

生文研メール

11号

平成21年7月7日

Ver. 1.0.4

生活文化研究所

〒700-8516

岡山市北区伊福町

2-16-9

ハートランド清心女子大学

e-mail

ricch@post.ndsu.ac.jp

目次

日本人と海藻のかかわり (11)	今田節子	1
忘れられた淡水藻の利用 体験的生活文化史 昭和編 その十一	新田義之	3
『新宝島』と『好色一代男』	西鶴研究こぼれ話 11	4
不思議な出会い (その十二)	東京特派員クラブ	6
資料紹介・講演会・お知らせ	横山 學	7

日本人と海藻のかかわり (11) 忘れられた淡水藻の利用

今田節子

かつては川にも藻が自生し食べる習慣があった。食用淡水藻の代表は「カワノリ」と「スイゼンジノリ」で、前者は淡水緑藻類、後者は藍藻類で異なる藻である。海水と淡水という自生する環境の違いはあるものの、藻体の形状や利用の仕方に共

通性が高いことから、淡水藻の食習慣も日本人の海藻の食文化の一環としてとらえてもいいのではないかと常々考えてきた。しかしながら、「以前は各地の川にカワノリが生えており、食べられていた」と住民から聞くことはあっても、すでに昭和初期の伝統的食習慣の聞き取り調査のなかではその利用実態を明確にすることはできず、現在では淡水藻の存在や利用を知る者は極めて少ない。

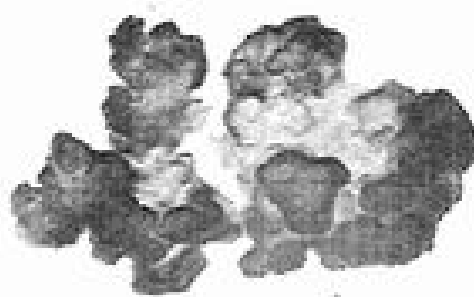
まず、海藻図鑑や食品事典から藻類の特徴を紹介してみよう。カワノリは笹の葉に似た形をしており(図1-a)、薄くて柔らかく、東北地方南部から九州にいたる地域の太平洋岸に注ぐ河川の上流に、夏から秋にかけて自生し、アサクサノリ同様にして板状の製品とし、乾燥のりとして利用されていた。一方、スイゼンジノリは寒天質のやわらかい塊で、表面にしわや凸凹がたくさんあり(図1-b)、温暖で清水がわき出る小川や池の小石に着生し、水中を漂いながら生育を続ける。分布は熊本市水前寺付近と福岡県甘木市、久留米市周辺に限られ、寒天質の塊をすりつぶし、板に一定の厚さに塗りつけ陰干しした乾燥品は現在で

【図1】カワノリとスイゼンジノリ

(学研生物図鑑『海藻』より)



a: カワノリ



b: スイゼンジノリ

も「水前寺のり」の名で売られているが、生産量は僅かである。このように現在ではカワノリとスイゼンジノリは明確に区別されているが、近世以前においては、どのように理解され利用されていたのであろうか。限られた資料からではあるが、淡水藻の歴史を探ってみると、川苔の記載はす

に古代の『倭名類聚抄』（九三一〜九三八年）にみられ、水菜類「水苔」として紹介され、「水苔一名河苔 和名加波奈」とある。苔を「な」と読ませており、古代からカワナ、すなわち淡水藻は知られていたことになる。

江戸時代には川苔（かわな）と記載した資料が中心で、カワノリ、スイゼンジノリの両者が含まれている。『大和本草』（一七〇八年）には、川苔は海苔に似ており、富士山麓の柴川に柴川苔が生じ富士ノリともいう、日光の川に日光苔が、肥後の菊池川には菊池苔が自生し干して遠くに送り、アマノリに似ていると記されている。また、肥後の水前寺苔は水前寺村の川に自生し、乾かして厚き紙のごとくになるとある。『和漢三才図会』（一七二二年）にも類似した内容がみられ、富士苔は紫菜に似ており青紫で味が極めて良い、水前寺苔は富士苔に色が似ており、しかも煮ても乱れず美味しさとある。そして水前寺苔は多くは出ず、いちいち粘りをだして四角に作ると紹介されている。さらに地方誌などにも記載が多く、『芸備国郡志』（二六六三年）には高田郡吉田川に、『雍州府志』（二六八六年）には大和布留川、安芸吉田川、肥後水前寺に、そして古くは宇治川にもあったことが記され、『甲斐国志』（一八〇四〜一八一八年）には都留郡の桂川、駿州の芝川、一宮の御手洗川に川苔が生ず、と記載されている。また、『奇遊談』（一七九九年）にも洛北鞍馬の西にある貴船

明神川瀬にある川苔を取り集めて乾かして江戸の浅草海苔のごとく用い、富士川苔よりよいと記されている。これらの資料からみても川苔は比較的広い範囲に自生し、住民にとつても身近な存在であったと推測される。

前述したようにカワノリとスイゼンジノリは異なる淡水藻であるが、江戸時代の資料には川苔として両者が混在して記載されているところをみると、淡水に自生する藻を総称してカワナと呼んでいた可能性が高い。しかしながら形や性質に関する記載については多少違いがみられる。富士苔や日光苔などについてはアマノリに似ており、青緑色で極めて美味しい、干して浅草海苔のごとくに用いると記載されている一方、水前寺苔については粘りを出して厚みを持った紙のように干し、水に浸して用いるが、組織が煮崩れしない性質を持つと紹介されている。両者を区別し、性質の違いを経験的に理解して使用していたと推測してもよさそうである。

食べ方については詳しい資料はみあたらないが、江戸時代の料理書を参考に特徴を探ってみると、「日光のり」や「ふじのり」は「ひや汁」や「あぶり肴」に使われ、「生のり」と同じという記載があるところを見ると、汁物や火にあぶって食べるなど、現在の浅草海苔と同様の食べ方が一般的であったと思われる。水前寺苔は「すいぜんじな」「すいぜんじのり」として汁、刺身のつまな

どに使われており、「水ぜんじなはさつとゆにしそろえて二ぶぐらいに切」という使い方の説明があり、茹でて用いられていたことが分かる。このように江戸時代の料理書の内容からも、カワノリとスイゼンジノリは区別され、性質の違いを考慮した使い方がなされていた様子が窺える。

江戸時代にはすでにカワノリとスイゼンジノリは区別され利用されていたと推測できるが、カワノリは生産量も少なく高価なものであったせいか、昭和初期にはすでに家庭料理からは姿を消したといっても過言ではない。スイゼンジノリは、生産量は少ないものの現在でも水前寺地方を中心に養殖が行われ、土産物や伝統的な日本料理の食材として使われている。十分水で戻して刺身のつまや吸い物、酢の物にしたり、油炒めにして和え物や佃煮にされ、独特の藍緑色と歯触りの良さを味わう珍珠の一つとして伝承されている。

水質が良く、河川に恵まれた我が国では、淡水藻は海から離れた農村や山村でも採取、利用が可能で、量的には多いとはいえないものの食材の一つとして広い地域で使われてきたものと思われる。しかし、河川の改修工事や水質の悪化など、さまざまな環境の変化により食用淡水藻の自生地は失われてしまった。また、味や品質のよい海苔が普及したことや食材料の多様化により、淡水藻のような天然の素朴な味や香りに目を向ける者が少なくなると、淡水藻の食習慣は早い時期に衰退してし

まったといえよう。

【主な参考文献】

日本の食生活全集編集委員会編『日本の食生活全集』全四八巻、農山漁村文化協会、一九八四～一九九二年。今田節子『海藻の食文化』、成山堂書店、二〇〇三年。千原光雄『海藻』、学習研究社、一九八八年。杉田浩一、平宏和、田島眞、安井明美編『日本食品大事典』、医歯薬出版、二〇〇三年。源順撰「倭名類聚抄」(九三二～九三八年)、京都大学文学部国語学国文学研究室編『諸本集成倭名類聚抄』本文編、臨川書店、一九七七年。貝原益軒「大和本草」(一七〇八年)、益軒会編纂『益軒全集』巻之六、益軒全集刊行部、一九七三年。寺島良安著、島田勇雄・竹島淳夫・樋口元巳訳注『和漢三才図会』、平凡社、一九九一年。『古事類苑』植物部、吉川弘文館、一九八五年。『料理物語』(二六四三年) 吉井始子編『翻刻江戸時代料理本集成』第一巻、臨川書店、三〇三七頁、一九七八年。『古今料理集』(刊年付記) 吉井始子編『翻刻江戸時代料理本集成』第二巻、臨川書店、一五〇四八頁、一九七八年。『和漢精進料理抄』(一六九七年) 吉井始子編『翻刻江戸時代料理本集成』第二巻、臨川書店、二二七～二八〇頁、一九七八年。『当流節用料理大全』(一七一四年) 吉井始子編『翻刻江戸時代料理本集成』第三巻、臨川書店、一一三～二八五頁、一九七九年。『精進献立集二編』(二八二四年) 吉井始子編『翻刻

江戸時代料理本集成』第九巻、臨川書店、一四六～二三五頁、一九八〇年。

体験的生活文化史 昭和編 その十一

新田義之

前回には私がエアハルト基金による西ドイツ政府招聘留学生採用試験に、妻が私費留学生試験に合格して、一九五九年八月に横浜からフランス郵船のラオス号で出航するところまで述べたが、出航を八月一日と記したのは記憶違いで、乗船したのは十七日(月)午後であった。そのため見送りの人たちが帰って、船内での最初の夕食も終わり、船客一同が客室で寝に着いた後に、テープカットなどのセレモニーなしで、船は真夜中に出港した。私たちエアハルト奨学生は先に述べたように四人だったので、まとめて一部屋に入れられたが、妻は二人部屋をあてがわれ、同室者は東京のアテネ・フランスで学び、そこから学術優秀者としてフランスに留学することになった、若い日本女性だった。後にラジオのフランス語講師などで広く知られるようになった人で、私たちはこの婦人の素晴らしいフランス語会話力に初めは度肝を抜かれ、その内に何事にあれこの人の助けなしでは、船内での生活がほとんど成り立たなくなってしまうた。

でなく、食堂もプールや撞球室などの娯楽施設なども、それぞれのクラスで使えるところがきまつており、違うクラスのお客たちと日常に接する機会は殆んどなかった。事故があった時などは先ずファースト・クラスのお客から救助されることになっており、次に私たち、それから三等船客、そして一番下の船倉船客と続き、船員たちが最後になるのだそうである。ツーリスト・クラスの客たちはファースト・クラス専用の上甲板に行くことが許されていたが、三等以下の船客には他のクラスのデッキに行くことは認められていなかったように記憶する。

従って私たちが食事やお茶などを一緒にとり、デッキの椅子に座って歓談したり、娯楽室で卓球などを楽しんだりしたのは、同じクラスの人たちばかりであった。いまでもよく覚えているのは同室の仲間たちの他に、次のような人たちである。

先ず日本人であるが、隣室にはすこし年配のカトリックの神父と、お仲間のカトリック聖職者が二人、そして当時西南学院大学の教授であった山路基先生とが、起居を共にしておられた。先生はバプチスト派(プロテスタント)の牧師でもあった。先生との交際はこの時から始まり、実に今日にまで及んでいて、私の生涯の恩人の一人である。同じ部屋でカトリックの聖職者たちに囲まれて、先生は信仰をめぐる論議に大いに悩まされたらしいが、この船旅の間に私はカトリック信徒が罪の



意識から開放されていて明るく、プロテスタントの方が自責の念の重さに苦しみ悩む傾向があることを、度々体験を通して実感することになるのである。

食堂では座席が決まっていた。お隣のテーブルには日本に派遣されていたフランス人のカトリックの尼僧たちが数名座っていて、私たちに毎食卓

に登るフランス料理について、詳しく説明をしてくれた。ワインの味わいや、この料理の食材が何か、あるいはふんだんに供される多くの種類のチーズから、何を選べばよいかなど、これから始まるヨーロッパ生活に欠かせない、食に関する基礎知識が、おかげですこしずつ身につき、有難かった。チーズが好きになり、牛や豚以外の動物の肉も食べられるようになったのは、彼女たちのおかげである。もつとも、どうしても抵抗感を克服することの出来なかつた料理もあって、羊の脳みそなどはまだしも、フランス人は猿の脳みそも食べるのだと聞くと、あんまり良い気持ちしがしなかつたことを思い出す。

そのほか日本人にはフランスに留学する画学生や、どこに行くのかわからない専門不明の四人の女子学生、さらに三等船室には数名のカトリック修道僧も乗っており、彼らはまずローマにゆくと言っていた。お医者も一人いて、私たちが身体を悪くすると直ぐきて診てくれた。全体に穏やかな航海だったが、それでも大海原のうねりは船旅初心者たちに酔い酔いの何かを体験させるに十分だったからである。

親しくなった相客のなかでも特に記憶に残っているのは、マリカールさんという女性である。この人は父親が神戸在住のドイツの貿易商人で、母親が日本人であり、自分はセイロン（スリランカ）人と結婚し、コロンボに住んでいるが、この

度は夫に子どもたちの世話を任せて里帰りをしてきたのだそうであった。もちろん日本語も上手に話し、複雑な国際結婚の世界をこれほどよく教えてくれることができる人とは、そうしばしば出会う機会などあるうはずがないと思われた。

そのほかフランス人をはじめ色々な国籍の人たちもいたのだが、もう詳しくは覚えていないので、ここでは省略するが、まだまだ空の旅など一般的でなかつた頃の海外渡航とは、大同小異、ほぼこのようなものであつたのであろう。留学生が飛行機に乗せてもらえる時代が来るとは、当時は思いもよらなかつたことである。

こうして我々一行は、一九五九年八月十七日の夜半に横浜港を出航して直ちに太平洋に入り、次の寄港地である香港に向かつたのであるが、今回はここまでで筆を擱く。（写真は同船した日本人留学生たち）

『新宝島』と『好色一代男』

西鶴研究こぼれ話 11

広嶋 進

本年三月、手塚治虫の『新宝島』（原作・構成・酒井七馬、作画・手塚治虫、育英出版、昭和二十二年刊）が復刻刊行された（小学館クリエイティブ）。予想を上まわる大変な売れ行きで初刷を完売したという。

この漫画は漫画ファンならば周知の著名な作品

で、戦後ストーリー漫画の出発点にあたる記念碑的な作品である。古本屋で高額で売買されている書物でもあったので、復刻版に人気が出るのも当然であろう。

『新宝島』は実は手塚治虫漫画全集（講談社、昭和五十九年刊）にすでに収録されている。しかしそれは全集収録にあたって改訂された版である。すなわち（昭和二十二年版が手塚の原稿を他人がトレスした特殊な版であり、また元の原稿を紛失してしまっているため）作者がトレスして当時の自らの線を復元し、さらにストーリーを一部改変したものであった。したがって昭和二十二年版の『新宝島』は、一部のマニアを除いてなかなか手にすることのできない幻の作品だった。

私も原『新宝島』を読んでみたいと思いい、その刊行を待ち望んでいた一人である。戦後活躍した多くの漫画家は、この『新宝島』の影響で漫画家になる決心をしたことや、発刊当時の驚きをしばしば語っている。例えば、藤子不二雄Aは言う。

本文のページをめくって、（中学二年生の）僕は目のくらむような衝撃を感じた。…こんな漫画みたことない。二ページ、ただ車が走っているだけ。…そうだ、これは映画だ。紙に描かれた映画：大阪の零細な一出版社から出された、宣伝もしない少年向けの漫画本が四〇万部という驚異的なベストセラーになったことがそれを証明する。これを口火として、

すさまじい少年向けの長編漫画単行本のブームが大阪を中心に発生する（『二人で少年漫画ばかり描いてきた——戦後児童漫画秘史』毎日新聞社昭和五十二年刊）

漫画研究は近時急速な勢いで進み、手塚がストーリー漫画や映画的手法そのものを開始したわけではなく、昭和十年代ごろからそれらが存在していたことが明らかにされつつある。

（昭和八年から十三年までの大城のぼるなどの）中村書店のこのシリーズが、戦後、手塚治虫を旗手とする「ストーリー漫画」の源流で、日本のストーリー漫画は、ここ（中村書店のシリーズ）からはじまったといって過言ではない。さらにいえば、当時の世界の漫画状況を見ても、こうした書き下ろしの長編漫画は見当たらない。（日高敏氏「近代漫画史ノート」『漫画大博物館』小学館クリエイティブ、平成十六年刊）

しかし『新宝島』を読むと、日本の戦後漫画がそれ以降に展開することになる漫画の技法（ひとことと言えば多様な映画的手法、登場人物への心理的同化の手法）が全編に散りばめられており、昭和初期の長編漫画との相違と断絶に気づく。やはり、戦後のストーリー漫画は手塚の本作品によって始まったと言つてよいように思う。

井原西鶴は天和二年（一六八二）に『好色一代男』を発表した。この作品は当時は前代のジャン

ルと同様に「仮名草子」と呼ばれていた。しかし現在の文学史家は『一代男』以降の上方の多くの散文作品群を「仮名草子」と区別し、「浮世草子」と呼んでいる。

『一代男』の何がいったい新しかったのか？ また以下に続く「浮世草子」群は『一代男』の何を継承したのだろうか？

本作は、主人公が遊里を中心とする「好色」生活を送る様相を一代記形式で描いた作品である。そして主人公・世之介は平安朝の「色好み」の代表人物である在原業平や光源氏（特に業平）になぞらえて造型されている。『一代男』は『新伊勢物語』あるいは『当世伊勢物語』とも称すべき作品であった。

仮名草子にも『伊勢物語』を擬した物語、例えば『仁勢物語（にせものがたり）』（寛永一六二四〜四三）末刊）などの作品がすでにあつた。しかし、この『仁勢物語』は純然たるパロディ作品であり、原作の一字一句をもじった草子である。その第一段の冒頭部分を引用してみよう。

をかし、男、頬被（ほうかぶ）りして、奈良の京春日の里へ、酒飲みに行きにけり。その里にいと生臭き魚、腹赤（はらか）といふありけり。この男、買ふて見にけり。おもほえず、古巾着に、いとはした錢もあらざりければ、心地まどひにけり。（『仁勢物語』第一段）

これは言うまでもなく『伊勢物語』初段を踏まえ
る。

むかし、男、初冠（ういかうぶり）して、奈良の京春日の里に、しるよしして、狩りにいにけり。その里に、いとなまめいたる女はらから住みけり。この男、かいまみてけり。おほほえず、ふる里に、いとほしたなくてありければ、心地まどひにけり。『伊勢物語』初段）

このように『仁勢物語』は、文字通り原典を逐語的に「もじる」ことによって、笑いをもたらすことを目的とした作品である。その「笑い」は『伊勢物語』の「色好み」の「雅」に、現実生活の「食」「金」「性」などの「俗」を取り合わせ、その落差によって醸し出される。すなわち、風俗の描写は「雅」という価値や美意識を引き下げるために持ち出されており、本作は風俗や現実自体を描くことを第一としているわけではない。

これに対して『一代男』は、京都・大坂・江戸や地方の遊里の風俗そのものを具体的に描こうとしている。仮名草子にも、大坂新町の評判記『難波鉦（どら）』（延宝八年（一六八〇）刊）や『都風俗鑑』（延宝九年刊）などがあり、遊里等の風俗を対象とし、それを描写し紹介する作品が存在していた。しかし『一代男』の「新しさ」は、現代の好色風俗とそこに生きる人間の「心」を哄笑のうちに描いたという点にある。同じく社会や風

俗を描く近代小説との違いは、『一代男』があくまでも古典や業平伝説の枠組みを借用してストーリーを展開していることである。

『一代男』の持つこの特質―現代風俗を活写すること及び古典との二重写し―はそれ以降の「浮世草子」と称される文芸作品群に形を変えて引き継がれていく。

手塚の『新宝島』の話は「スチーブンスンの宝島と、ロビンソン・クルーソーと、ターザンとをぐちゃませにしたようなアクションもの」（手塚『ぼくはマンガ家』毎日新聞社、昭和四十四年刊）であって、ストーリー自体の革新性は（この作品に関しては）あまりない。『新宝島』は「内容」「形式」においては古く、「技法」においてきわめて新しい。一方、『好色一代男』は「形式」においては古く、「内容」とそれを語る「文体」において斬新であった。このような意味において『新宝島』は「新しい『宝島』」であり、『好色一代男』は「新しい色好み男の年代記」であったのである。

不思議な出会い その十一

東京特派員クラブ

横山 學

この春、特派員クラブで貴重な資料の発見がありました。

国立歴史民俗博物館の展示準備のために、昨年
からクラブの図書室を訪ねて調査を続けていま
した。図書室には、写真類を除いて古い記録類は残
されていませんでした。昭和二十年の創立当初か
ら現在まで、何度も引越しがありませんから、そ
の都度処分されたと思われていました。私がテー
ブル一杯に機材を広げてスキャン作業をして
いると、図書室の中山さんがやって来て「古い資
料が見つかったわよ!」というのです。普段は使
用していない収蔵庫の片隅で金属製の箱を見つけ、
開けてみると一塊の書類が入っていた、というこ
とです。早速、ざつと様子を見せて頂くと、茶色
に変色した五通の封筒に入った書類でした。経年
による劣化が進み、用紙は黄ばみ、インクは一部
退色してしまいました。大きな破損はありませんがこ
のままでは近い将来、必ず酸化のために用紙が破
壊されます。そこで早速、歴史民俗博物館の原山
浩介氏の助けを得て電子画像として保存すること
を、クラブの執行部に提案し、しばらくして了承
されました。

発見された資料はクラブ創立時の昭和二十年か
ら二十四年までの議事録・会則の草案、そして会
議のメモ類約二百枚でした。

連合軍の占領政策と復興して行く日本の様子を報道するために、爆撃をまぬがれた建物を借り、活動の拠点と居住の場を確保するために、特派員たちが「東京特派員クラブ」を創設したのです。当面の施設家賃のために百ドルずつの資金を出し合い、クラブを設立した当時の様子が、変色した紙面に記されています。会則の草案はタイプ打ちです。執行委員会の議事は、速記のペン書きの後タイプ打ちの議事録に記録されています。出席した特派員の名も記されています。部分的ではありませんが、経営上の記録書類もあります。月間のクラブ収支内容、収支バランス、宿舎に滞在した会員の氏名、利用日数、利用金額。これらは経営委員会に提出された報告書です。

フランク・ホーレーが最後まで手元に置いた資料の中に、*The Correspondents Club* 「東京特派員クラブ」と表記したファイルが一冊あります。今回見つかった資料は、ホーレーの資料と同時期に記録された一連のものです。ホーレーが何故に最後までこのファイルを手元に置いたかが、これによってわかりました。雑然と遺されたように見える「ホーレー資料」には、それぞれに「意味」があり、ホーレーの生涯の一部を物語っているの

です。

クラブの記念誌『*Foreign Correspondents in Japan*』（五十年史）を編纂したチャールズ・ポメロイ氏にお話しを聞く機会がありました。氏は五十年史誌編纂の経緯や編集の方針などについて語り、未使用の記録類も見せて下さいました。今回の資料については、見た記憶があるが保管場所は知らなかった、ということでした。

歴代の特派員たちは、「今」には関心があつても。クラブの過去についてはさほどの興味はなかったということなのでしょう。アメリカ人のポメロイ氏が海軍に入隊し、最初の来日するとき「東京特派員クラブ」の建物を見たと語っています。その後ローマでの軍務を終えて除隊し、再来日したのは占領期が終わってからのことでした。オランダ雑誌の特派員として活躍し、長い間現在のクラブ（日本外国特派員協会）に所属しています。様々な言語が高く低く響くダイニングルームで、ポメロイ氏は当時の特派員の生活や思い出話を気さくに話してくれます。コーヒーの杯を重ねていると、この雑然とした食堂のどこかのテーブルで、ホーレーやヒューズ、その友人であったモリスンやモリスも、語り合っているような、そんな錯覚

に陥ります。

近いうちに、「ホーレー文書」と「東京特派員クラブ文書」の複写物を一括のものとして製本し、画像データとともに複写物として、このクラブのアーカイブに残してもらおうと思っております。

資料紹介

「茶業関係文書一括」資料（約百点）を、購入しました。昭和十七年から三十四年頃までの「茶業資料」で、農林省関係事務方から出たものと推測しています。戦時中の茶業振興についての方策や報告書、研究論文などが含まれています。詳細は次回『生活文化研究所年報』に掲載いたしますが、一部を抜書きすると以下の通りです。

戦時に於ける茶の重要性

日本輸入産物株式会社関係法令

茶業改善に関する調査研究事業成績

茶葉物学、生理学および心理学からみた茶の

効力に関する討論会の記録

決選下 茶を新利用途へ（川島四郎講演）

新生日本への途 農は立国の基 茶は興国の礎

冬茶製造に就いて（栄養新緑茶）

三訂 直火熱風製茶法

直火熱風製茶法

社団法人日本茶業會定款

電熱蒸製茶法（豫報）

- 日本茶の現状 将来への構想
- 茶業技術委員協議會決議録
- 茶樹耕種便概
- 茶業技術研究 第7号
- 滿豪向緑茶製造法(茶業試験場彙報第八号)
- 農林省茶業試験場要覽
- 茶業試験場事業成績報告書(昭和一四年度)
- 日本茶業概論
- 製茶ノ最高販売価格改正の件
- 茶業對策懇談會(参考案)
- 製茶生産對策要綱
- 緑茶の改良並に増殖に関する試験研究に要する經費説明資料
- 合粉(しひな)及び粉穀よりの製品に就いて
- 「ビタミン」に関する件
- 茶業に関する資料
- 昭和二十年生産對策要綱案
- 製茶の集荷配給機構に関する件
- 茶場タンニン試験工場計算書
- 茶業に関する資料
- 製茶ノ品位と全窒素量に就て
- 連合国最高司令部指令第三号第八項(イ)に對スル報告
- 烏龍茶ノ製造法(田辺貢著「驗茶樹栽培及製茶法」抜粋)
- 茶飯の効果ニ熱地作戦用行厨としての「饅えな飯」の研究報告



生活文化講演會

連合国最高司令部指令第三号第八項(ハ)に對スル報告

統制規則(案)
(以下略)

去る六月二十七日土曜日に第二十三回目の生活文化講演會を開催しました。ことしは名古屋市博物館学芸員の山本祐子氏をお招きし「記憶装置としての博物館 博物館の舞台裏から」をお話して頂きました。山本氏は名古屋市博物館の設立時から関わり、猿猴庵高力種信の描いた挿絵本などの資料収集を熱心に進められています。

お知らせ

この春、所員の広嶋進教授が神奈川大学に移られました。広嶋教授は、近世文学「井原西鶴」の専門家で、本学では日本語日本文学科長でした。今後は、所外研究所員として関わっていただきます。事務助手の西岡真依子さんが辞められ、替わりとして長宗佐和さんが加わりました。

訃報

本研究所『生活文化研究年報』の創刊以来、長年にわたり編集に関わっていただいていた、小林忠次氏が六月二十日に亡くなされました。氏は弘文堂出版を退職後に花林書房を起業し、以来、本研究所の貴重な知恵袋でありました。年報表紙の装幀割付や記事の編集についての我々への注文にも柔軟に応じて助力を頂き、第二十二輯の刊行まで熟練の編集をしていただきました。ご冥福をお祈りいたします。