

# 生文研メール

## 18号

平成26年9月18日  
 Ver. 1.3.0  
 生活文化研究所  
 〒700-8516  
 岡山市北区伊福町  
 2-16-9  
 ナトリウム清心女子大学  
 e-mail  
 ricch@post.ndsu.ac.jp

### 目次

日本料理の発達と変容 (3)	今田節子	1
―汁物のだし汁と味噌の調製―		
体験的生活文化史 昭和編 その十八	新田義之	3
『あまちゃん』と二つの黒澤映画		
西鶴研究(ぼれ話) 18	広嶋 進	5
不思議な出会い その十八		
ハワイ大学宝玲文庫のデジタル公開	横山 學	7
お知らせ		8

### 日本料理の発達と変容 (3)

#### ―汁物のだし汁と味噌の調製―

今田節子

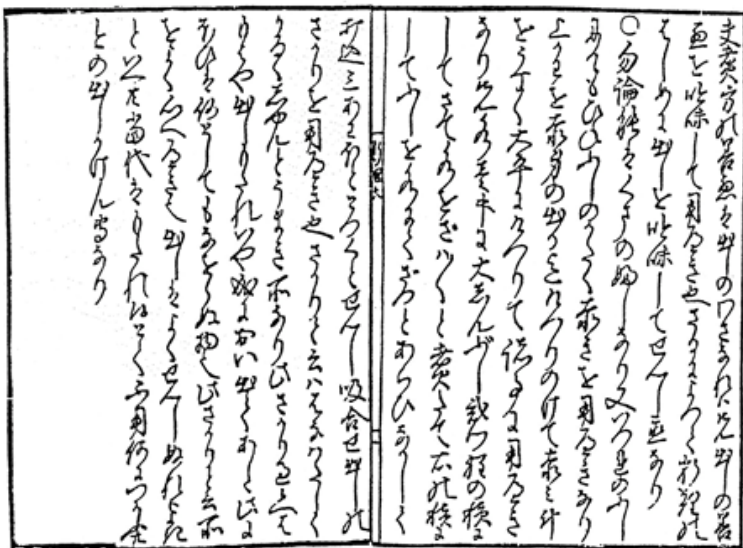
「一汁三菜」、「二汁五菜」などの献立の書き方からも分かるように、汁物は他の菜とは区別され、重要な位置付けをもってきた。このことは、江戸

時代料理書である『ちから草』(一七二六年)や『料理歌仙の組系』(一七四八年)、『魚類精進早見献立帳』(二八三四年)にも示されており、「食べることを避けられない飯と汁は特に出来映えが重要で、飯は心を配る第一である」、「飯、汁、平皿に心を配る。飯、汁、平皿よければ料理が進む」といった内容からも明らかである。そこで数回にわたり、日本料理が集大成された江戸時代初期に著されたと推定される『古今料理集』六巻の煮方を資料に、汁物の特徴と工夫点を具体的に明らかにしていくことにする。なお、『古今料理集』では「煮方」は広義にとらえられており、汁物、煮物、焼き物(汁気の多い蒸し焼き)は煮方に分類されている。そして、本膳料理を前提とした内容であるが、いずれの汁物でも前準備の段階で、だしや味噌の調製が行われているので、まず、その特徴を検討しておきたい。

だし汁の調製:「煮方の善悪は出しのわざなれば、まず出しの善悪を吟味して用べき也」、「勿論能はくまの(熊野)の節(紀伊国熊野地方で生産)なり、いつれのふしにてもひね節のかたく赤

きを用へきなり」とだし汁の重要性が説かれ、その詳細が述べられている。

だし汁の取り方は、水一升に対し大節二本ほどを材料とし、「かつお節の上皮を赤身の出るまで削り除く↓赤みばかりを薄く大平に削る↓一度水でさつと洗い流す↓煮立った湯のなかに入れて三泡程煮る」というものである【資料1】。



【資料1】出しのとり方について(『古今料理集』六巻、煮方の前書きより)

かつお節を煮すぎると、だしがもたれ、いやな臭いが出ることを指摘し、「だしの盛り」を心得るべきであると説いている。だしの盛りとは「はなはだしくかるく しゅんとうまき所なり」とあり、旨みが濃くもなく、薄くもなく、香りもよく、かつお節本来の旨みが十分生かされた濃度を指していると思われる。また、材料を煮る過程で「袋だし」を用いて旨みを補っているが、これは布や和紙の袋に削り節を入れ、そのまま煮汁のなかで煮て、簡単に取り出せるように工夫されたもので、現在の追いかつおに当たるものといえよう。

現在のかつおだしの取り方と比較してみると、大平に削ったかつお節を煮立った湯のなかに入れて短時間煮るのは、現在の方法と大差ないが、水とかつお節の割合については少々疑問が残る。水一升到大節二本、すなわち、水一八〇〇ミリリットルにかつお節六〇〇グラム程度を用いる計算になる。かつお節の皮を削り取る、かつを節削り器を使って手作業で大平に削るため厚みのあるものになりだしが出にくい、かつお節を水洗いして使用している、また、高濃度のだしに水を三分の一加えて薄めて使う事例も多い等を考慮しても、水の二〜三パーセント、多くても五パーセント程度の削りかつおを用いる現在のだし汁に比較して濃厚なだし汁になったと想像される。しかし、「出しはよくせんしぬれはよきといえ共当代はもたれ候とて不用何につかふ共との出しかげん専なり」と

重ねて説明してあるところを見ると、現在の感覚で想像するより薄い濃度のだし汁で、だしの盛りに見合った濃度とうまみを有したものであったとも想像される。

なお、魚介類を椀種にした『古今料理集』煮方のだし汁には昆布の使用は稀であったが、旨みが比較的薄い塩鱈など塩物を椀種にする場合には、かつおと昆布の両方が使われている。または精進材料を椀種とする場合には昆布出しが念入りにとられている。

味噌の調製：本汁は味噌仕立てである。前準備の段階で味噌の濃度の調整が行われており、「すり鉢に白味噌を入れよくすりつぶす ↓ 味噌の半量の水とだし汁半量、飯のとり湯（重湯）を味噌の十分の三加えて摺りのべる ↓ すいので二〜三回漉す」と調製の仕方が示されており、濃厚で滑らかな味噌に仕立てられていることが分かる。さらにこれに水を加えたもので食べ頃の濃度を「中味噌」、それより濃いものを「こ味噌」、薄めなものをも「薄味噌」に区別している。これは椀種の種類によって味噌の濃度を使い分ける工夫が行われていたことを示唆するものである。

現在の味噌と異なり、臼で搗きつぶし寝かせた味噌には、大豆や米の大きな粒が混入し、滑らかではない状態であった。だし汁や重湯を加えて前もって摺りつぶし、何度もすいので漉すことで旨みや粘性の濃い滑らかな味噌に仕上げることは、

汁物の出来映えをよくするための第一歩であり、塩加減を調整しやすく、使いやすくするための工夫であったと考えられる。

現在の味噌の使用と大きく異なる点は、重湯の使用である。当時の味噌仕立ての汁物になぜ重湯を使用しなければならなかったのか、想像の域を脱しないが次のことが考えられる。江戸時代の料理書には「垂れ味噌」、「味噌すまし」という料理言葉が存在した。垂れ味噌は味噌を水に溶き煮詰め布袋に入れて置いたらせて得た汁であり、味噌すましとは味噌を沈殿させた上澄み液を使ったすまし汁である。前述のように粒子の粗い味噌が一般的であった時代、味噌仕立ての汁物では味噌が沈殿するのが普通であり、重湯を入れることで糊化デンプンが汁のなかに分散し、味噌の沈殿がある程度防げた可能性がある。味も均一で滑らかで見栄えのよい汁物に仕上がった可能性がある。

白味噌は味噌のなかでも上等等とされ、とくに高砂屋やみたけ屋の味噌が高級品であったと本書には述べられている。『庖厨備用倭名本草』（一六八五年）や『料理綱目調味抄』（一七三〇年）、『料理早指南』（一八〇一〜〇四年）などにも使用がみられ、江戸時代は白味噌が流行した時代であったと推測される。味噌のなかでも上等等とされる白味噌が、そして銘柄品が使用されていることは、汁物が献立のなかでも重要な位置付けを持つていたことを示す内容である。

以上のように、かつお節や白味噌の品質、だしの取り方や味噌の調製の仕方にもられるように、味噌仕立、すまし仕立いずれにしても、汁物の第一歩はだしや味噌にあり、丁寧に細心の注意を払っていた様子がうかがえる。

### 【参考文献】

・吉井始子監修『翻刻江戸時代料理本集成』、臨川書店。  
 ・吉井始子監修「古今料理集」（推定江戸時代初期）、『江戸時代料理本集成』資料編、臨川書店、一九七八年。

・今田節子「料理書からみた日本料理の変容(六)——『古今料理集』にみる魚料理(汁物)の工夫——『ノートルダム清心女子大学紀要』生活経営学・児童学・食品・栄養学編、第十五巻第一号(通巻三十六号)、六十二〜七十五頁、一九九一年。  
 ・今田節子・藤田真理子「料理書からみた日本料理の変容(七)——江戸時代料理書にみる「料理の心得」——、『ノートルダム清心女子大学紀要』生活経営学・児童学・食品・栄養学編、第二十二巻第一号(通巻四十三号)、六十八〜七十八頁、一九九八年。

## 体験的生活文化史 昭和編 その十八

### 新田義之

前回に述べたように、留学して最初に経験した学期である一九五九・六〇年度(昭和三十四年十

月〜三十五年三月)の冬学期は、イタリアへの学生団体旅行で楽しく締めくくられ、四月から次年度の夏学期が始まった。

とは言っても講義が本当に始まるのは四月末か五月初めなので、本格的な勉強にとりかかるまでまだたつぷり時間があり、その頃から次第に私たちを訪れる知人や友人の数が、すこしずつ増えていった。その殆んど日本からの留学生だったのは当然であるが、当時は留学生の数が非常に少なく、ハンブルク大学と音楽大学とを合わせても十人にも足りなかった。留学生以外には日本商社の支店勤務の方々もこられたが、当時の日本はまだ貧しく、外貨の持ち出しが厳しく制限されていて、外地滞在が三年以上にならないと家族を呼び寄せることが許されないとさえ聞かされていた。三年間のハンブルク滞在中、もつとも頻繁にお会いし、また大変お世話になったのは、当時日本総領事館の書記官を務めておられた福田義彦氏で、ここからは福田氏を、親密の情を込めて「福田さん」と呼ばせていただくことにしたい。

福田さんは私より何年か先に私と同じ大学で、文学部西洋史学科を卒業されたのだが、学問として学んだ西洋諸国の事情を何としても自分の目で見たいと思われたそうである。しかし当時は個人の海外旅行が非常に制約されていて、海外渡航が解禁されるのが何時のことか分からず、そこで彼が最も手早く海外旅行が出来る手段として考え付

いたのが、外務省に勤務をすることであった。一番の早道は外交官試験という特別公務員の採用方式があつて、それに合格することであつたが、毎年十名程度しか合格しないことで知られているこの難関を突破するには準備があまりにも大変なので、それよりも国家公務員一般職の採用試験に優秀な成績で受ければ、外務省に採用され、外交官ではなく書記官として外地に派遣される可能性がある。福田さんはそう考えられて、事実その通りになり、憧れのヨーロッパ、それもドイツの大会ハンブルクに置かれている日本総領事館に勤務することになったのであつた。

さて話をハンブルク時代に戻すと、当時まだ独身であつた福田さんはよく遊びに来られたが、ある日「今度の夏休みに、三人で私の車を使って南の方に旅行しませんか」と誘われた。彼の車はフォルクスワーゲンの中古車であつたが、私たちは三人は小柄で、夏ならば着替えなども少なくすむので、喜んで同意し、夏学期の授業がおわつたら直ぐに出発しようということにきまつた。私たちは三月にイタリアを見てきたばかりなので、今度は南ドイツ、オーストリア、ドイツアルプスを経てスイスへという、大回遊をしようと提案したが、福田さんもそれに異存はなかつた。

また旅行の思い出話かと、うんざりされるかも知れないので、ごく大雑把に通つた道筋だけを述べることにし、細かいことは一切省略するが、こ

の旅は先のイタリア旅行とはまた違う、「行ったところ勝負」という面白さがあった。七月八日の朝ハンブルクを出て一路ヴェルツブルクに向い、有名な山の上の城砦と町の中心にあるドイツバロックの代表的建築物であるレジデントツ（領主の居城）を見学したが、よもや私が二十年後（一九八二）にこのフランケンの中都市の大学に勤務することになり、妻と共に九二年の間、暇あることにこれらの建物とその美しい庭を散歩したり、ベンチに腰掛けて本を読んだりするなどは、想像もしなかった。

いまでは日本でも「ロマンチック街道」の名で知られているロマンティシエ・シュトラッセ（英語ではロマンチック・ストリート）はこの町から始まる。この街道はドイツの最南端の大都市ミュンヘンにまで続いており、街道沿いに転々と小さな都市ないしは町村があり、それぞれが中世の面影をそっくりそのままに保存しているのだが、ドイツの歴史に詳しい福田さんの第一の旅行目的がまさにこの小都市群を見学することにあつたのは当然である。タウバー河畔のローテンブルク、デインケルスビュール、ネルトリンゲン、ドナウヴェールト、アウグスブルクと辿って行き、ミュンヘンまで繋がっているこの街道は、今ではドイツ好きの日本人観光客で賑わっていて、街道筋の売店には日本語の出来る売り子も多いと聞く。このあたりで見聞したもので特に印象深かったの

は何かと訊ねられたら、アウグスブルクで訪れたフツゲライという、ルネッサンス時代に大富豪フツガー家が貧しい人たちのために建てた集合住宅群である。フツガー家がとつくの昔に没落した現在でもなお、市営のアパートとして使われていると知って、強く心を打たれたのを思い出す。またバイエルン州の首都ミュンヘンを横目で遠望しながら今回は立ち寄らずに通り返り、茫漠と広がる草原や森をひたすら東南に向かつて進んで行くと、キリストの磔刑像が道端に立てられているのを頻りに目にした。日本のお地藏さんのように、旅ゆく者をお守りくださるのであるが、キリスト磔刑像に祈ることによって与えられる心の慰めはお地藏さんにお参りして得られるそれとは、慰めの内容の性格が異なるだろうと思われた。

そこからオーストリアとの国境を経てザルツブルクにより、また戻ってベルヒテスガーデンをたずね、ドイツアルプスの街道を辿り、スイスに入り、生まれて初めて氷河を幾つか見物し、名だたる名所名山もめぐり、福田さんの二週間の休暇をギリギリまで使ってハンブルクに帰ってきたのは七月二十一日であつたと記憶する。

帰宅すると、日本から届いた手紙の中に、近日中に戸川敬一先生がハンブルクに来られ、二十三日ごろに拙宅にお寄りになるという知らせがあつた。先生は高名な上智大学のドイツ文学の教授で、戦前にドイツで博士号を取得されたことでも知ら

れた方であつたが、妻が私費留学生試験を受ける際に個人的にドイツ語を教えて頂き、私もよく存じ上げていた。本当ならば大いに歓待すべきところであつたが、妻は旅行の疲れがどつと出て寝込んでおり、殆んど食欲もなく料理ができる状態ではなかつた。

先生は予定通り当日のお昼頃に来られた。そして私が必死になつて作ったカレーライスを、微笑しながら「うまい、うまい」と言つて食べてくださった。そして後年日本でドイツ文学関係の会合でお会いすると必ず、「私はドイツで新田君の作ったカレーライスの御馳走にあずかつたことがあるんだよ」と周囲の先生たちに紹介されて、からかわれるのであつた。

このように突然に訪れるお客様は決して珍しくなく、先輩・同輩・後輩・親戚、知人の紹介をもつて来る人など、色々であつた。大学と音楽大学の指導教授ご夫妻やハンブルクで知り合った幾組みかのドイツ人夫婦とその家族たちとも、週末になると招（よ）んだり招ばれたりしていたので、日本人客には日本食を、ドイツ人客にも日本風な食事をとると、市場から新鮮な魚を買ってきて、自分で刺身をつくつたり、日本的な調味料を用いて煮たりしなければならなかつた。エルベ川の河口に近いハンブルクでは新鮮な魚がとれるので、日本人相手の専門の魚屋があり、そこで私も魚の取り方、さばき方、おろし方などを教えて貰

えたおかげで、お客様にはなんとか日本の食を思い出して頂ける程度のは出来たように思う。うどん好きの福田さんにはスパゲッティを代用にして、うどん風に味付けをして食べてもらったが、どうやらかなり長い間、代用品であることに気づかず、本物のうどんであると信じておられたらしくかった。

そんな毎日を通している内に、武蔵野音楽大学から派遣され、私たちと同じ学期から音楽大学に留学されていた南保キヨ子さんが休暇期間終了で帰国し、母校に戻られた。丁度その頃であったと思うが、戸川先生が来られた時に妻の気分が勝れなかった原因が判明し、出産予定が来年三月であると告げられた。その頃私たちが住んでいた部屋は狭く、洗面所などの設備も非常に不便なうえに、隣部屋の住人との共用であった。でももっと便利な所に移るお金もなかったし、第一ピアノが弾ける環境など、普通のアパートで見つけようとしても、市内ではほとんど不可能に近かった。私たちはここで我慢して子どもを迎えようと決心していた。

幸いにも丁度その時、南保さんに部屋を貸してくれていたエストマン夫人から電話があり、「私の住んでいる建物の三階に3DKがあり、その住人で俳優である夫妻が三年の契約でデュッセルドルフ市の劇場に移るので、期限付きでなら貴方たちにここを貸してもよいと言っている」とのこ

とであった。急いで行って話を決め、福田さんにお願ひして、彼の車を使って引越し、これまで住んでいた屋根裏部屋には、日本から来たばかりの音楽の女子留學生が入ることになった。

新しい住居は市の中心からは少し離れた、静かなエルベ川沿いの住宅地であった。病院も近く全てに便利で、しかも家賃は破格に安くしてくれたので、私の受けていた奨学金と家庭教師や通訳



などのアルバイトで得る収入で人並みの生計がたてられた。そして次の年の三月に、待望の女の子が授かったのである。

### 『あまちゃん』と二つの黒澤映画

#### 西鶴研究ごぼれ話

18

広嶋 進

NHK連続テレビ小説『あまちゃん』は二〇一三年前期(四月〜九月)に人気を博し、社会現象を巻き起こした。私は全編一五六回をリアルタイムで鑑賞した一人であるが、「朝ドラ」を毎日欠かさず見たのは初めての経験だった。

この作品の魅力についてはすでに多くの人が語っているし、『あまちゃん』に関する本もいくつか出版されている。ここでは少し変わった角度から本作について振り返ってみよう。

『あまちゃん』は一言でいえば「東京出身の女の子が田舎で海女になり、町起こしをする」と話である。半年の放映分のストーリーはさらに様々な話が重層的に絡み合っているが、まとめてみると次のようになる。

〈アイドルになるために上京した天野春子は、娘と二四年ぶりに実家のある北三陸町へ帰る。娘のアキは田舎のすばらしさを発見し、祖母と同じく海女になる決心をする。この町に住むユイは上京しアイドルになることを夢見ていたが、アキと友達になり、二人は「潮騒のメモリーズ」を結成し、

町おこしに一役買う。

東京に戻ったアキはGMTというグループの一員となり、続いて女優鈴鹿ひろ美の付き人となる。そして鈴鹿主演の映画『潮騒のメモリー』に出演する。その過程で母の春子がかつて鈴鹿のゴーストシンガーであり、鈴鹿のためにアイドルになる夢を絶たれていたことを知る。

東北の震災の後、アキは「地元」に帰り、ユイとともに「潮騒のメモリーズ」を再結成し、復興のコンサートを開く。コンサートに出場した鈴鹿は、女優として生きるために封印してきた歌声を、初めて披露する。その美しい歌声を聞いた若き日の春子の霊は、微笑みとともに静かに消えていく。

『あまちゃん』は主人公アキがアイドルになっていく話を主たるストーリーとするが、そのほかにもう一つ重要な話が全体を貫いている。それは母春子の過去に関する話である。春子はアイドルになるために地元を捨てて上京したが、女優鈴鹿ひろ美のデビューのためにゴーストシンガーにされ、歌手になることを断念させられていた。その過去の秘密が物語の進行とともに次第に明らかになる。

このように本作品はアキと春子の話を、空間（北三陸―東京）と時間（上京した一九八四年―帰郷した二〇〇八年から現在）を交錯させつつ語っている。

『あまちゃん』の中では「ゴーストシンガー」と

いう言葉は使われず、「鈴鹿ひろ美の影武者だった」という言い方が繰り返される。しかし、春子は女優の代役や身代わりをしたわけではなく、歌を吹き替えただけなのであるから、俳優の「影武者」だったとするのは喩えが大げさであるように思われる。本作における「影武者」という言葉のいささか不自然な使い方は、黒澤明の映画『影武者』（一九八〇年）を参照せよというサインなのではないか。

『影武者』は武田信玄の影武者にされた、こそ泥をめぐる話である。信玄になりました「影」は信玄の死後三年の間、周囲の敵（家康、信長）を欺くことに成功する。しかし、落馬事件をきっかけに「影」であることが発覚し、追放されてしまう。そのうち無敵を誇った武田の騎馬軍団は長篠の戦いに参戦し、信長・家康の鉄砲隊の前に全滅する。その戦いで「影」もまた殉死する。

『あまちゃん』においてアキは、「影武者」と言うべきところを何度も「落ち武者」と言い間違える。これは映画『影武者』への注意を喚起するセリフなのではないだろうか。『影武者』では、「影武者」だった男が周囲を「欺く」ことに「失敗し」「落ち武者」となり、「殉死」する。一方『あまちゃん』では、「影」の春子は二四年の間周囲を「欺く」ことに「成功」し、あたかも「落ち武者」のようにひっそりと生きてきた。そしてアキが春子の上京前の部屋へ入ることをきっかけにして、若き日の「影」

の亡霊があらわれるようになる（作中歌の「潮騒のメモリー」の歌詞にある「三途の川のマーメイド」とは、声を奪われたまま「あの世に行けないでいる若き日の春子」のことであろう）。

『あまちゃん』の脚本を書いた宮藤官九郎は、かつて『木更津キャッツアイ』というドラマ（二〇〇二年）で、余命半年を宣告された男の話を描いた。このドラマは、同じく余命数ヶ月の男の話である、黒澤の代表作『生きる』（一九五二年）を下敷きにした作品である。『キャッツアイ』では、『生きる』とは違って、主人公の青年が仲間とチームを作って以前と同じように野球や窃盗を楽しんで、死んでいく。これまでの生活を「普通」に生きることを強調し、『生きる』との対照が意図されていた。

さらに『あまちゃん』に関してはもう一つの黒澤映画『どですかでん』（一九七〇年）の反映が考えられる。『どですかでん』は、知恵遅れの「六ちゃん」という「電車バカ」が、架空の電車に乗って自宅と「貧者の住む季節のない街」を往復し、貧民街の人々の様子が語られていく。『あまちゃん』では、東京と北三陸という架空の町を主人公の道化（フルル）が電車で往復する。宮藤は『どですかでん』を「生涯ベストワン」の作品であると公言し、最も多く見返している作品であると、あるインタビューで答えている（「我が心の黒澤明」（二〇一〇年七月）。『どですかでん』に対する

年来のオマー・ジュが『あまちゃん』に込められている可能性は高い。

このように黒澤の二つの映画に対する敬意が『あまちゃん』の底流にあるとするならば、本作は空間的な配置においては『どですかでん』に、時間的な組み立てにおいては『影武者』に倣った作品ということになるであろう。

(「『あまちゃん』総集編」放映日十二月三〇日に記す)

## 不思議な出会い その十八

### ハワイ宝玲文庫のデジタル公開

横山 學

琉球大学図書館の「琉球・沖縄関係貴重資料デジタルアーカイブ」では、ハワイ大学「サカマキ・ホール・コレクション」所蔵の琉球・沖縄資料の公開を、この九月一日から始めました。今回は百十件、毎年この分量で進むと総てが公開されるまで七、八年かかることになるでしょう。提供される画面は高画質で、筆跡、蔵書印の輪郭、料紙の質感までが伝わってきます。これに、翻刻文と解説が付くわけですから、単なる写真の公開とは異なります。公開された文庫としては他に、「宮良殿内文庫資料集」「仲原善忠文庫」「伊波普猷文庫」「島袋源七文庫」「崎原貢文庫」が含まれています。

「ホール・コレクション」は英国人フランク・ホールレー(Frank Hawley)の旧蔵書「宝玲文庫」の一部で、琉球・沖縄関係の資料です。昭和六年(一九三二)に来日したホールレーは、太平洋戦争の開戦で帰国を余儀なくされましたが、戦後すぐにザ・タイムズ紙の初代東京特派員として再来日しました。戦前戦後を通じて、日本研究を進めながら関心ある分野の書物を収集し続けました。

「宝玲文庫」は、古辞書・古活字本・本草・蝦夷・朝鮮・琉球・鯨・和紙など多岐にわたり、希覓本を含む上質な(内容が貴重で、蔵書の経緯がわかり、保存状態の良い)文庫として定評がありました。没後に売立会(東京美術倶楽部)に出され、散逸を免れたのは「和紙関係」(四百二十二件)と「琉球・沖縄関係」(約二千冊・九百件)のみでした。前者は中山正善氏が購入して、天理図書館へ収められました。後者をハワイ大学にもたらしたのが、当時、夏期大学学長であった坂巻駿三でした。資料の価値を理解できなかった学長等を説得し、ワレン・比嘉(セントラル・パシフィック・バンク創設者のひとり)と連名で借り入れもし、最終的に二万ドル(七百二十万円)で譲り受けました。その内の五千ドルは、ホノルルの沖縄県人会の協力で集められた寄付金でした。坂巻はホールレーと面識はありませんでした。しかし、琉球研究を手がけていた坂巻は「宝玲文庫」の琉球関係蔵書について良く知っていました。またそ

の昔、日本アジア協会の雑誌に坂巻の学位論文が掲載された時、ホールレーがその編集に関わっていました。戦前ホールレーは、ハワイ大学への就職を希望し、大学と交渉したこともありました。「宝玲文庫」の琉球・沖縄関係資料が、坂巻駿三が大学に遺した旧蔵書とともに、今日「ホール・サカマキ・コレクション」としてハワイ大学図書館に架蔵されていることに、不思議な縁を感じています。

ホールレーは徹底して資料を集め、費用や重複を厭いませんでした。書物は和・漢・洋を問わず、美術品級の行列絵巻物から瓦版の一枚摺りまで、考古学の発掘調査記録から紅型の型紙まで、近現代の小説から童謡、沖縄復帰を特集したグラビア雑誌まで集めました。「ホール・コレクション」には、ホールレーが生涯かけて知ろうとした「琉球・沖縄の世界」が広がっています。江戸時代の琉球関係史料の大部分は、琉球国使節を迎えた側によって残され蓄積されたものです。ホールレーは瓦版や一枚摺りの行列図まで大量に集めました。従来史料の価値は低いとされてきたものですが、全体を見渡すことで新たな価値を見出すことができました。執着を持った個人の集めた、そして既成の価値で選別されていない資料であるからこそ、今後も新しい発見を生む可能性があると思っております。

昭和二十四年(一九四九)五月、偶然にも二人の

沖縄出身の人物と時を同じくして出会ったことが、ホーレーの琉球研究再開のきっかけとなりました。言語学者宮良當壯と島袋久さんです。長男ジョンが生まれたとき、師長が聖路加病院の看護師であった島袋久さんを紹介しました。久さんは大正八年（一九一九）、那覇市西新町の島袋嘉辰の四女として生まれました。嘉辰は塩販売の元締めで、材木や砂糖も手広く商っていました。久さんは東京聖路加女子専門学校を卒業後、マニラの聖路加病院、東京P X内の聖路加病院勤務を経て、ホーレー家の住み込み看護師となりました。看護師として信頼したことは勿論ですが、「島袋」が琉球の姓であることに惹かれて採用されたのだと、島袋さんはのちに語っています。父嘉辰は那覇の名士であり、久さんも本土在住の沖縄県出身の研究者や政治家の知合いが多かったのです。島袋さんは琉球に関するホーレーのさまざまな疑問や質問に答え、知識と情報を与えてくれる重要な存在となりました。ホーレーの研究に協力したのは石垣島出身の宮良當壯でした。琉球・沖縄についての言葉や一般知識を提供したのは那覇出身の島袋久さんでありました。昭和二十七年（一九五二）に、ホーレーがザ・タイムズ社を辞めて山科に転居した際、ジョンに付いて同行し、晩年まで生活を共にしました。

ホーレーの遺著『Whales and Whaling in Japan (日本の鯨と捕鯨)』（一九六一）の「あとが

き」は、次の言葉で結ばれています。「この研究で用いた中国語と日本語の原典文のすべてを照合してくれたある琉球の女性のことを（本人の謙遜な希望から名は明かさないが）、忘れることは出来ない」。この女性は言うまでもなく島袋久さんのことです。島袋さんが蔵書をハワイ大学に譲る際に坂巻博士に強く望んだことは、「コレクショ



【益田市への和紙調査旅行、ホーレー、ジョン、島袋久、昭和二十九年十二月】

ン総てをホーレー記念として一ヶ所に散逸させることなく收藏すること」でした。そしてその通りになりました。その島袋さんが六月に亡くなったことを知りました。「ホーレー・コレクション」デジタル公開と重なる時であることに、廻り合わせを感じるのです。

【琉球大学図書館デジタルアーカイブ  
([http://manwe.lib.u-ryukyuu.ac.jp/d-  
archive/](http://manwe.lib.u-ryukyuu.ac.jp/d-<br/>archive/))】

【参照】横山學『書物に惹かれた英国人 フランク・ホーレーと日本文化』吉川弘文館

#### 【お知らせ】

・生活文化講演会（七月五日）ロール・シュワルツ・アレナレス先生（上智大学准教授）「フランスの美術館と日本の姿」。

・大学公開講座「フェリーチェ」で、次の講座を予定しています。

#### 【もの学び」「学び直し」の文化講座

第一回 一〇月一八日「江戸文学の楽しみ―井原西鶴の世界―」広嶋進・第五回 十一月二九日「文学の学びくずし字から瓦版―」横山學  
問い合わせ先 (<http://www.ndsu.ac.jp/felice/>)  
『生活文化研究所年報』の既刊目次と「生文研メール」（本文）は、<http://www.ndsu.ac.jp/education/culture/>で

ご覧になれます。