

# 生文研メール

## 13号

平成22年8月19日  
 Ver. 1.2.2  
 生活文化研究所  
 〒700-8516  
 岡山市北区伊福町  
 2-16-9  
 山陽女子大学  
 e-mail  
 ricch@post.ndsu.ac.jp

### 目次

日本人と海藻のかわり (13)	今田節子	1
江戸時代の本草書にみる海藻の効能		
体験的生活文化史 昭和編 その十三	新田義之	2
砂糖と日本人 西鶴研究こぼれ話	広嶋進	13
不思議な出会い (その十三)	横山 學	5
酒井貞輝著「美濃家裏道鑑」		
お知らせ		8

### 日本人と海藻のかわり (13)

#### 江戸時代の本草書にみる海藻の効能

今田節子

本草書の性格を知るために本草学について紐解いてみると、「中国の薬物学で、薬用とする植物、動物、鉱物につき、その形態、産地、効能などを

研究するもの」「日本では奈良朝以降、遣唐使によつて導入され、江戸時代に全盛をきわめた。貝原益軒以降は、日本に野生する植物、動物などの博物的な研究に発展し、明治に至つて、主に植物学、生薬学に受け継がれた」とある(『日本国語大事典』第十二巻・第二版)。江戸時代初期には数々の本草書が刊行され、前報で述べた民間伝承に酷似した海藻の効能が多く記載されている。西洋医学が日本に導入され発達するまで、近世・近代初期においては多くの食べ物に効能が期待され、病気の予防、症状の軽減、治療に使われており、海藻も例外ではなかったことが窺える。

本報では海藻の効能が詳しく述べられた『日用食性』(一六三二〜一七二二)、『関甫食物本草』(一六七二)、『庖厨備用倭名本草』(一六八四)、『食用簡便』(一六九七)などの本草書から海藻の効能や使い方を紹介してみたい。

#### 本草書にみられる効能

(注:△印は摂食禁止または多食禁止)

#### 《褐藻類》

#### コンブ

十二種の水腫を治し、のどのこぶ

や腫れ物を治す。吐血、下血、黄疸、脚気を治める、利尿作用。内臓を穏やかに保つ、皮膚に潤いを与える。△コンブを生で多食してはいけない。△久しく食すとやせる。△脾胃虚冷の人は食すべからず。

**ワカメ** あつものとして飯と食べると産後の悪血を下す。脚気、頭痛、喀痰を治す、利尿作用、便通をよくする。胸膜、隔膜の炎症をおさえる。気持ちを落ち着かせる。△食欲不振、婦人病、産後は摂食禁止。

**ヒジキ** こぶ、結核、腫瘍に効く。解毒作用。

△多食すれば冷病、腎臓病、腰痛、脚気を病む。

**モズク** こぶの固まりを消す。長患いを治す、利尿作用。気持ち悪さを解消する、気持ちを落ち着かせる。△多食すると脾臓を傷つける。△生モズクは病人、小児、虚冷の者は摂食禁止。

#### 《紅藻類》

**ノリ** 熱をもつて喉がふさがり食べにくいとき煮汁を用いる。こぶ、脚気に効く、心臓の痛みを治す解熱作用。気の滞りに効く、気持ちを落ち着かせる△多食すれば腹痛、白沫を吐く。(熱した酢を少し飲むことで解消) △痰咳、水腫には摂食禁止。

**テングサ、トコロテン** 下痢、尿道炎、目まいを治す解熱作用、胸膜の炎症をおさえる。便通をよくする、暑気当たりを治す。△腹の弱い人は食すべからず。△妊婦は多食してはいけない。△

腹部を冷やし、腹痛を起こす。

**シラモ** 喉のこぶによる熱を下げる。悪性のできものに効く、浮腫を治す。利尿作用、胃もたれ、腹部の激痛に効く。血液の循環をよくする。気持ちを落ち着かせる。

### 《緑藻類》

**アサオ** 水を下し利尿剤、糖尿病を治す。胸や下腹の病による気分の悪さを解消する。

**アオノリ** こぶに効く、痔を治す、虫下しに効く。胸や腹部の冷えを治す、胆石諸毒を下す。

下痢や嘔吐を止める、胸痛や腹痛を治める。はり病を治す、心臓病によい、消渴を治す。化膿性伝染病に塗ると効き目あり。目の病を治す、体を温める。穀類を消化する、胃の働きを活発にする。  
**ミル** 虫刺されによる腫れを治す。消化不良、下痢を治す、嘔吐、下血に効く。痔漏に効く、脚気、風邪、皮膚病を治す。目の病気に効く。

.....

糖尿病などの内分泌や代謝異常の病気と続く。

また、悪性のできものや瘤にまで効くという記載がみられるが、現在でも大変興味深い内容である。

海藻の使い方まで明記した本草書は多いとはいえないが、『食用簡便』には効能とともに使い方が比較的詳しく述べられている。使い方の多くは料理としての利用で、コンブを温湯で茹でて細かく刻み、醤油味の煮物や汁物とする、乾燥ワカメを洗い味噌汁の具とする、茹でて乾燥したヒジキ

を醤油または味噌で煮るなど、煮物・汁物での利用が六割近くをしめ、消化器系、循環器系、内分泌・代謝異常、腎臓・泌尿器系、感染症、そして寄生虫による病気など、あらゆる病気や症状に効き目があったと紹介されている。一方、乾燥ワカメを細かく刻んで酒と和える、ヒジキを湯に浸してやわらかくして胡麻味噌で和える、乾燥マクサ（テングサ）を水で煮て溶けると布で漉して盆に流し冷やし固める（トコロテン）など、和え物や浸し物、寄せ物類は気持ち落ち着かせ、角膜炎の炎症を抑える効果があるなどとされている。これらは、特定の病気の治療や症状の軽減に適した使用方法というより、海藻の性質を活かした料理法であり、それが病気の治療に繋がったという方が適切であるかもしれない。

以上のように本草書に記載された効能は、病気の治療や症状の軽減に効く、いわゆる医薬的効能が主体で、食べると害になる摂食禁止と多食禁止に関する内容もその一環に含まれるものであった。医薬的効能とともに健康維持や美容に効果のある保健食品としての機能、精神的意味も含んだ行事食を通しての効用など、広い範囲を含む民間伝承の効能（前報）に比べ本草書の効能はより医薬的性格の強いものであったといえよう。しかし、医薬的効能の内容や料理としての使い方など両者には共通点が多い。すなわち、海藻は現在でいう機能性食品であり、効能を持つ食べ物としての海藻の

食習慣は、本草書の研究および聴き取り調査結果からみる限りでは、江戸時代初期から近代初期の伝統的食生活に引き継がれてきたといえそうである。そして、文字通り医食同源、薬食同源の性質を持った食習慣といっても過言ではなからう。

【主な参考文献】上野益三監修、吉井始子編『食物本草大成』一、四、六、七、八巻、臨川書店一九八〇年。今田節子『海藻の食文化』、成山堂書店、二〇〇三年。

### 体験的生活文化史 昭和編 その十三

新田義之

私たちは幼いころから仏教寺院に親しみ、仏像も日常に見慣れているが、ともするとそれらがすべていわゆる「大乘仏教」の世界のものであり、しかも長い年月を経て日本化した末の形なのだということを、学識や理論はさておいて、とかく忘れがちである。

セイロン島で訪れた仏教寺院の写真は前回の最終頁に載せておいたが、いきなりこの建物を見て仏教寺院だとわかるほど、私には南方の小乗仏教についての知識はなかった。タクシーの運転手に案内してもらったところ、ここが有名な寺院であるというのでちよつとびっくりしたが、仏様を拝もうと中に入って、今度は本当に驚いた。

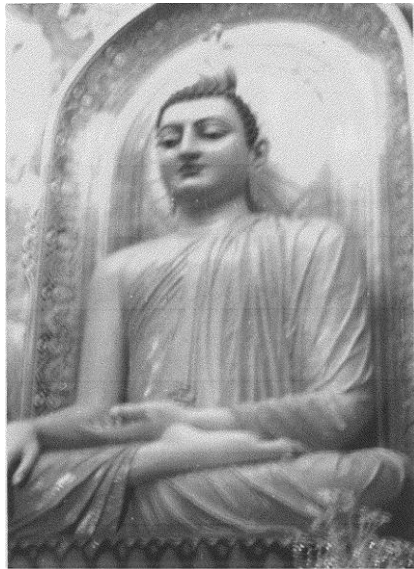
入口は直接に本尊（釈迦像）の大きな座像（写真1）の据えられた円形の大広間へとつながり、

その大広間は全体を回廊で囲まれている。回廊の壁には規則正しく配置された龕が設けられており、その一つ一つにそれぞれ異なる年齢の仏陀の像が祀られているのだが、いずれも見た瞬間に息をのむほど鮮明な、原色の極彩色（写真2）なのである。その上、丸く大きく目を見開き、ほとんど笑いださんばかりに愛想のいい顔つきの仏さまも多い。日本で見慣れた仏様たちは、おおむね静かに瞑想しているのが普通であったが、南方の暑い国々では、それでは人々に訴えるところがないのかも知れない。つまりはこの地の人々の求める魂の安らぎに関係する問題だから、若かった私にはその謎の解きようもなく、日本仏教の慣れ親しんだ観念では対応できないものももうすでにここにある、という当惑のみを土産にして帰船したように記憶する。

セイロン島コロomboの次の寄港地はボンベイ、現在のムンバイであった。言うまでもなく、インドの外国貿易の半分近くを扱う港と空港、各種工業、官公庁、商社、銀行など持つインド最大の都市である。一五三四年にポルトガル領となり、一六六一年に英国の手に移って、その後イギリス東インド会社の拠点として大いに繁栄した。英国からインドに返還されたのを期に、一九九六年に名称を植民地化する前のムンバイに戻して現在に至っているが、私たちがこの地を通過したのは一九五九年だったから、もちろんボンベイと呼ばれて

いた時代である。

船がこの港に入って着岸した時、私たちは驚くべき光景を目にした。私たちの船はこの港で食料や水などを大量に補給する必要があったのである。大きな木箱を幾つもクレーンで埠頭から吊り上げて、船内に運び込んでいた。その内の何個目かが、中空で突然クレーンのフックから外れてコンクリート岸壁の上に落下し、箱が壊れて中に入っていた沢山の青果物があたりに散乱した。すると物陰に隠れていた多くの現地人が突然群れをなして飛びかかり、野菜や果物などを手当たり次第に手かごや袋などに詰め込み始めた。そして彼らを制止しようと駆けつけた警吏たちが棍棒をふりまわし、群衆に混じっていた少年を一人か二人捕まえている隙に、あつと言う間に、再び全員が警



【写真1】セイロン島コロomboの寺院本尊。

吏たちの手を掻い潜って逃走し去ったのである。騒ぎはすぐに収まって、一面に飛びちっていたものは片づけられ、木箱などを積みこむ作業は、何事もなかったかのように続けられていった。

船の上からこの一瞬の活劇を眺めていた私は、隣に立っていたフランス人の船員に、こんなことは珍しくないのかと聞いてみた。すると彼は、「クレーンで荷を上げ下ろしているのも、荷をはずして落としたりしたのも、散乱した品物をさらっていった群衆も、捕まえようとして駆け寄った警吏たちも、みな現地の人たちなのだ。それぞれ立場は違っても、お互いの気持ちは通じ合っていて、結局は捕まった少年が警察でお説教を食らうというだけで、食品を買うことすらできない人々が救済されるといことが分かっている。おそらくは商



【写真2】コロomboの寺院大広間回廊の一つ。龕に鎮座する仏陀像。黒く写っているのは鮮やかな赤色。

品に保険がかけられているだろうから、不合法だが合理的な貧民救済の一つの形式なんですよ」というような説明をしてくれた。このあたりから、私には植民地政策の現実が少しづつ体感でき始めたように思う。翌日は同じ場所から新しい船客た



【写真3】ボンベイ埠頭。ここから乗船する客が昇ってくるのが見える。

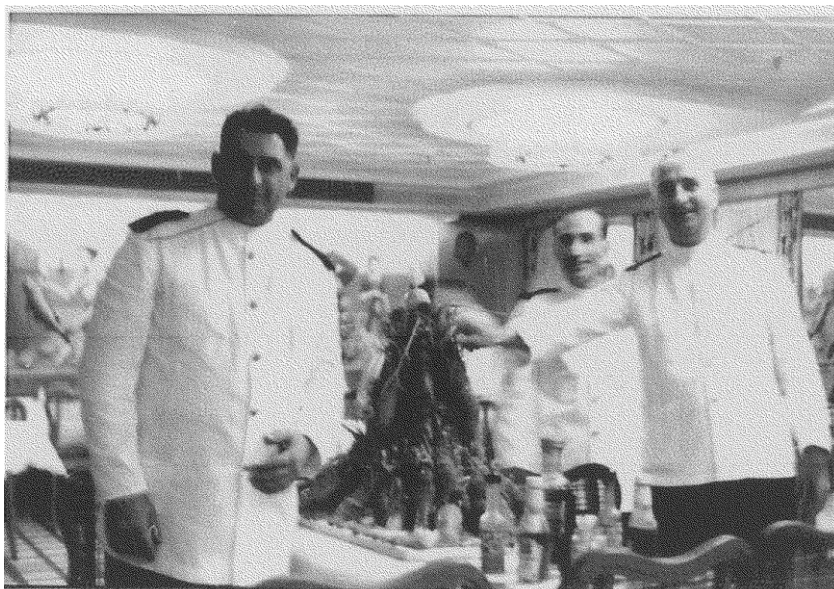
ちが船に乗り込んできて、昨日の事件なども誰かの記憶にも残っていない様子だった。彼らの服装は華美で、スタイルもこれまで見たことのない珍しいものが多かった(写真3)。そして間もなく船は次の寄港地に向けて出港した。九月八日のこ



【写真4】紅海で知り合った安南人フランシスコ派修道僧。平服立ち姿は横浜からのフランス人神父。

とである。

ボンベイから乗り込んできた客たちは、ヨーロッパ人を除けばもちろんインド人が大半で、しかも富裕な階級の人たちが多かった。当時の私は日本でインドの上流階級の風俗に接する機会がほと



【写真5】湯がいた海老の山を囲んで立つコックたち。左端、肩章をつけているのがメートル・ドテル。

んどなかったので、特に若い女性の服装や化粧、そして人に接する際の高慢な態度などが印象的だった。二等（ツーリストクラス）船客の甲板の雰囲気はかなり変化し、客種も多彩になったが、船は十三日にジブティ (Djibouti)、紅海の入口にあるフランス領の港湾都市、アデンのほぼ対岸に位置する) を経て紅海に入り、激しかったインド洋の波とうねりからまるで嘘のように開放されて静かに、滑るように航行するようになった。このころ、先にサイゴンからどやどやと乗船してきた数人のフランスコ派修道僧と知り合ったが、彼らは安南人で、よく修業に励み優秀であることがフランス人神父から認められ、フランスの修道院に派遣されることになったのだということであった。ここにも植民地政策の一端がうかがわれるような気がしたが、彼らは純真で、現地人のエリートであることを誇りにしていたのは好もしかった。我々がみな同じ給費留学生であるということ、互いに安心していろいろと話し合ったことを思い出す (写真4)。

紅海からスエズ運河にかかるころ、船は途中でエジプト見物をする客を下ろして、なんとなく閑散とした感じになった。一等船客はもちろんのこと、ツーリストクラスの客たちも多数上陸してしまい、船に残ったのは私たちを含めて、手持ち外貨に余裕のない連中に限られていた。そんな船内残留組の心を慰める意図からであろう、ツーリス

トクラスのメートル・ドテル (Maire d. Hotel、食堂総支配人) の肝いりで、九月十三日の夕食には大きなエビの大判振る舞い (写真5) が行なわれた。そしてその翌日に、船はいよいよスエズ運河に入ったのであった。

### 砂糖と日本人

#### 西鶴研究ごぼれ話 13

広嶋 進

西鶴の遺稿に『万の文反古 (よろずのふみほうぐ)』という作品がある。この作品は書簡体小説集で元禄九 (一六九六) 年の刊行である。全部で十七の手紙が収められているが、そのなかに接待料理を扱った章がある。

そこには献立の添削が記されていて、後段 (デザート) に関して興味深い注文が出されている。

後段に寒ざらしの冷やし餅、また吸い物、きすごの細作り、酒ひとつ呑まれて後、早鮪、蓼 (たで) は食べられず候。山椒・はじかみ置き合はせて御出し、そのあとに、日野まくはうりに砂糖かけ出し、(巻一の四「来る十九日の栄耀献立」) (訳 我がご主人様はデザートにつきましては、寒ざらしの冷やし餅とキスの細作りの吸い物を飲み、酒を一杯呑まれてから、一夜寿司を召し上げります。ただし、ご主人は蓼をお食べになりませぬので、山椒か生薑を付け合わせてお出しください。そのあとで日野産の真桑瓜に砂糖をかけてお

出してください)

この献立から、元禄時代には「瓜」に「砂糖をかけて食されていたことが分かる。当時、砂糖は清やオランダからの輸入品が主であり、貴重品であった。

十八世紀初めになると徳川吉宗は砂糖の自給政策を打ち出す。そして十八世紀末ころには、東海や西日本地方で砂糖が本格的に生産されるようになる。特に讃岐では最高級の白砂糖 (現在の和三盆) が作り出された。これらの砂糖は主として和菓子用である。

徳川時代後期になると、江戸を中心として料理にも砂糖が使われ出すようになる。喜田川守貞 (一八一〇年生まれ) は幕末の江戸と大坂の味の違いについて証言している。

江戸は専ら鯉節だしに味醂酒を加へ、あるひは砂糖をもつてこれに代へ、醤油をもつて塩味を付くる。(『近世風俗志』巻五) (訳 江戸の人はもっぱら鯉節のだしに、みりん酒または砂糖を加え、醤油で塩味をつけている。)

江戸の人は「みりん酒または砂糖を用いるが、京・大坂の人は「鯉節のだしに、酒と醤油の塩味だけで甘みを加えない」と記している。そして江戸の人間と関西の人間は互いに他方の味付けを認めず、批判しているという。守貞自身は大坂生まれで三十歳まで大坂に住み、そのうち江戸に移り住んだので、両者の味を知ることができた。

守貞はまた「砂糖」の項で次のように書いている。近世、菓子用のみならず、一切食類にこれを用ふ。料理・蕎麦店・天ぷら用・蒲鉾にまでこれを用ふることはなほだし。(同書、後集巻一)

砂糖の使用は和菓子や料理の味付けに留まらず、最近(十九世紀初め以降)では、そば・天ぷら・かまぼこなど、「一切食類」に、甚だしく使用されるようになったという。

しかし、それでも明治七(一八七四)年の段階では日本人の年間砂糖消費量は、統計上は一人一日わずか四グラムであった(鬼頭宏氏「日本における甘味社会の成立」『上智経済論集』二〇〇八年三月)。

この「一切食類」に「砂糖」を用いる傾向は、台湾領有(一一八九五)年)による台湾製砂糖の輸入によって一般化する。

砂糖が調味料として一般的になったのは、明治中期以降、台湾領有以後のことであって、明治の田舎の生活では、まだまだ砂糖は貴重品であった。その貴重な砂糖をたっぷり使うことは、相手に対する心からなるもてなしであった。(平野雅章氏「日本人と砂糖の交流史」『砂糖の文化誌』八坂書房、二〇〇八年刊)

その後、戦後の高度経済成長期に砂糖の使用量は急激に増える。

一九六一年には戦前の水準(一九三七年、一人一年間に一五・四キロ(一日四二・二グラム))

を越え、一九七三年には一人当たり二八・一キロ(一日七七グラム)へと急増した。しかし一九七三年をピークとしてそれ以降は減り続け、二〇〇六年には一人当たり一九・五キロ(一日五三グラム)となったという(鬼頭氏前掲論文)。

ちなみに現在は砂糖総消費量の八七%をオーストラリア(四六%)とタイ(四一%)から輸入している。

ところで、人体における砂糖摂取の許容量はどれくらいなのだろうか。

『白砂糖の害は恐ろしい』(一九七二年刊)の著者・甲田光男氏は「二才以上成人は体重一キロ当たり一日〇・五グラム」(例えば、七〇キロの人は一日三五グラム)であると述べている。

一方、「砂糖の正しい知識と健康的な食生活」を説き、砂糖自体に害はないと主張する足立香代子氏は次のように言う。「砂糖は調味料として、また食後の甘いもの一口程度の使い方であればほとんど心配ないのである。もちろん、その量は一日五〇グラム程度として、栄養バランスを崩さないことに気をつけたい。」(「砂糖の栄養学」前掲『砂糖の文化誌』)

両者ともにその許容量の数値に科学的な根拠はないようである(また砂糖摂取の是非を巡る健康論争(肥満、虫歯、カルシウム・ビタミンB1欠乏)も決着がつかっていない)。

私はむしろ砂糖擁護派の足立氏ですら「一日五

〇グラム程度」ならば「ほとんど心配ない」と記していることに驚く。食品成分表を見ると、例えば市販の飲料水の糖分量は次の通りであるからである(炭水化物量(糖質+食物繊維)を糖分量と判断した)。

ポカリ・スエット(三四〇ミリリットル) 二二・八グラム / コカ・コーラ(三三〇ミリリットル) 三五・〇グラム / カルピス・ウォーター(三五〇ミリリットル) 三七・八グラム

すなわち日常の食事において仮に調味料に砂糖をまったく使用していなかったとしても、右の清涼飲料水を一日に二缶飲めば、我々はあつという間に四四グラム(七四グラムの砂糖を吸収してしまい)一日五〇グラム程度を越えてしまうのである。

昨今、「無糖」をセールスポイントにした清涼飲料水が多くなったのは、砂糖の過剰摂取に対する消費者の不安に対応したものである。

### 不思議な出会い その十二

#### 酒井貞輝著「美濃の家裏道鑑」

横山 學

書店から古書目録が届きました。何かありそうな気がして頁を捲っていて、写真版の一冊に目が留まりました。筆文字がとても綺麗で、初めは版本かと思つたほどでした。書名は「美濃之家裏道

乃鑑」（みののいえずとみちのかがみ）。著者は「酒井貞輝」。小さめの蔵書印が一つ、「讀杜艸堂」。旧蔵者は寺田望南と分かりました。三日程して届いた原本を手にした時、その文字の端正なこと、保存の状態が良いことに、嬉しくなりました。このような書物を手にして思うことは、どの様な人が何のために書いたものか、どんな人の手を経てここにあるのかということなのです。

酒井貞輝は文化三年（一八〇六）に生れた阿波国徳島藩の国学者で、順蔵の名もあります。早稲田大学図書館にこの酒井の著作『亜墨新話』があり、Webで現物の画像を見ることが出来ます。これは天保十二年（一八四二）に亜墨（メキシコ）に漂着した（兵庫中村屋伊兵衛船・十八端帆）事件の顛末、阿波藩の船乗り（岡廻り役）初太郎ら十三名の体験を見聞記としてまとめたもので、彩色の挿絵が豊富で貴重な漂流譚です。天保十五年（一八四四）の那波希顔の序文があります。取り調べたのは、藩命を受けた前川文蔵で、挿絵画家は守住定輝（貫魚）、酒井が前川を助けて本文を書いています。酒井貞輝の著書は地誌「阿波国漫遊記」があるだけで、徳島県の公文書館や県立図書館に問い合わせても、それ以上の情報は見出せませんでした。その後、この『阿波国漫遊記 酒井順蔵』の「解題」（金沢治著）から、酒井貞輝の顕彰碑があることがわかりました。碑文（拓本）も掲載されています。そして『生活文化研究所年

報』（二十三輯）が出来上がった後、徳島大学図書館の「蜂須賀家臣団家譜史料データベース」から、酒井の事がもう少し詳しく分かりました。

「水主」の家に生まれた酒井貞輝は幼い頃から学問を好み、藩主（蜂須賀斉昌）に愛でられて親しく出入りしていたようです。文政四年に十五歳で家業を継ぎましたが、天保九年に倅に家督を譲り、「御小人二人扶持」の御草履取役として出仕しました。その後、『亜墨新話』の作成に加わり、その業績が認められました。以後、江戸に五度、湯治に五度、近国へ九度、藩主の御供をしました。そして御用の筋で他国に二十三次出かけています。各地を巡検し、多くの地誌を書きました。生まれつき歩行に不自由があつた酒井に、蜂須賀公は籠乗りを許しています。

この書物に現れる人びとはみな魅力的で、分かつてくるに連れて、想像が膨らんでゆきます。登場人物と出来事を時系列でみてゆくと、話の筋はこういうことであつたと考えています。

酒井のもとに、美濃国から旧知の元力士鏡巖源之助がやって来ました。源之助の父鏡巖濱之助は蜂須賀藩のお抱え力士で、雷電為右衛門を負かしたこともあり、鬼面山や玉垣に並ぶという名力士でした。「相撲人名鑑」によれば、小野川部屋に所属し、寛政六年の初土俵から文化十二年に小結で引退するまで、通算十九場所八十五勝三十八敗という成績でした。この力士を蜂須賀公は抱え力

士として参勤交代には行列に加えて、街道の人々に見せることで面目を施したことでしょう。強さばかりでなく、律義で功を誇らず慈愛に満ちた高潔な人柄で、引退後は美濃相撲の勸進元として年寄名跡鏡巖を襲名しました。ところが息子源之助は、父と違って乱暴者で、加納宿で遊女屋を営んでいました。父の跡を継いで力士となり、文政九年正月に初土俵を踏んだものの、十月には一勝もせず引退しました。元の稼業に戻りましたが、自らの悪評を恥じて、父濱之助の十三回忌に仏門に入りました。さらに、自分の姿を木彫に作り、父のために建てた庵（阿鏡庵）のそばに据えて、道行く人に鞭で打たせ、茶を振舞いました。その木像は「打たれ坊」として有名になり、現在も加納宿にあります。

源之助は蜂須賀公に御挨拶のために阿波国を訪れ、妙心寺の妙感禪師玉潤に会いました。鏡巖濱之助と同じ歳の禪師は、息子源之助の孝行を褒め、その行為を讃える漢文を与えました。源之助はこの時受戒して法名（慧照）を授かりました。源之助はこの老僧のどこかに、父の姿を見たかもしれません。受戒に立ち会った酒井は、この漢文に解り易く注釈を添えて、「美濃之家裏道乃鑑」の末尾に加えました。

酒好きの酒井は源之助を自宅に迎え、杯を重ね旧交を温めました。別れ際に、かつて美濃地方を旅したときに記した地誌の一部を書き写し、土産

として手渡したのです。加納宿の箇所には「ぶたれ坊」像やその由来も記されています。表題は本居宣長が門人に土産として与えた新古今集の評釈書「美濃之家裏」に倣ったものでした。因みに、阿波峰須賀家と国学者屋代弘賢との縁は深く、弘賢は蔵書五万冊（「不忍文庫」）を寄贈しています。翌安政二年、期せずして禅師と源之助はともにこの世を去りました。

手元にある書物が鏡巖源之助に手渡されたそのものであるとするならば、明治の初年に、美濃あたりで寺田望南がこれを手に入れたのでしよう。また、酒井の手元にあった手控の原本ならば、明治の初年にどこかで寺田が出会ったものでしょう。

いづれにしても、書物にはかつて縦に二つ折りになっていた折跡がありますから、そのことが何かを物語っているかもしれません。旧蔵者の寺田望南は薩摩出身の官吏でしたが、何しろ書物が大好きで、多くの書物を集め、またそれを商っていました。この書物の何処に魅かれたのでしょうか。

この書物には、別本（東京大学図書館本）があります。驚いたことに、まったく同一の書体、帳数、行数、字配りでした。料紙も同じもののもので、異なるのは、装幀及び漢字の表記と、原本末尾の二帳分（漢文と仮名書き文）が、別本には無いことです。別本の図書印は、古い順から「濃州飯沼氏表佐集蔵書」「渡邊蔵書」「南葵文庫」「東京帝国大学図書印」でした。つまり、岐阜飯

沼の表佐が集めたものを、渡邊氏の手を経て、明治三十六年に旧紀州藩徳川の「南葵文庫」（同三十四年創立）が購入し、関東大震災の後に東京大学図書館に寄贈されたことがわかります。原本・別本とも、同一人の書写であることが明らかでした。見せ消しの部分を比較すると、原本の方が先に書かれたようですが、ほとんど同じ時期の物です。別本は、和装仕立てにマールブル模様の厚紙表紙を付けて洋装仕立てとし、背文字も活字で入れています。当時の事情から、元字の活字が使用できず、外題「美濃家裏道鑑」と内題「美濃家裏道鑑」の表記に不統一が生じています。この一文を書いているときも、漢字フォントの制限がありました。ここでは便宜的に「裏」（ずと）を用いました。ここでは便宜的に「裏」（ずと）を用いました。この一文を書いているときも、漢字フォントの制限がありました。

偶然に見つけた古書一冊でしたが、手がかりを頼りに色々なことが分かってきました。その書物を通して色々な人に出会うことが出来、阿波国のひとりの国学者の人柄に触れた、という思いがあります。因みに、原本の後表紙には遊び紙が貼られており、そこに廃紙文書がありました。廃紙の文面は美濃地方の地誌調査の覚書でした。原本が酒井貞輝の自筆であることが伺われます。

酒井貞輝のことを考えながら、草莽の国学に魅かれたひとりの歴史学者のことを想っていました。

## 【報告】

去る六月五日（土）に、恒例の生活文化講演会を開催いたしました。永原順子（高知工業高等専門学校校准教授）氏を迎えて、演題「土佐の夏祭りを彩る絵金の世界・土佐に開く、たたみ二畳大の窓」を話して頂きました。近世末期の土佐に生きた金蔵という、ひとりの天才画家の生涯と、その作品の数々のご紹介でした。

## 【お知らせ】

先にご案内の「特集展示（第六展示室）「アメリカに渡った日本人と戦争の時代」が、去る三月十六日から千葉県佐倉市の国立歴史民俗博物館で開室されました。展示室の出口付近に「東京特派員クラブ」の一室を再現しました。フランク・ホーレーの遺品「パスポート・GHQ身分証明・名刺」（複製）を始め、打電記事の原稿、巢鴨拘留所での体験報告書、当時の特派員たちが著した日本紹介の書物などが並べられています。ゴジラの剥製模型とは比較にならないほどの地味な一角ですが、「特派員の世界」が紹介されています。来春までの限定展示ですので、機会があれば是非ともお出かけください。因みに、当時の東京占領地図の一部をリクアフファイルに仕立てています。丸の内・皇居付近、GHQの中枢部が詳細に描かれています。『歴博フォーラム 占領下の民衆生活―総合展示第六室「現代」の世界②』（東京堂出版）も出版されました。（Y）