

生文研メール

16号

平成24年8月28日

Ver. 1.0.0

生活文化研究所

〒700-8516

岡山市北区伊福町

2-16-9

〒700-8516 清心女子大学

e-mail

ricch@post.ndsu.ac.jp

目次

日本料理の発達と変容 (1)	今田節子	1
— 古代の饗応食にみる料理 —		
体験的生活文化史 昭和編 その十六	新田義之	3
忘れられたベストセラー作家・村井弦斎		
西鶴研究「ぼれ話」16	広嶋進	4
不思議な出会い その十六		
横山重の「キレイな本」	横山学	5
お知らせ等		

日本料理の発達と変容 (1)

— 古代の饗応食にみる料理 —

今田節子

日本料理の発達は文字の発達にたとえられる。中国の漢字が朝鮮半島を通り日本に伝えられ、朝鮮半島ではハングル文字が、日本ではひらがなが

編み出されていった。これと類似して大陸文化の影響を受けながらも、まったく特徴を異にする日本料理が発達していったという理解である。多くの調理学の教科書には、次のような日本料理の特徴があげられている。

- ・新鮮な魚介類の入手が可能で刺身や鱈などの生のもの料理が発達した。
- ・季節感を重視した旬の魚介類や野菜類料理が工夫されてきた。
- ・調理材料の持ち味を生かし、色、形、盛り付けに工夫を凝らした繊細で淡白な調理法が中心である。

・味噌、醤油、酒、みりんなどの醸造調味料と昆布、鰹節、煮干などの出し汁から上品な味を作り出している。

・料理に合わせた材質(陶器・漆器など)、形、大きさの食器が使われてきた。

・もてなし料理の様式として精進料理、本膳料理、懷石料理、会席料理などが発達した。

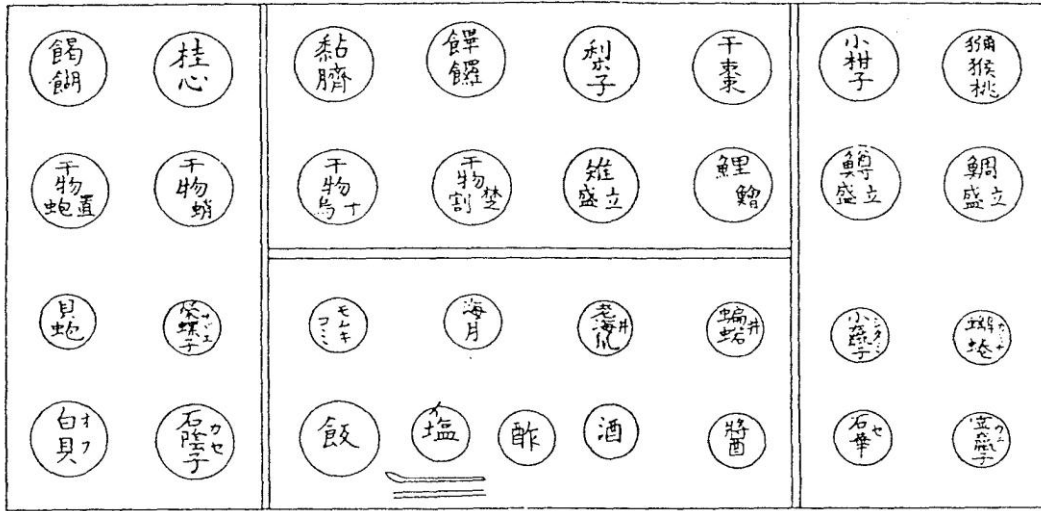
しかし、一足飛びにこのような特徴ができあがったわけではない。筆者は、日本料理がどのよう

な経緯で工夫され変容し、完成されてきたのか、日本料理の歴史に興味を持ち、記録に残された文書や秘伝抄、江戸時代に刊行された料理書を資料として調査研究を進めたことがある。今一度この研究を紐解き、日本料理の発達と変容に視点を置き、日本人の築いてきた世界に誇れる食文化の一端を紹介してみたい。

前置きが長くなつたが、まず本格的に日本料理が発達する以前の平安時代の料理について述べることにする。『類聚雑要抄』に記録されている「永久四年(一一二六)正月の内大臣藤原忠道の任大臣大饗の献立」(1)や『延喜式』(九二八)に記載された古代動物性食品に関する資料(2)から、当時の貴族階層のもてなしの料理様式や料理の種類を推測することができる。大饗とは平安時代に宮中や貴族社会で行われた、酒と料理でもてなす宴のことである。【図1】からわか

るように、台盤だいばん(だいばん)と呼ばれる食卓に、飯、四種器(塩・酢・酒・醬)、窪坏物(くぼつきもの)(モムキヨミ・海月(くらげ)・老海鼠(ほや)・鰻「虫+若」(かわほり)、小贏子(しだたみ)・蟹蛸(こうな)・石華(せ)・雲贏子(うに)、生物(雉(きじ)立(たて)盛(もり)・鯉(こい)鱈(なます)・鱒(ます)立(たて)盛(もり)・鯛(たい)立(たて)盛(もり)、貝物(貝鮑(あわび)・栄螺子(さざえ)・白貝(おふ)・石陰子(かせ)、干物

【図1】



(置(おき)鮑(あわび)・蛸(たこ)・千鳥(ちどり)・楚割(すわり)・唐菓子(からくだもの)(鯛餅(かつこ)・桂心(けいしん)・粘臍(てんせい)・「食+畢」「食+羅(ひら)」、木菓子(梨子(なし)・干棗(ほしなつめ)・小柑子(こうじ)・「獸編+彌」猴桃(やぶなし)と箸と匙が配膳されている(1・3・4・5)。飯は強飯を円筒形に高く盛つたもの、窪坏物は魚鳥の肉に酒や塩をあて、特性の汁や未醬を加えたものといわれる。生物は魚や貝、鳥肉を細かく切った鱈である。また、唐菓子は奈良時代に中国から伝来した穀粉菓子、木菓子は果物をさす。これらの配膳された料理に加え、追物として鮒裏焼(ふなのつつみやき)、莖立、鳥足汁、鱈が供されている。このように大饗の品は三十三種にもおよぶが、魚類や鳥肉の生物、干物、和え物などを塩や酢などの調味料につけて食べる簡単なもので、現在のものに比較して料理とはいえないものがある。

このように平安貴族の大饗は、現在の日本料理様式や料理法と大きく異なるものであり、大型の食卓、箸と匙の使用、高盛りの飯など、大陸からの影響下に成立したものであったことが随所に窺える。

もう一つの貴重な資料である平安時代の『延喜式』には多種類の魚鳥獣肉類の記載がみられ、多くは各地から調として貢献されたものである。それらは古代動物性加工食品としてまとめられてお

り(2)、遠隔の国々から都に運ぶ必要上、保存法が早くから発達したことを示している。これらは牛乳を煮つめた「蘇」、小鯛や蛸、鯛、雉などを丸のまま干した「腊(きたい)」、鯛や久恵、螺などの臓物を除き干した「月+蕭(ほしきかな)」、鹿や猪、鯛や久恵などの干し肉である「脯(ほし)」、同様に魚介類を細長く裂いて干した「楚(すわり)」、焼いて干した「火乾」、煮て干した「煮乾」、熬って干した「熬乾」、蒸して干した「蒸乾」、焼き物の「火焼」、年魚(あゆ)などの塩蔵である「塩塗」・「塩漬」、塩漬の魚や鹿や猪の肉を飯中に押し込み発酵させた「鮓」、塩蔵発酵させた今の塩辛のような「醬」、鰹の濃縮煮汁である「煎汁(いろり)」などに大別されている。

延喜式に記載された魚類や貝類、鳥類の干物が料理として大饗の献立に盛り込まれ、醬が調味料の一つとしては配膳されているのは興味深い。すなわち、平安時代の宴で供される魚介類の料理法は、加工法に近いものであったとみなすことができる。

唐風模倣時代といわれた奈良時代に引き続き、平安時代前期は大陸文化を積極的に導入した時代といわれる。しかし、遣唐使が廃止されると和風化が進み、貴族階層の中で華麗優美な和風文化が展開し、宮中や貴族社会では、行事には酒と料理でもてなす宴が催された。しかし、前述のように日本料理の発達という観点からは、まだまだ未発

達な時代であったといっても過言ではなさそうである。この唐様式を反映した料理様式は中世以降特徴を失っていき、日本料理の発達時代を迎えることになる。

【参考文献】

- (1) 著者不詳『類聚雑要抄』巻一（平安時代後期頃）、「新校群書類従」第20巻、五一〇～五二五頁、内外書籍、一九二九年。
- (2) 石川寛子・市毛弘子・江原絢子『食生活と文化』弘学出版、一九八八年。
- (3) 江原絢子・石川尚子・東四柳祥子『日本食物史』吉川弘文館、二〇〇九年。
- (4) 別冊太陽No.14『料理』平凡社、一九七六年。
- (5) 石川寛子編『食生活の成立と展開』放送大学教育振興会、一九九五年。
- 【付記】表記が出来ない漢字は「篇+漢字」で表しました。

体験的生活文化史 昭和編 その十六

新田義之

西暦一九五九（昭和三十四）年の冬学期が始まり、私は国立ハンブルク大学の文学部ドイツ文学科とでも呼ぶべき教室に入って、主任教授の指導を受けることになった。妻は同音楽大学のピアノ科に入り、演奏家としても名の通ったフェリパー・ゲープハルト教授が指導を引き受けてくれた。

この先生は、私たちがドイツでお世話になった人たちのうちでも、前回に述べたヴェンク先生と共に、終生忘れることのできない恩師である。

このように順調に始まったかと思われた留学生生活は、日本から届いた兄の手紙によって一瞬にして悲しみに包まれた。母が亡くなったというのである。しかしその後数日して母から手紙が来て、私たちがマルセーユから出した手紙を父の位牌の前で読んだと書いてあり、父母のどちらが亡くなったのか判断に迷っていた。

この混乱は次に来た義父からの手紙によって解決した。九月二十五日に父が突然の脳出血によって死亡し、その四日後に母が狭心症によって殆ど即死状態で他界したのだった。当時は個人で国際電話が掛けられる人など極めて少なく、電報も外国あてに出すのは困難で、連絡は航空便に頼るしかなかったから、このような連絡の混乱が生じることはよくあった。さらにその頃の日本は出入国があらゆる面で厳しく規制されており、また旅費等の工面も不可能であったから、もちろん私がすぐに帰国することなど考えられず、両親没後の諸事万端への対応は、当時東北大学の助手だった兄と、まだ中学生だった弟とに委ねる他なかったことを、五十年忌も過ぎてしまった今でも、本当に申し訳なく思っている。

学期が始まってからしばらくして、私たちは時折大学の外国人留学生担当課から招待され、いろ

いろな施設や工場などのバス見学や、近郊にある学生寮などへの遠足などに参加した。印象深かったのはフォルクス・ヴァーゲン（VW）の工場見学で、これこそ現代ドイツの復興のシンボルという印象を与えようという意図と、まさにその通りという感銘とが見事に噛み合った催しであった。ちなみにこの会社はフェルディナンド・ポルシェの開発した車を作る目的をもって、一九三七年にヒトラーの命令で創設され、次の年から囚人と捕虜とを労働力としてドイツ軍戦車・装甲車などを生産する工場となった。ドイツの敗戦後一九四五年からはしばらくイギリス軍の管理下におかれ、国民車を意味するフォルクス・ヴァーゲンの生産を始めたが、三年後にはドイツ人が社長となり、アメリカを始めとする世界各国に膨大な量の輸出をすることによって、戦後ドイツの経済発展の最大の担い手となっていたのである。

この工場見学について私が義父に手紙で報告したところ、「日本も今は好景気に湧いているが、急速に発展しているのは歓楽街で、嘆かわしい。やはりドイツ人は堅実で、その理にかなった行動の徹底性は学ぶべきだ」という内容の返事をもたらした。朝鮮戦争中のいわゆる特需によって経済復興のきっかけを掴んだ後の日本は、それ以来「神武景気（一九五五―五七）」「岩戸景気（一九五八―一九六一）」「いざなぎ景気（一九六三―一九七〇）」と、立て続けに好景気の時期を歩み、ドイ

ツと並んで戦後復興の奇跡と呼ばれたことは、記憶する人も多いであろう。

ついでに留学生歓迎の「郊外散歩の会」という催しについても触れておこう。私たちは「散歩」というからにはきつと乗り物で郊外に行き、見晴らしの良い場所で景色を楽しみながらゆっくり歩くのだろうと思つて参加した。それは全く見当外れで、実は大学から数キロ離れたエルベ川まで行き、それから川沿いにまた数キロ歩いて河畔の一等地にある学生寮まで、計三時間ばかりを歩きつめに歩くというものだった。ドイツ人が「ヴァンデルンする」と言った場合には、このように数時間から半日程度を歩くことを意味するのだと知らずに、ハイヒールを履いて行った妻は被害甚大であった。

十一月初旬に、妻の同窓生で声楽家の南保キヨ子さんが、妻の学ぶ国立音大に留学してきた。エルナ・ベルガー教授について学ぶためである（ベルガー女史は高名なソプラノ歌手でオペラ界の重鎮であった）。彼女は一週間ほど私たちの狭い部屋に同居して下宿をさがし、郊外に気持ちの良い部屋を見つけて落ち着いた。南保さんに部屋を貸したエストマン夫人と、私たちはそれから大変親しくなるのだが、それはまた後に話すことになろう。

十二月はクリスマスの月。これも大学の催しで、色々な国からの留学生たちと共にクリスマスを北

ドイツの古い都市 Goslar で過ごすことになった。Goslar はハルツ山地の麓にあり、すでにローマ時代から銀の産地として知られた町で、中世には神聖ローマ帝国皇帝直轄領となり、十世紀以降皇帝やドイツ国王などの居城が作られた。十三世紀の半ばに帝国自由都市となり、ハンザ同盟に加わつて、大いに栄えた。山ふもとから少し登つたところにあるランメルスベルク鉱山は古くから銀、銅、鉛などを産出するヨーロッパ有数の鉱山であったが、既に枯渇して一九八八年に閉鎖されたが、Goslar の美しい旧市街と合わせて一九九二年に世界文化遺産に登録され、現在は世界的な観光地となっている。しかし、私たちがクリスマスの数日間を過ごした頃はまだ鉱山も生きており、市街地も観光客の喧騒によつて悩まされるということではなかった。木造であるため「ホルツ（木）・キルヒェ（教会）」と呼ばれている教会で営まれたクリスマス・ミサは、その清純な雰囲気と凄じ寒さで今でも記憶に残っている。

私たちの一行は数人のドイツ人学生の他は世界各国から集まつた留学生たちだったので、色々面白かったが、もつとも鮮明に思い出すのは、アラビアのどこかの国から来たお嬢さんで、彼女はいつも頭部に金の細い鎖を巻き、そこから額の真中に小さな美しいペンダントを下げている。妻に「あなたは何という名前？」と尋ねたとき、妻は「新田といいます」と答えたが、双方ともまだド

イツ語の発音に慣れておらず、「ニツタ」が「ニナ」と聞こえたらしく、何度説明してもうまく理解させられず、ついに最後まで、「ハロー、ニナ」と呼ばれていたのは可笑しかった。

忘れられたベストセラー作家・村井弦斎

西鶴研究ごぼれ話 16

広嶋 進

神奈川県 J R 平塚駅の南口徒歩約五分のところには弦斎公園という、閑静な小公園がある。園内には背の高い黒松が数十本、うっそうと生い繁っている。この公園の東隣りの借家に平成二十三年二月からたまたま住むことになった。

公園は村井弦斎という作家が所有していた農園の一部で、農園自体は約一六、四〇〇坪もあった。一六、〇〇〇坪というと後楽園球場の約一・二倍の面積にあたる。かつての広大な農園のちようど真ん中に現在の弦斎公園が位置している。

弦斎は明治三十六（一九〇三）年四十歳の時に『食道楽（しょくどうらく）』という料理小説を発表し、これが十万部の、当時としては破格のベストセラーとなった（現在は岩波文庫に所収）。その印税で彼は農園の土地を購入することができた。

園内には食材として数々の野菜、果樹、草花が植えられ、西洋野菜のパセリ、セロリ、レタス、トマトなども栽培されていた。さらに鶏、うさぎ、

やぎ、馬が飼われ、子供のための遊動円木、ブランコがあり、テニス場もあった。私の借家のあたりはイチゴ畑であったという。

毎年九月下旬の日曜日には「弦斎まつり」が公園内で開かれる。平成二十三年度も開催され、琴が演奏されるなか、抹茶やコーヒールが供された。また『食道楽』のメニューの再現コーナーもあり、昨年度はホワイトクリームソースの料理が作られた。私も「弦斎まつり」に参加して再現料理を試食してみた。『食道楽』の本文にはこうある。

「野菜のソース煮なんぞは、牛乳とメリケン粉とバターさえあれば何処でも出来ます。先ずバター大さじ一杯を鍋で溶かして、メリケン粉を大さじ一杯。パラパラと入れて、手速くかき回しながら木の杓子でよくいためて、メリケン粉が狐色に変わった時分に牛乳五勺とスープ五勺位入れるのですけれども、スープがなければ水と牛乳と等分位でもようございませう。それへ塩を好い加減に加えて少し煮ると、白ソースが出来ます（この白ソースへ野菜を入れるコツが以下丁寧説明される。）」

『食道楽』の記載通りに作られた料理はあっさりとした味でおいしかった。もう一品、別の料理「カツレツ」の項を紹介しよう。

「(鶏肉のカツレツは) ゆでないとい火が通りません。最初に鶏の肉を三十分ばかりゆでておいて、それを先ず玉子の黄身でくるんでメリケン粉をつ

けて、もう一度玉子の黄身でくるんで、今度はパン粉へ転がして塩と胡椒を撒(ま)いて、それをバターなり何なりで揚げるのです。ゆでてありますから、ザット揚げればすぐ出来て、赤くも黒くもなりません。」(春の巻「第四十二 カツレツ」)

このように本書における調理法の記述は具体的に、実際的であることが特徴である。

取り上げられている料理は和洋六百数十種に及び、『食道楽』は当時嫁入り道具の扱いを受けていたという(黒岩比佐子氏『食道楽』の人 村井弦斎『岩波書店、平成十六年刊による』)。

西洋料理のレシピ小説が、開国して三十数年でベストセラーになり、都市部の中流以上の家庭で本書を参考にして作品中の料理が作られていたという事実に驚く。

弦斎は世間から料理通・美食家と称されることになり、その邸宅には鈴木三郎助(味の素創業者)、森永太郎(森永製菓創業者)、三島海雲(カルピス創業者)など、後に日本の食品企業を代表することになる人々が訪れ、新商品開発に際して彼の意見を拝聴した(前掲黒岩氏評伝)。平塚の弦斎の家は美食の殿堂と化したのである。

現在でも公園の周りには、スイス料理、イタリア料理、フランス料理の小さなレストランやドイツ菓子店などがあり、うなぎ料理屋や日本料理店と混在した不思議な雰囲気醸し出している。

ところが弦斎は、このベストセラー小説発刊の

あと、正反対の方向に転身していく。彼は今度は「断食」の研究を始め、実際に三十五日間の「断食」を行い、さらには山中で木食(もくじき)生活を送り、仙人のごとき生活をするに至る。そして晩年には千里眼や透視に関心をもち、遺稿は「千里眼の研究」であったという(前掲黒岩氏評伝)。

弦斎の生まれた年は一八六三年であり、これは森鷗外の一年あと、夏目漱石の四年前である。亡くなった年は昭和二(一九二七)年で、芥川龍之介の没年と同じであった(享年六十三)。彼は明治維新、日清・日露戦争、関東大震災、円本ブームなどを経験した作家であった。

この興味深い人物を主人公にした小説がある。火坂雅志(ひさかまさし)の『美食探偵』(二〇〇〇年刊、のち講談社文庫所収)である。この作品では『食道楽』執筆中の弦斎が大磯を中心とした湘南でいくつかの事件に遭遇し、それを助手とともに解決する。大隈重信など明治の政治家が登場し、洋館や洋食が数多く登場する、異色の推理小説である。

不思議な出会い その十六

横山重の「キレイな本」

横山 學

『生活文化研究所年報』第二十五輯で、横山重が坂西志保に宛てた書簡、あしかけ五年分の全文

を紹介しました。昭和十二年から十六年まで、坂西志保の依頼を受けた横山重は、米国議会図書館のために多くの日本古典籍を選んで送りました。

横山の書簡には「キレイな本」という言葉が頻繁に出てきます。「キレイ」とは何を意味するのでしょうか。殆どの有名文庫を見たとき自負する横山は、「キレイな本」のある所として安田文庫・東北大大学狩野文庫・名古屋甘露堂文庫をあげています。また、古書店に絶えず行くから「キレイな本」に出合えるので、目録買いをすると「キタナイ本、落丁本、後刷りのスゴイ」のが送られてくる、と書いています。一方で、米国議会図書館に送った本は「キレイとはいいいながら、安い本」である、と言います。ある俳書を選んだ理由を「全部がキレイで、題簽も全部ついてあるというだけで、それがめずらしい」とも言います。横山重が「コノ位美シイ本ハモウナイト思ヒマス」と評価した書物を、是非自分の目で確かめたいと思ってこの春の調査に出かけました。その『類字名所和歌集』の閲覧は、帰国の前日にやっと叶いました。元和三年(1617)に刷られた古活字本で、元の刷題簽があり、綴じもしっかりしていて、擦れたりも縫れたりもしていませんが、墨書の書人と虫食跡と染みがありました。わたくしにはそれ程の本には見えませんでした。何故この書物を横山重がこれ程高く評価したのが正直分からず、ずっと気になっていました。

先日「生活文化講演会」の講師として、間島由美子氏(元国立国会図書館・中京大学客員教授)をお招きしました。古活字本を専門とする間島氏は、写真を見て「刷りが綺麗ですね」と即座におっしゃいました。その言葉をお聞きして、ハッと思いました。わたくしはフランク・ホーレーの集めた宝玲文庫を基準に「美しい本」を考えていた、そのことに気付いたのでした。横山重にとって「キレイ」とは「整っている」ことなのです。刷り本ならば初刷りに近く、欠丁や欠巻の無い、題簽を含めて元の装幀を保ったものが「キレイな本」なのです。書入や虫食いや染みは、無いに越したことはないけれど、あったとしてもそれ程の欠点とはならないのです。

「とにかくキレイな本を買う」ことが、横山重の収書の基本でした。「室町物語、仮名草子、古浄瑠璃」は逃したくないと思っていました。それ以外は、古書店に行ったら「何でも良いからその店で一番キレイな本を買う。これが成功した」と記しています。「系統は自然に集まるに従うという方針」でした。系統立てようとすると、キタナイ本や不完全な本をつい買ってしまっただけというのです。このやり方で、横山重は短期間に(昭和十四〜十六年)「佐藤文庫」を作り上げました。佐藤英芳は横浜の実業家の息で、慶応義塾の事務にいた人です。インフレ時代なので、商売上の利益の一部を物に替えようと、本集めを委託しまし

た。議会図書館の本集めは予算と年度に縛られますが、良い本に出会ったら迷わず買い、図書館に送れないものは佐藤文庫に入れました。当時、横山重は沢山の補助金を得ていました。雨潤会(咸臨丸乗組員が創設・陸奥宗光)から研究費年間一千元、学術振興会から五千四百円、鮎川義介(日産)から毎年二千五百円、他に学士院から。これに佐藤氏の潤沢な資金が加わって、横山重の本集めは大変自由になりました。昭和十三年は、「今一番本を買ってゐるのは天理図書館、続いて私どものグループ」と書いていましたが、十五年七月には「去年から今年にかけては、私ども(小田・佐藤・森・横山)が日本で一番多く買った」とあります。大変な勢いでした。昭和十六年一月の書簡で、佐藤文庫は「もう二年もすれば、安田と天理を除けば、たいていの文庫は抜くでしょう」と自慢しています。その半年後には、「室町物語と仮名草子は日本一になりました。二三年後には目録を作りたい」と書いています。しかし、この文庫がその後どうなったのかは分かりません。

横山重は『室町時代物語集』と『古浄瑠正本集』の刊行を続けていました。「久原文庫の写しが済めば、私どもは、神宮文庫を除いて貴重文庫は全部卒業したことになります」(昭和十三年十一月)とあるように、横山重の周りにはいつも仕事の仲間がいました。次の通りです。太田武夫は連歌と仮名草子の専門家、東京大学史料編纂所図

書係次席、父は実業家。森武之助は教え子で浄瑠璃を研究、慶應義塾卒、大妻女学校専門部、慶應義塾斯道文庫長(昭和四十三〜五十二年)。金子竹二郎は早稲田大学卒、図書館。野口英一は東京大学卒、陸軍士官学校教授。山田忠雄は山田孝雄の息、東京大学卒、国語学が専門、陸軍士官学校教授。新井信之は東京大学卒、竹取物語の研究者、第三女学校。米国議会図書館へ送った本に付された解題は、これらの人びとと共に横山重が作成したものです。太田と森は本の収集家でもありません。太田と森君と二人寄れば、仮名草子では日本一。「太田君は連歌では日本の五指に入る」「図書館・神宮文庫・京都大学研究室・七海さん・太田」。「私は古書籍目録では四指に入り、古浄瑠璃では十三番目」と言っています。実業家の資金力には勝てないけれど、「自分は足で集め」、「日本の学界では私が第一」と自負しています。

横山重は勤めていた慶応義塾予科へ、二年間の休職願いを出しました。「主として、本を買うのに機会を失わないため」だということです。この頃には、議会図書館の古典籍収集はあらかた終わっていました。これを一層特色ある文庫にするために、「往來物」を徹底して集めることを坂西志保に提案していました。「大勢で手分けして根こそぎ買います。人物と足では誰にも負けません。今買おうとしているものが全部そろえば、正しく日本一です」と、大変な意気込みでした。この「往

來物」は米国に向けてなんとか船出しましたが、資金凍結が出たため、陸揚げされずに戻されました。年報の第二十四輯に書いたように、この「往來物」がその後どうなったのかは分かりません。

横山重は、自らを「校訂主義」者といい、古書の翻刻を大切な仕事だと考えていました。物価が高騰して物資が不足する中でも、『室町時代物語集』『古浄瑠璃正本集』『琉球史料叢書』の刊行を続けていました。また、米国議会図書館に「理想の日本古典籍の文庫を創る」ことを、何としても実現させたいと思っていました。日米間の情勢が厳しくなって送本が難しくなっても、「前途を悲観せず」「私の責任においてゆっくり集めておきましょう」と記しています。横山重が坂西志保へ書簡を送ったこの時代は、潤沢な資金に恵まれ、明確な目標があつて、仲間がいて、思う存分「キレイな本」を追いかけられる、横山重にとって幸せな時代でありました。

【付記】

・『類字名所和歌集』法橋(里村)昌琢、古活字本、八冊、袋綴、跋文元和三(1617) 曆秋下旬
 刷題簽「類字名所和歌集」、受入日付
 [My. 22. 1938] 受入番号 [538412]、[P1755. 35 416]。本帙には「東京弘文荘納」朱印。米国議会図書館には、別本(七冊本) [Jn. 22. 1938] [534871] [P1755. 35 417] もあつた。

・安田文庫は安田財閥の安田善次郎の旧蔵書(後期)。古写経・古版本・江戸地図・書誌の収集で著名。蔵書印「安田文庫」。昭和二十年二月の空襲で焼失。蔵書印「安田文庫」。「松廼舎文庫」は安田蔵書の前期分。江戸文学・歌舞伎・能楽類の収集で知られる。関東大震災で焼失。蔵書印「松廼舎文庫」「松乃舎」「麻都能夜」。



・狩野文庫は狩野亨吉(1865〜1942) 初代京都帝大文科大学学長の旧蔵書。現在は東北大学附属図書館蔵。全冊がマイクロフィルム化されている。蔵書印「狩野氏図書記」。



・甘露堂文庫は伊藤孝一(1891〜1954)の旧蔵書。江戸期の文学作品。現在は国学院大学附属図書館蔵。名古屋の資産家で登山家として著名。蔵書印「甘露堂蔵」。



【資料のご寄贈】

原田禹雄氏より、歌人・詩人からご本人宛の書簡(約千通)を寄贈されました。前号の「原田禹雄文庫」目録にこの書簡集を加えます。当面は非公開とします。

【講演会の報告】

去る七月七日午後二時から、恒例の生活文化講演会を開催しました。講師は間島由美子氏(元国立国会図書館主題情報部古典籍課・中京大学客員教授)、演題は「国立国会図書館の古典籍 その世界と魅力」でした。特別資料に長年関わったご経験から、国立国会図書館の歴史と古典籍について画像で数々の資料の姿を示しながらお話しただきました。ご講演の中で、ネットに接続して、実際の図書検索方法についても教えてくださいました。また、講演会の前日に、本学図書館特別文庫所蔵の古活字版資料数点をご覧いただき、古活

字についてご教示を得ました。

【資料館訪問記】

先日、津山市の「棟方志功・柳井道弘記念館」を訪問しました。平成二十年二月の開館で、展示室は上下階に一室ずつ、こじんまりとした二階建ての記念館でした。当時、一階の企画展示室では現代版画家立原位貫の作品展が開催されていました。忠実に浮世絵版画を踏襲した現代作品の数々がありました。二階の展示室には、棟方志功の版画作品や貴重な書簡類が展示されています。津山と棟方志功との不思議な繋がりが、興味深く、次回訪問を楽しみにしています。入り口には喫茶の場所もあり、時間をかけてゆっくりと楽しむことが出来ます。

棟方志功・柳井道弘記念館(M&Y記念館)



〒708-0814 岡山県津山市東一宮 13-8 TEL/FAX:
(0868) 27-3239 館長 松田信也

【新刊書の紹介】

・張競著『異文化理解の落とし穴：中国・日本・アメリカ』二〇一一年一月、岩波書店刊。張競氏は、平成十二年生活文化講演会の講師。

・上原兼善著『名君』の支配論理と藩社会 池田光政とその時代』二〇一二年七月、清文堂出版刊。

【展示会の予告】

国立歴史民俗博物館 平成二十四年度企画展示「行列からみる近世」(仮称)、平成二十四年度十月十六日火曜日～十二月九日。

【講演会の予告】

ハワイ大学「歴博特別イベント」、二〇一三年二月十日、特別講演会「江戸期の中国・朝鮮・琉球外交使節行列」、久留島浩(国立歴史民俗博物館)・横山學・Gregory Smith(ペンシルベニア大学)・John Szostak(ハワイ大学) 二月十一日、シンポジウム。両日ともハワイ大学学内。

『生活文化研究所年報』の既刊目次と「生文研メール」(本文)は、本学のWebページで閲覧出来ます。

<http://www.ndsu.ac.jp/institute/culture.htm>

1