性的理想」へと「浄化」されるとする。そして「結婚」については次のように言つた。

「双方ともに自由な個人である男と女との結合そして此結合によつて自己を完成し、また更に新しき生命を創造し得る生活は唯だ相互間の恋愛によつてのみ成立し得るのである。恋愛なき結婚は人としての自己の存在を無意味ならしむる」

この恋愛結婚至上主義は、大正から昭和へかけて、日本の知識階級に浸透していった。現在の恋愛結婚隆盛はその普及の結果と考えられる。

ところが、このような恋愛結婚の賛美に対し、伊藤整は、根本的な疑問を投げ掛けていた。

伊藤は、現代の男女の大多数は「実質上の性の束縛の強制を愛という言葉で表現しているにすぎず」、「愛してなどゐるのではなく、恋し、慕い、執着し、強制し、束縛し合い、やがて飽き、逃走しているだけなのである」と批判した。伊藤は「祈り」や「信仰」のないところに、恋愛や結婚において「愛」は成立し難いことを主張した。「信仰による祈り、懺悔などない時に、夫婦の

関係を「愛」といつ言葉で表現することには、大きな、根本的な虚偽が実在している。」（『近代日本における「愛」の虚偽』昭和三十三年、『近代日本人の発想の諸形式』岩波文庫、昭和五十六年刊、所収）

さらに次のような興味深い指摘もしている。

「十九世紀までのヨーロッパでは、娘を結婚させるとき、父母は娘の生涯を保証するに足る持参金を持たせ、経済的独立人として人妻にしてやったのだ。…彼らにおいては、「愛」による結婚生活は、十分なる経済条件という暗黙の、しかも強靱な習慣の上でのみ存在していたのである。」

日本の江戸時代においても、娘の結婚に際し、町人たちは「敷銀」を娘に持たせた。「敷く」という語は「保証する」という意味である。「敷銀」持参金は、離婚の際には、娘の親に全額返却しなければならなかった。「敷銀」が多いほど、離婚という事態が発生しにくくなり、娘の「嫁」としての身分を保証することとなった。その意味で、十九世紀までのヨーロッパと江戸時代の日本の結婚には、実は、人間の現実と実態に対する洞察に基づいた、共通の知恵が機能していた。すなわち、恋愛による結婚が永續するには、「経済」と「祈り」という二つの条件が必要なのではないだろうか。私はゼミ生にいつも見合い結婚をすすめているが、その結果、夢がないなどと言われ、けむたがられている。

不思議な出会い(その三)

横山 學

この春休みに、ワシントンD.C.の米国議会図書館へ調査に出かけました。戦前そこで勤務していたひとりの日本人の個人記録を調べるためでした。一週間程度の滞在で、土・日曜日は近くのスミソニアン博物館や近郊の町々を見て回りましたが、そのほか毎日、終日図書館で資料調査に没頭しました。図書館職員の手で簡単に区分された書類の束に目を通し、記録に残します。日米開戦までの十二年間、在職中に届いた書簡と、仕事上もしくは個人的な書類です。その中に、わたくしが存じ上げていた方からの書簡が保管されていました。前にも書きましたが、わたくしは学生時代から琉球史料の研究を続けています。その道の先輩からは是非ご教示を得たいことがあり、面識の無いその方に会っていただきたいと手紙を出しました。すぐに、「「ちぢらへいらつしやい」という葉書が届きましたので、その週末に出かけることになりました。東伊豆の別荘地がその方のお住まいでした。昼過ぎにお訪ねすると、ベッドに横になられながらもやさしい笑顔で迎えてくださいました。持参した質問の史料は『御膳本草』。冒頭に「中城御殿」と「宝珍文庫」の蔵書印が押されている大型の一冊本です。『御膳本草』は琉球国王のために編纂された、琉球における食べ合わせの事典のようなものです。この書物については、詳しく

く存じでないとのことでしたが、話題が琉球史料や琉球研究のことになると、「高齢ではありましたが、若々しく輝くようなお顔で話してくださいました。話は、様々な方向へ飛びます。初めてお目にかかったことなど忘れてしまい、長年指導を受けている恩師から教えて頂いているような気持ちとなりました。しばらくすると、「この風呂には温泉が引いてあるから、今日は泊まってゆきなさい」、さらに「あなたの寝る部屋にある本は自由に御覧なさい」とのことです。大喜びでお言葉に従いました。枕元に山積みされているのは江戸初期の読本や挿絵本、浄瑠璃本。上質な摺りの、とても綺麗なものが揃っていました。宝の山に囲まれた幸福感でした。翌日には、名古屋から古書店の主人と、早稲田大学の近世国文学の教授が訪問され、「紹介を受けました。帰りしなにその方が「大田南畝全集を持っていないなら、ここにある全集をお持ちなさい」とおっしゃいました。とつさに、全集を頂いてしまつたら、この方とのご縁が無くなるような感じがして、「次に参りましたときに、お借ります」と応え、夕方に東京へ帰りました。伊豆から帰ってほぼ一ヶ月経つたときに、一通の封書が届きました。奥様からでした。伊豆に持参したわたくしの論文の抜刷りに、先生が「くなられた旨の手紙が添えられています。大学院の学生であつたわたくしの事情を汲み取られ、返送した抜刷は就職活動に役立てるよう

に、とお言葉でした。

その方の書簡の束が、図書館のアジア読書室の卓上にあるのです。便箋や巻紙にびっしりとペン書きされた、達筆ながら読みやすい文字です。書物のこと、コレクションを作り上げることの大切さとその苦労、当時の古書市場の様子、平易な言葉で丁寧な書き綴られているのです。研究仲間の先輩が後輩にやさしく手ほどきをするように、冗談も交えながら、語るように記されています。文面からお声が聞こえてくるようでした。

これらの書簡が交わされた当時、この方は書物収集に熱心な、四十代の研究者でした。全国の図書館や古書店を、目指す書物を求めて探索し続けていました。議会図書館が日本関係の蔵書を充実させることになり、この方の協力を求めたのです。現在の蔵書のうち、近世の書物の多くはこの方の献身的な努力によって集められました。書簡に次ぎのような意味の言葉が記されています。「わたしがこの集書に協力するのは、良い(上質の)コレクション(文庫)を作り上げたい、その仕事に自分が関わつたということの満足のためなのだ。ビジネスではない」。これを目にしたとき、「伊豆の一日」が鮮やかによみがえつたのです。その後、書簡を交わした二人の間にどのようなお付き合いがあつたのかは調査中です。

帰国して数日後、テレビ番組製作の会社から依頼がありました。『御膳本草』について知りたい、

『生活文化研究所年報』に掲載している史料(『御膳本草』)を利用したい、というものでした。その企画は、沖縄の薬膳料理で有名なホテルを紹介するいつものことです。番組は、五月十五日の深夜に衛星放送(ＣＳロテレ)で放映されます。

史料調査の醍醐味は、史料を記した本人に「出会う」ことにあります。色焼けした紙面、インクや筆の筆跡、そのひとの書き入れ、手ズレ。書簡であれば、消印や発信元。缺を使用したり、引き破られた開封の状態。返信の控え文。変色したインクや紙面、そして綴じなどに用いられたクリップの錆にも時間の経過を感じます。文面は勿論のこと、筆跡からもその人の心の動きが感じられるのです。酸化して黄色変化した新聞の切り抜き。本人のものなのか、書簡に添えられたものか。裏返すと、記事の断片に当時の世相が顔を出すこともあります。書物であれば、文字や紙質、蔵書印や書物の体裁で、その書物の格付けが分かり、表紙の汚れや擦れで遍歴を知ります。現物からしか知れない情報を、原本は沢山持っているのです。それらに注意を払いながら、内容を読み、記事に登場してくる関連事項に調査を広げてゆきます。その時代に分け入ってゆくような楽しみは、体験してみなくてはわからないかもしれません。

現代の「記録」は、過去のものと大きく変わっています。この二十年ほどで、記録の媒体の多くは紙ではなく電子化されたものに移りました。

書簡を取り交わす機会も激減し、パソコンを利用した電子メールです。それらはほとんど保存されずに消去されます。保存されたとしても、テクノロジーの急速な発展の問題があります。半世紀も後に、そのデータは解読できるでしょうか。そのことの意味と価値が、社会的に理解されるでしょうか。事実、二十年前のワープロで作成されたデータさえ、古いソフトであることや記録媒体を読み取る機器がもはや存在しないことで、利用できなくなっています。

わたくしたちの研究上の記録も、その殆どが電子化して保存されています。時々でも利用するのは新しい形式に置き換えられ、利用可能な形で何とか手元にありますが、二十年前に作った講義用の参考資料は、たまたまその時に印字したものが残っている他は利用できません。資料の多くは画像として電子化し、記憶媒体で保管しています。ソフトの会社がそれを存続させる限りは利用できます。より確実に残したいと願い、必要な資料はカラーのポジフィルムに写真撮影して、フィルムで保管しています。そうやって、五十年程度の生命です。

先日、ハワイの図書館からこんな話を聞きました。三十〜四十年ほど前に作成したマイクロフィルムが一斉に異臭ガスを放ち、経年による酸化が始まった、ということです。このガスは他のフィルムにも影響を与えるので、該当するフィルムをす

べて廃棄したということです。数万コマを超える分量のマイクロ資料が消えました。米国では、CDRやDVDの形の利用が懸念されています。この先、何年間利用できるか、経験的な裏づけが無いということです。書物に用いられた料紙の酸化も深刻な問題です。明治時代の洋紙は製紙の過程で酸化しやすい材料が含まれているものが多いので、酸化が進んでいます。一方で、和紙に記された物はまったく問題ありません。資料保存の現状はこのようなものです。

米国議会図書館で働いていた、書簡の持ち主は坂西志保さかにし まほといっています。明治二十九年生まれ、大正十一年に渡米し、ミシガン大学で博士号を取得し、図書館に就職した後は、東洋部長になりました。戦時交換船で帰国し、戦後の日本で評論家として活躍しました。伊豆で一度だけお目にかかったのは、横山重よこやま しげといつかたで、書誌学者として、室町・江戸期の集書家として著名です。『琉球史料叢書』の編纂者です。この二人は同じ年の生まれです。『御膳本草』というのは、フランク・ホーレーの集めた琉球資料で、「宝玲文庫」というのは彼の蔵書印です。現在はハワイ大学ハミルトン図書館の「坂巻・ホーレー・コレクション」に保管されています。フランク・ホーレーと坂西志保とは、書物を介した友人でした。