

# 生文研メール

## 19号

平成27年10月27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

ナトクム清心女子大学

e-mail

ricch@post.ndsu.ac.jp

### 目次

日本料理の発達と変容 (4)

— 汁物の工夫 —

今田節子

1

体験的生活文化史 昭和編 その十九

新田義之

3

不思議な出会い その十九

宝玲文庫の本を尋ねて『鍼灸廣狹神俱』

横山 學

5

お知らせ

8

## 日本料理の発達と変容 (4)

— 汁物の工夫 —

今田節子

日本料理が集大成された江戸時代、汁物は膳料理のなかで重要な位置付けをもち、だし汁の良し悪しはその出来映えを決めるとされたことを前号(十八号)で紹介してきた。江戸時代初期に著わされたと推定される『古今料理集』六卷「煮方」

には汁物の基本となるだし汁のとり方や味噌の調製についてはもとより、椀種となる魚の扱い方、出しや味噌の濃淡、酒の種類や使用量など細かい配慮が示されている。これらの条件が満たされて初めて椀種となる魚の旨味とだし汁の旨味が一体化した汁物ができあがるということである。

そこで前号同様に『古今料理集』を資料に、汁物の繊細な仕立て方の工夫点を探っていくことにする。まず椀種を魚とする代表的な汁物を紹介してみたい。

**鯛煮方之事**(鯛の汁物) 生鯛を椀種にした味噌仕立ての汁物である。まず中味噌(食べ頃の濃度)と「こ味噌」(中味噌より濃い)の中間、すなわち食べ頃より少し濃いめの味噌汁のなかでつまを煮て、袋だし(布や和紙の袋に削り節を入れそのまま煮汁で煮て、簡単に取り出せるようにしたもの)を入れて調度よい加減にして生鯛を煮ておく。盛りつけ直前に再び火にかけ、味を整え、諸白(精白した米糍と蒸し米で醸造した酒)を香り程度に加えて仕上げる。だし汁については「大あじならば袋だしをしんみとかるく(だしの盛り

を指す) あんばいして袋だしをあげ」とあるように、だし汁の濃度が濃くも薄くもない一番よい状態にし、諸白は酒よりも甘みもこくも香りもあるものであるから、指しすぎて鯛の旨みを失わぬように注意しなくてはならないとしている。

**鱸すまし煮方之事**(鱸の汁物) 白身魚でも脂肪分の多い鱸を椀種にしたすまし仕立ての汁物である。「鱸は鯛より油多 つよき物なれば出しを軽くしかけ うませ置候へはあまみ出もたるる程になる物なり 又油つよきゆえに必生塩はやき物なり よつて塩をひかえ醤油をちと過すへし あまり油多きは必なまくさき物なり 依ゆかきたるかよきか」と説明されている。すなわち、前もつて茹で表面の油分を除いた鱸の切り身をだし汁に入れて煮て、醤油を汁が色付く程、焼塩も濃いめに入れておき、仕上げに塩味を整え、酒を多めに入れて盛りつけるものである。

**口塩・堅塩鱸之汁煮方**(塩鱸の汁) 口塩(薄塩)と堅塩(濃い塩加減)の塩鱸を椀種とする味噌仕立てとすまし仕立ての汁物である。味噌仕立てでは「うまみうすきによつて汁をうまくすへし 総じて鱸の汁はみそのうすめ成るかよき物なるかこきほどは不出来たるへし」と断っており、鱸の塩味を考慮して薄味噌仕立てにし、旨みを袋出汁で濃いめに補うことが大切で、魚の塩分を汁のなかに十分溶出させたあともう一度塩梅し、旨みと香りを添えるために諸白を指すというものである。

すまし仕立ての場合は、だし汁は「もたれる程」と濃度が示されており、袋だしで補うだけでなく、濃い旨みをもつ昆布がつまを兼ねて使われている。

**鯉汁煮方之事**（鯉の汁物） 同時代の『合類日用料理抄』（二六八九年）には鯉の丸切りが使用されており、本書でも鯉の丸切りが椀種となった可能性が高い。食べ頃の味噌汁のなかで鯉の切り身を十分茹で、茹で汁は半分捨て、残り半分の茹で汁に少し濃いめの生味噌を加え、改めて十分な旨味を袋出汁でもたせ、味を調え、最後に諸白を加えて生臭みをおさえ、さらに酒も加えてこくを持たせている。すなわち、味噌汁のなかで鯉を煮ることで、味噌の香りと旨味を鯉に浸透させ、一方では鯉の茹で汁を半分捨てることによって生臭みをおさえようとした工夫は、海水魚の料理法と大きく異なる点である。そして、失われた旨味やこくは袋出しや諸泊・酒を多めに加えることで補おうとしている。

**鮎一献煮方**（鮎の汁物） 小鮎を姿のまま椀種とした味噌仕立ての汁物である。「はいを不取して煮るゆえに 汁必にかく成（中略）初の汁をすきと捨て」とあるように、仕立て方、工夫点は鯉煮方と大差ないが、内臓をもった姿身を使用するため、苦味の強い茹で汁は捨ててしまうのが良しとされている。当然失われた旨味は濃厚なだし汁と諸白と酒、生味噌を加えることで補われている。

**貝汁煮方**（貝の潮汁） 蛤、蜆、浅蛸を使った赤味噌仕立ての汁物である。貝類の旨味を十分に生かすために出しは用いておらず、水に貝類の旨味を煮出し、酒を多めに用いてこくを出している。

以上のように限られた事例からではあるが、魚類を椀種とする汁物の工夫点は椀種となる魚の性質と深く関わっていることがわかる。まとめてみると次のようである（表一）。①鯛などの淡泊で上品な旨味をもつ白身魚の場合、あくまでも魚自体の旨味をいかす事に重点を置き、だし汁、味噌共に濃すぎぬよう、酒は香り程度とする。すましの場合も塩中心とし、醤油は香り程度とする。②鱸などの脂が多い白身魚の場合、あつさりと仕上げるのが中心となる。だし汁は薄めに多めの醤油と酒で生臭みをおさえ、前もって茹でるなどして魚身から脂分を除く。③塩鱈などの塩魚を椀種とする場合は、魚に含まれている塩分を考慮して味噌・塩加減は薄く、塩蔵で失われた旨味は濃厚なだし汁と酒で補う。④鯉・鮎などの淡水魚を用いる場合は、生臭みを除くことが工夫の中心となり、魚の茹で汁を半分、または全て捨て、改めて味噌の香りを生かして生味噌で仕立て、濃厚なだし汁と酒で旨味を持たせる。すまし仕立てには適さない。⑤貝類の潮汁は貝の旨味を十分に生かすために出し汁は使用しない。

これらの工夫点は、魚独自の旨味を最大限に生かし、一方では生臭みなどの短所を補おうとす

【魚を椀種とする汁物の工夫】

椀種	だしの種類と濃度	調味料の種類と濃度	酒の種類と濃度	魚の茹で汁
鯛	かつおだし・袋だし	白味噌	諸白・酒	茹で汁使用
	調度おいしい濃度	食べ頃	僅かに(香り)	
鱸	かつおだし	塩・醤油	酒	別茹で・茹で汁使用せず
	少し薄めのに	ひかえめ・少し強く	多めに	
塩鱈	かつおだし・袋だし	白味噌	諸白	茹で汁使用
	濃いめに	薄く	普通に	
鯉	かつおだし・袋だし	白味噌・生味噌(途中)	諸白・酒	茹で汁半分使用
	濃いめに	食べ頃～濃く	普通に	
鮎	かつおだし・袋だし	白味噌・生味噌(途中)	諸白・酒	茹で汁全て捨てる
	濃いめに	食べ頃～濃く	普通に	
貝類	使用せず	赤味噌	酒	茹で汁使用
		薄く	多めに	

るものばかりである。魚を椀種とする汁物の作り方の心得は、良質のだしを選び、魚の性質にあつた仕立て方を施し、塩梅は濃すぎず、旨味を第一と考える事が基本であつたといえ、現在の汁物にも通ずるものばかりである。

#### 【参考文献】

・今田節子「日本料理の発達と変容(3)―汁物のだし汁と味噌の調製―」、『生文研メール』十八号、二〇一四年。  
 ・吉井始子監『翻刻江戸時代料理本集成』臨川書店。

・吉井始子監「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。

### 体験的生活文化史 昭和編 その十九

#### 新田義之

前号では、ドイツのハンブルクに留学滞在中にいた一九六一年の三月に私たちに女の子が授かったところまで述べたので、本回ではその続きとして、ドイツでの育児の体験を話すのが自然なのだが、実はすでに同じこの生活文化研究所の年報第

二十四輯に「一九六〇年頃のドイツでの育児」という文章を載せているので、それと殆んど同一の内容をここで繰り返すことは遠慮したい。従って今回の話は一九六一年度夏学期(昭和三十五年四月〜九月)から始まることとなる。

周知のように、いわゆる「新学年度」の開始を世界の殆んどどの国は十月としており、ドイツもその例外ではなく、従ってドイツの夏学期は一学年二期制の後期にあたるので、大学での講義や演習の多くは前学期の続きであつた。残念ながら講義は大家のゆっくりとした口調で語られる、しかも自分がかかり専門的に学んできた作家たちは作品についての解説というようなものしか、耳から聞いたドイツ語が理解できず、初めて聞く分野に関しては全くと言ってよいほど聞き取ることができないので、勿論ノートをとることも不可能であつた。演習となると今度はドイツ人学生の読書力と小生のそれとの差が大き過ぎて、「来週までに読んでおくように」と指定された五冊ばかりの書物は、小生がどんなに頑張っても読み終えるのに半年はかかるに達しない量であつた。そのうえ演習時間中に学生たちが論戦を始めると、そのスピードの速さと発音の不明瞭さで、とても議論についてゆけるようなものではなかつたので、「ドイツ文学研究」の世界に私が入ろうと考えること自体の無謀さを、決定的に思い知らされたのである。

それに比べて、学外での日常生活は楽しく、ド

イツ人の社会を知り、その文化的雰囲気の高さや暖かさ、そして一般市民の論理的思考力の水準の高さなどに触れることの出来る幸福を、たっぷりと味わうことができた。そこで、恐らくは今回がこの連載の最後の回となるであろうと思うので、ドイツで過ごした私たち一家の青春時代の思い出を締め括りとして、ハンブルクで知り合ったある一般市民階級に属するある家族の物語をしたい。

一九五九年(昭和三十四年)九月末に私はハンブルク大学文芸学部ゲルマン語文学研究学科に、妻は国立音楽大学ピアノ科に入学手続きを行ない、十月から始まる冬学期の授業開始を待っていた。

するとある日、若いドイツ人夫婦が「自家用車」(もちろん中古のフォルクスワーゲン・タイプ1)で私たちの下宿にやってきて、「大学の外国人留学生担当係からあなたたちのアドレスを教えてもらった。色々日本のことを知りたいので、もしよかったらこれから家にお招きするので一緒に夕食をとらないか」と言う。私たちもドイツ人の知りびとが是非とも欲しいところだったので、喜んで招待に応じ、それからはほとんど毎週末に一緒に近郊にドライブしたり、子どもを寝かせてから寄せにいたりする仲になった。

この夫婦はシュレーターという姓で、妻がヒレ、夫がゲルハルトといった。ゲルハルトはハンブルク市役所の事務員で、ヒレは典型的な主婦だったが、二人とも純粋なハンブルク人であり、言葉も

強いハンブルク訛りで、方言どころか標準語すらおぼつかない私たちには、言っていることの大半は分からず、聞き取れた単語のいくつかを結びあわせて何を言っているのかを想像することしかできなかつた。しかしお互いの気持ちの疎通は言葉を通さなくてもなんとかなるもので、その内に文字通りの以心伝心でけっこう楽しい時間を過ごすようになっていったのであつた。

シュレーター家にはすでに子どもがあり、上はデアテという名の女の子で当時六歳、下は二歳になつたばかりの男の子でヤンといつた。一九六一年三月に私たちにも女の子が授かつたが、ドイツにおける子育てはすべてシュレーター夫妻の指導と協力のもとに行なわれ、ドイツ人の家庭とまったく同じように産んで同じ様に育てることとなつたのである。例えば、日本では生まれて来る子には真新しい品を用意し、すべてを新しいもので揃えて誕生を待つのが普通であるが、当時のドイツでは、発育の早い子どもの衣類などは知人に子供ができたならその子にすつかり渡し、自分たちは他人の家にすこし年かさの子供がいたら、そこから古着を回して貰うのが合理的だという考えが常識となつていた。勿論それは下着類などがすべて木綿製であり、どここの家庭でもよごれたら石鹼水に洗って煮沸洗濯するので、いつまでも純白で傷みも少なく、殺菌済みで衛生的にもまったく問題がないからできることだつた。

シュレーター夫妻は自分たちの子どもの古着ばかりでなく、不要になつた衣類や家具などがありそうな友人たちの家を回つて、私たちが数年間はほとんど幼児用品を買う必要が無いほど沢山集めて来てくれた。心から感謝するとともに、その中には私たちが全く知らなかつたタイプのものである



【優子A】

つて、びっくりしたり感心させられたりした。一例をあげれば子どもの座る椅子と机とが蝶番で一体につながつてあるのがあり(写真参照)、ぐるりと回すと机の部分が下に来て台となり、その上に椅子部分があるので、椅子の背が高くなって、大人たちのテーブルと一緒に食べたり遊んだり出来るようになる仕掛けになつていた。これは実際大変に便利で、長く愛用したものである。

このようにドイツ的な考え方から受けた恩恵を、その後日本に帰つてから私たちは、どんなにささやかであっても何らかの形で運命にお返ししたいと考えた。そしてごく親しい若い友人の家などにお子さんが生まれると、かつて娘の祐子が使つていた衣類・家具・遊具などでまだ十分に使つていただけると思われるものをお見せして、気に入られたら使つて頂くことにして来たのである。



【祐子B】

こうしてシュレーター家とは留学期間が終わって帰国するまで、殆んど毎週なにかしら共通の楽しみで一緒に過ごす生活が続いたが、その間に私たちは二度転居し、シュレーター家も子どもたちの成長につれてそれに釣り合う広さのアパートを郊外に見つけて引越したが、私たちの行き来はすこしも変わることなく続いた。勿論親たちだけでなく、子ども同士の間にも兄弟愛に似た友情が生れていたことも当然である。

帰国後も私たちは頻繁に文通することによってお互いの消息を伝え合ったし、十年後に教授交換制度によってフライブルクに二年間滞在した時もさらにその十年後に、同様にヴュルツブルクに二年間すごした時も、年に何度かは私たち一家とシュレーター一家とは訪問し合い、その都度子どもたちの成長を確かめあった。祐子はフライブルクで中学と高校とを終え、その地の音楽大学を修了してしばらく近郊の市民大学の音楽教師をしていたが、勿論その間もなにかにつけシュレーター家のお世話になっていた。

私が日本で長年勤めた大学を停年退職したころ、シュレーター夫妻は相次いでこの世を去ったが、祐子の幼友達であったヤンは今ではもう人に知られたポピュラー作家となっており、祐子の娘、つまり私たちの孫が渡独したおりにはヤンの息子がハンブルクから車でベルリンまで迎えに来てくれ、フライブルクに住む祐子の知人の家まで、一日が

かりのドライブをして送り届けてくれた。昨年はヤン自身が息子を連れて来日して、私の家にも数日間泊まっていった。かつては痩せ型の美青年であった彼は、今はでっぷりと恰幅がよくなり、父親に容貌ばかりでなく声も、すこし訛ったハンブルク方言もよく似て居て、うっかりすると「ゲル



【シュレーター家と共に】

ハルト」と呼びかけてしまうほどだった。間もなく私たち夫婦が世を去った後には、この半世紀を遥かに超えた日独の二つの家の親子孫三代にわたる交わりの形は、これから先どのようになっていくのだろうと、私はこの頃ヒレとゲルハルトの写真に、心の内で問いかけている。

### 不思議な出会い その十九

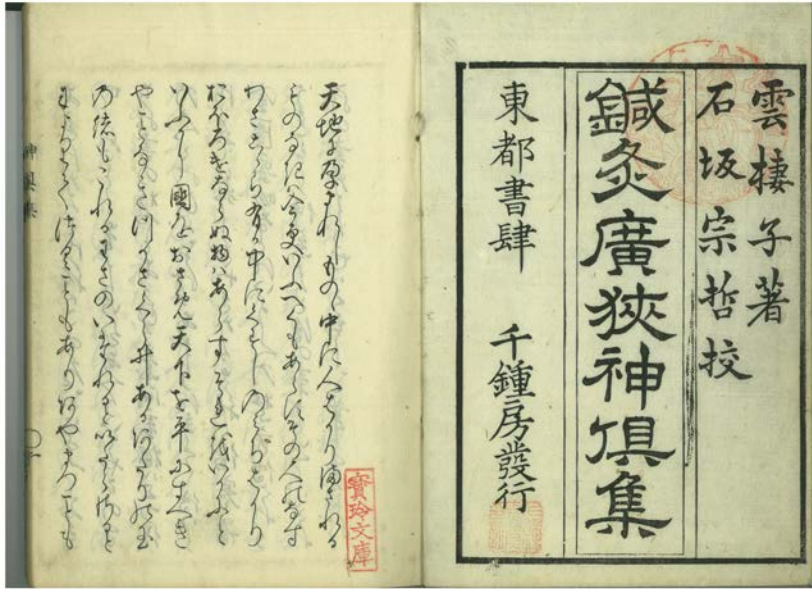
#### 「宝鈴文庫本を尋ねて」『鍼灸廣狹神俱集』

横山 學

大量の書籍を整理しなくてはならない時期がやってきました。手元にどの本を残すか、将来開くであろう書籍はどれか。時間をかけて集めた書物には、思いが詰まっています。整理しようと手に取ると、これまで気付かなかった事が、思い浮かびます。もっと丁寧に読むべきであったと詮のない後悔。心の乱れる日々です。

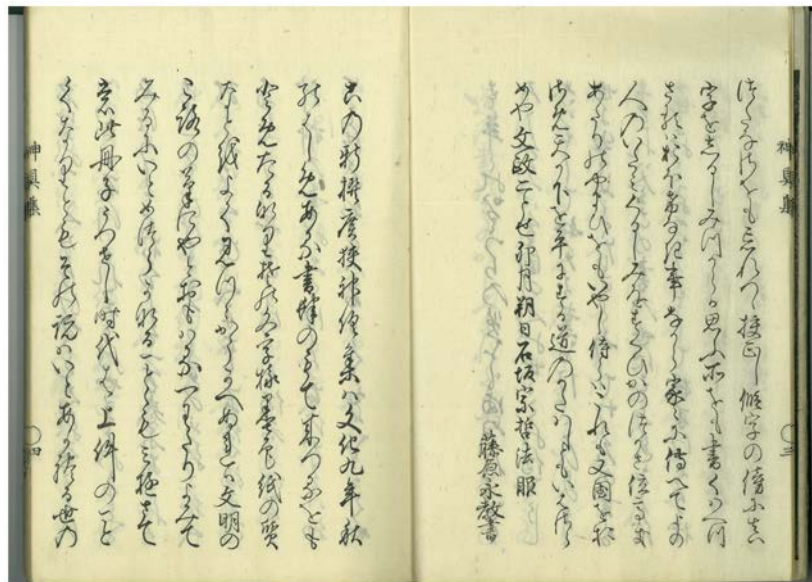
フランク・ホーレーの集めた書物。何に魅かれて手元に置いたのか。価値を認めたのは書物のどの部分なのか。生涯でどれだけか書物を集めたのか。宝鈴文庫の全貌を見てみたい。これがわたしの長年の課題です。ホーレーの遺した書目ノートや目録と、古書店の目録を照らし合わせて、宝鈴文庫本を探索しています。先日ある古書店を尋ねた時、ふと一冊の書物が目に留まりました。『鍼灸廣狹神俱集』です。最初、ホーレーがどこ

に惹かれて買い求めたのが理解できませんでした。雲棲子著、石坂宗哲校。書物の体裁は二七七\*一六三ミリ、序文・目録・本文・後序、全六十二帳。文政己卯仲秋（一八二二年・後序）、東都書肆千鐘房發行、須原屋茂兵衛・須原屋平助（販売）で、藤原永教の筆跡です。序文の右下に、蔵書印、宝玲文庫（小型楷書・朱）。この書名は、ホ



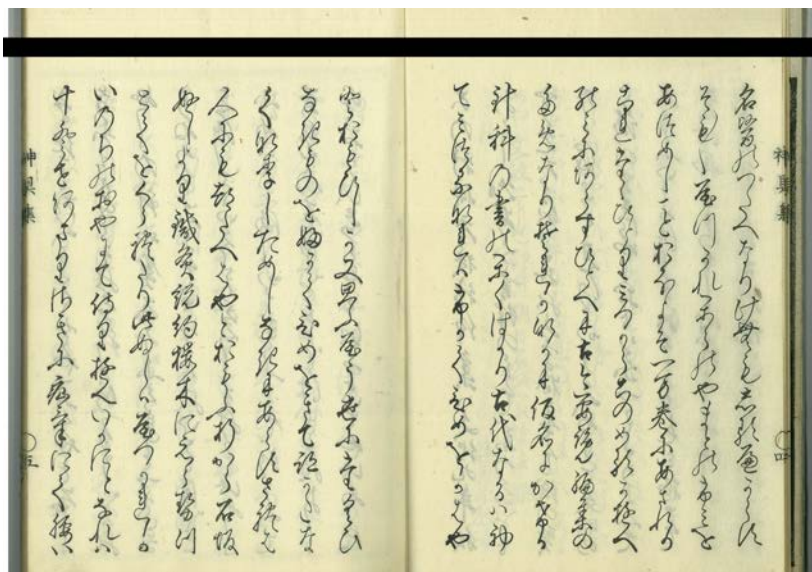
【見返し・第1帳才】

ーレーが戦前に集めた書目にも、慶應義塾図書館が作成した「敵産本返還目録」にも見出せません。また、没後の『ホーレー文庫蔵書展観入札目録』にもありませんから、戦後に購入し、その後自身が手放したか、ハワイ大学の宝玲文庫琉球関係本や天理図書館の宝玲文庫和紙関係本のように、本草医術関係本として何処かに移ったものかもしれ



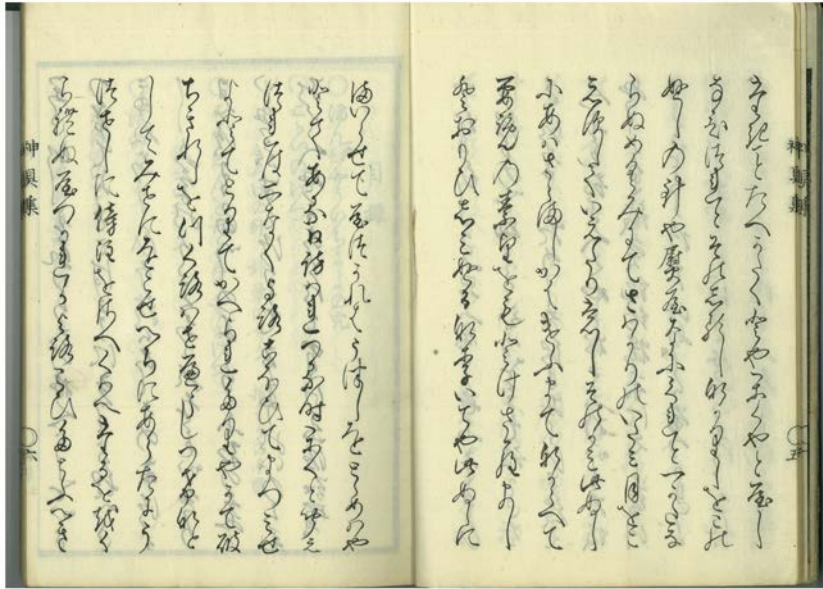
【第3帳ウ・第4帳才】

ません。編著者の石坂宗哲が江戸の長崎屋にシーボルトを尋ねたとき（文政九年三月十五日）の逸話が、森銃三の「落葉籠」（『森銃三著作集』続編第十一巻）にあります。山崎美成の稿本「夜談録」です。鑑灸医師の宗哲は、求められてシーボルトの腕に針の施術をし、「感の体」であることを知った



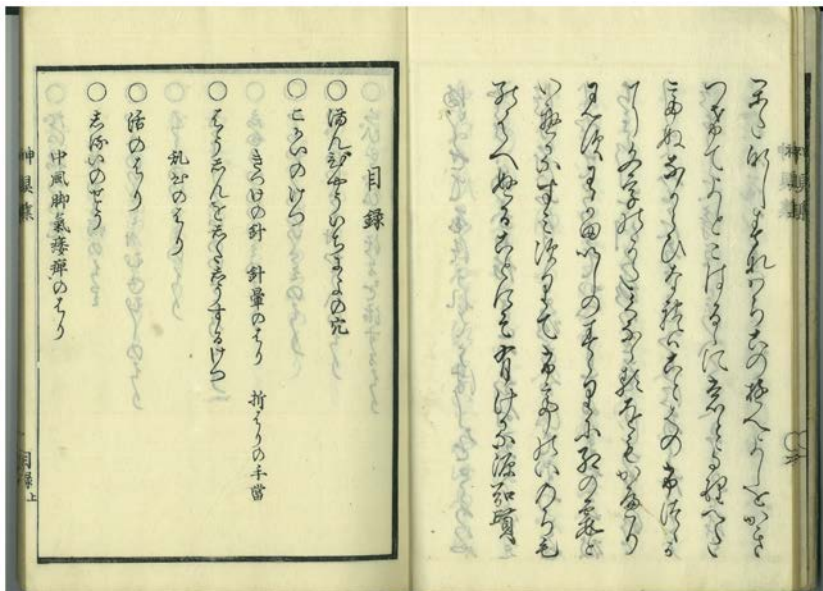
【第4帳ウ・第5帳才】

とあります。施術後シーボルトからは、「(宗哲の)腕を切つて、それを継いで見せませうか」と冗談が返ったとあります。この石坂宗哲と屋代弘賢が序文で、この書物の成り立ちを詳しく記しています。まず石坂宗哲の序の後半に次のようになっています。「そもそもこの神俱集は、文化みつのえ



【第5帳ウ・第6帳オ】

さるの年の夏、屋代翁より余にをくられしなり。よみてみれば、わが業とせる針さすことをもはらにとける書なり。いつの頃にや、うんせい子といふ人のつくれるにて、針を用て疾をいやすきた、大かたの人のをよぶべきにあらず。おほよそもろこし隋の代よりこのかた、かくばかりことすくな



【第6帳ウ・第7帳オ】

にして手に入やすく、わざにをきては、いたらぬくわなく、人に益ある書あることをきかず。さきに慶長の頃、前田一閑といふ人のしるせし針と灸との書を得し事あれど、これは明堂針灸経によりて書あらはせしものにて、この書にくらぶれば、もののかずならず。さはいへど、二百とせにもあまりぬるこの道の書の、そのかみみだれたる世にもほろびず、年々のかぐつちの災をもまぬがれしをよるこび、かつは皇国の人の世々この傳をうしなはずして、妙なる業をほどこすもの、ままた世に出るは、めでたきことにして、わが道の幸なり。

されば今、古の書の世にすぐれたるを家にのみひめをかざして、桜木にえり、楮の紙にすりうつし、同じこころの友がきにをくり、のちのちは、天の下に広めんとて、吾才のつたなさを忘れつつ、校正し仮字の傍に真字をしるし、みづからの思ふ所をも書くはへつ。されば、おほけなき事ながら家々に伝へて、よの人のいたみくるしみをすくひ、かのつかさ位高丈あたりのやまひもいやし侍らば、これも又国をおさめ、天の下を平にする道のかたはしともいはざらめや。文政二とせ卯月朔日(一八一九年四月一日)石坂宗哲法眼(読点筆者)屋代弘賢から贈られた針の書、雲棲子の著作神俱集は、慶長時代の前田一閑の著作よりはるかに優れている。世の中に広めるために、校正と仮名に真字を加え加筆して、世の中の病を癒やすことが出来たなら、この国のためにもなると考えた、とあ

ります。

屋代弘賢の序文。「この新撰広狹神俱集は、文化九年秋のはじめ、ある書肆のもと來つるをもとめたるなり。その文字様、墨色、紙の質などをよくみつゝ、かうかへぬれば、文明のころの筆にやとおもはる。一わたりよみてみるに、いとめづらかなることもみゆ。さても此冊子、うつせし時代は、上件のごとくなりとも、その説のいとあがれる世の名医のつたへなりけむしるべからず。そもそもやつがれ、からの、やまとのふみをあつめしこと、おほよそ一万巻にあまれり。これたひひとり、みつからこのめるがゆへのみにあらず。ひとへに古今要覽編集のためなり。それがなかに、仮名にかける針科の書のかくばかり古代なるは、初てみつるなれば、ふかくひめをかばやとおもひしが、又思ふやう、世にたくひなきものをふかくひめをきて、跡かたなくなりしためしなきにあらず。されば人にもつたへばやとおもふ折から、石坂ぬしより、鍼灸説約、桜木にえらせつとてをくられたり。此ぬしは、やつがれがいのちのおやにて侍り。ゆへいかにとなれば、十とせあまりさきに疝氣にて、腰いたきことたへがたく、とやかくやとやしなひつれど、そのしるしなかりしを、このぬしの針や熨やなにくれと一かたならぬめぐみにて、さばかりのいたみ、月をこえずしていえたり。もしそのかみ、此ぬしにあはざらましかば、けふまでながらへて要覽の素望をもとげざらまし、とおも

ひしみぬるなり。いでや此ぬしにまいらせて、やつがれは、うつしをどめばやとて、ある日訪はれつる時、かくと聞えつれば、二なくよろこびて、まつみせよとて、とりてかへられたり。やがて破ちぎれをつくるはせ、へうしつけなどして、みせにをこせ、へちにあらたにうつせしに、傍注をさへくはへたるををくられぬ。やつがれがよろこびたとふべきかたなし。すなはちこのゆへよしをかきつけてよと、こはるるに、もとよりへだてぬなからひなれば、ことばのふつつかに、文字のかたくななるをもちへりみず、わがたいしのすずりに紅の霖といへるすみすりて、ふでのいのちものばへぬることぞ有ける。源弘賢（読点筆者）

弘賢の記すには、文化九年（一八二二）の秋、ある本屋が持参したこの広狹神俱集は、文明頃（一四六九〜八七）の書写本であるが成立は更に遡る、名医の著であるらしい。自分（弘賢）は『古今要覽稿』（全五百六十巻）のために一万巻もの書物を集めているが、このような古い時代の仮名書きの針科（鍼灸）書は初めて見た。密かに手元に置きたいと思つたが、そのようにしては死蔵されてしまうこともままある。そんな折、長年針灸治療で腰痛の悩みを助けてくれた石坂宗哲（法眼）から著書『鍼灸説約』（文化九年刊）が贈られた。宗哲の医師がわたくしの十年來の疝氣の悩みを和らげてくれた。この助けがなかったなら、『古今要覽稿』は完成しなかった。そこで、宗哲にこの広狹神俱

集を託して、手元には写し本を置くことにしよう」と伝えたところ、修復したうえに傍注を加えたものが返された。嬉しいこと限りがない。宗哲からこの経緯を記すことを乞われたので、『新撰鍼灸広狹神俱集』の序文として記す。

シーボルトが初めて鍼灸を体験した石坂宗哲の校注本、そして屋代弘賢による詳しい書物成立の経緯。この序文には、本文の内容にも増して興味深いものがあります。しかし、それ以上にこの書物が魅力的に思えたのは、宝玲文庫本に共通するこの書物の木版刷りの版面と文字の美しさでありました。それはどのホルレーの本にも共通するところです。フランク・ホルレーの眼を一番惹いたのは、どこであったのでしょうか。宝玲文庫本を手にする楽しみです。

#### 【お知らせ】

恒例の生活文化講演会を次のように催します。講師、横山學（所長・教授）、演題「それぞれの琉球」。十一月十二日午後二時より、学内520ND教室、入場無料です。

『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

<http://www.ndsu.ac.jp/education/culture/>でご覧になれます。