

滋賀の文化情報誌
デュエット

Duet

2016 冬 vol.118

対談

「ふなずしの歴史」再考

篠原徹 × 橋本道範

新撰 淡海木間撰 62 大津算盤

INFORMATION STATION 催し案内 2016 冬

MYBOOK 自費出版物の紹介

SUNRISE BOOK PRESS サンライズ出版の新刊案内

対談

「ふなずしの歴史」再考

篠原徹 × 橋本道範

プロフィール

しのはら・とおる／1945年、中国長春市生まれ。京都大学理学部植物学科卒業、京都大学文学部史学科考古学専攻卒業、岡山理科大学助手・助教授、国立歴史民俗博物館助教授・教授・副館長を経て、2010年4月から琵琶湖博物館館長。

プロフィール

はしもと・みちのり／1965年、岡山県岡山市生まれ。京都大学大学院文学研究科博士後期課程国史学専攻中退、1993年10月から滋賀県教育委員会事務局（仮称）琵琶湖博物館開設準備室勤務、1996年4月から滋賀県立琵琶湖博物館学芸員。



滋賀県立琵琶湖博物館

住 所 草津市下物町1091

連絡先 TEL 077 (568) 4811 FAX 077 (568) 4850

観覧料 一般300円、高大生200円
※リニューアル工事期間（2016年7月13日まで）の料金

アクセス JR 草津駅西口から近江鉄道バス「からすま半島」行きで「琵琶湖博物館前」下車／名神栗東IC から車で約25分

取材／編集部 写真／辻村耕司

冬は、滋賀の珍味ふなずしが桶から取り出される季節です。

平成26年11月8日、滋賀県ミュージアム活性化推進委員会は、文化庁「平成26年度 地域と共働した美術館・歴史博物館創造活動支援事業」として、「湖上フォーラム みんなで語る「ふなずし」の歴史」を琵琶湖汽船の観光船ピアンカの船上で開催しました。

平成28年1月30日には、それに続くものとして、琵琶湖博物館で、公開座談会「「ふなずし」の歴史が変わる」が催されます。ふなずしの歴史に魅せられ、この事業を進めてこられた琵琶湖博物館の篠原徹館長と橋本道範学芸員に、ふなずしについて熱く語り合っていました。

滋賀のふなずしは「日本最古のすし」なのか？

—平成26年の「湖上フォーラム」をもとにした報告書『みんなで語る「ふなずし」の歴史』が完成いたしました。まずは、同書の編集にあられた橋本さんから内容をかいつまんでご説明いただけますか。

橋本 一般的に、滋賀（近江）のふなずしは、千数百年前に中国大陸、あるいは東南アジアから伝わってきた食文化で、その古いかたちをずっと継承した「日本最古のすし」だという説明がなされてきました。

でも、そこに二つの落とし穴があります。一つは、やって来るということとは、向こう（起源地）も変化しているわけです。中国の場合、古代の文献には魚のナレズシが登場しますが、その後廃れます。東南アジアの各地でもそれぞれ変化してきた結果として、現在の食文化があります。伝播も一度かぎりではなく、交流のために複数回起こったと考える方が現実的です。

もう一つは、食文化の伝わった日本側でも、そこから独自の発達、変化が起こることです。滋賀県の現在のふなずしを最も古いすしの形態だとすると、昔の文献記録と照らし合わせて理屈に合わないことが多く見つかってきたわけです。

篠原 ルーツ探しをすると、みんな、ある特定の起源地から一つの伝播ルートと思い



↑ナレズシの伝統的分布

石毛直道／ケネス・ラドル著『魚醬とナレズシの研究』掲載の図をもとに作図

たがるのだけど、そんなことはありません。複数の起源地から異なる時代に伝播した、多起源地・多ルート・多時代の伝播と考えるほうが自然です。朝鮮半島を経由して来るものもあるだろうし、大陸から直接来ることもあるだろうし、海に囲まれた日本への食文化の伝播は、そんな単純にはいかないはず。

これは、「食文化」研究という分野が、石毛直道さんのような文化人類学者たちが、同時代のフィールドワーク（現地調査）をもとに比較・考察をおこなって切り開いてきた分野だという事情も関わっていると思います。歴史学者が海外調査をおこなうという流れではありませんでした。

—日本側の過去の記録類がおろそかにされていたということですか。

篠原 そういうことです。「ここから先は、あんたら（歴史学者）考えて」と言え、進展があつたかもしれないけど、それはなかったわけです。

例えば、日本酒の歴史を考えても、室町

※1 石毛直道（1937～）文化人類学者・民族学者。国立民族学博物館名誉教授・元館長。アフリカやオセアニア、東南アジアにおけるフィールドワークをもとにした食文化論の著書多数。

俳句では、ふなずしは夏の季語

—お二方とお生まれは滋賀県ではないということ、最初のふなずしとの出会いをお話いただけますか。

篠原 僕の場合は、京都にいた若い頃、大学の先生が連れて行ってくれたお店で、一切れ、二切れ、食べたのが最初です。うまいけれども、めったに食べられない高いも

時代に蒸米も麴米も精白したのを使って、透明度が高く現代の清酒に近い「諸白」が生まれたように、技術改良が進めば作り方も変わるわけです。

橋本 ふなずしの場合は、現在、夏の土用の一番暑い時期に漬け込むのがよいとされていますが、江戸時代やそれ以前の資料例えば元禄時代に京都で出版された料理書『合類日用料理抄』のふなずしの作り方を見ると、「寒の内に漬け申候」とあるんです。現在とは逆に冬に漬けていたことになりました。以前からこうした資料の存在は知られていたのですが、現代的な思い込みのせいで、スルーされていたんですね。

篠原 酒の歴史も、清酒が誕生してからでもだいぶ変化しています。仕込まれる季節が現在よりも少し早く、新酒ができるのも12月くらいと早かった（現在は2月頃）可能性があります。それに、夏を越すには、「煮酒」という加熱殺菌処理の習慣がありました。今日は煮酒を飲む日だといって、蕪村は酒屋へ飲みに行っている。つまり、日本酒の文化も変わってきているわけ。もっとも大きな違いは、どぶろくや濁り酒の時代の酒のアルコール濃度は、今の半分以下だということ。一升酒を飲んで大酒飲みだと驚かれている文献があるけど、換算しなせば、五合酒飲みじゃないか。それなら僕と同じくらいだ（笑）。

のという印象でした。それから、ずっと関東に行っていて、琵琶湖博物館の館長になって5年目ですけれども、来たときにふんだんに食べられる機会を得て、ええところへ来たなと（笑）。酒の肴の逸品やと思いました。

それと、こちらへ来てから、俳句に強い

関心をもったのですが、江戸時代の俳諧で、ふなずしが詠み込まれている作品が、芭蕉は一句もないのだけど、僕が好きな蕪村には有名な「鮎^{あな}や彦根^{ひこね}が城に雲かかると」や「鮎^{あな}の便りも速き夏野哉」など、17、18句もあるんです。蕪村が「すし」が食べたくて待っている句などもあって、興味が湧いていたんです。

橋本 私は岡山県出身で、大学は京都でしたが、ふなずしに接する機会はありませんでした。ご縁があつて滋賀県庁に入り、最初の宴会で、まず一つの盃^{さかずき}をやりとりする返杯^{へんぱい}は知らなかった文化なので、びっくりして。その場にふなずしもあり、勧められたのが最初のように記憶しています。その時は正直、「これはちょっとな」という感じでしたね(笑)。積極的に食べたいというほどではなく。

篠原 酒飲みじゃないから(笑)。

橋本 その後、琵琶湖博物館ができて、私は中世の漁撈^{りく}、エリ漁などについて調べようになり、そこで意外だったのが、近江の中世の特産品はフナだということです。

私が生まれた岡山県だと、フナなんて名産品になるということはありません。ランクでいうと下の下の魚という感覚です。それが、近江のフナに限っては都で名産品とされている。これはフナの研究をしないと近江のことは論じられないと考え出した時に、ちょうど篠原館長が来られて……。

篠原 研究会で橋本さんによる発表を何回か聞かせてもらって、いろいろ教えてもらいたくなっただけですね。

橋本 琵琶湖産の魚介類の消費について知るために、室町時代の貴族、山科家当主や家司の日記類に書かれている魚介類に関する記事をすべて抜き出してデータベース化しました。中世の貴族社会は贈答文化の極

値ともいえる社会で、誰が、いつ、誰に、何を贈った、贈られたかが丁寧に記録されているんです。

記録は旧暦なので、それをグレゴリオ暦(西暦)に換算して、何月のフナかを集計したんです。すると、フナの産卵期である4月から6月にフナの贈答のピークも重なり、子持ちのフナが贈答品としても一番喜ばれていたことがわかりました。

ところが、ふなずしは、ピークが6月や8月の夏場にあるんです。現在一般的な夏に漬けて冬に食べるという感覚からすると意味がわからず、不思議がっていたところに、篠原館長が、「俳句の季語でも、ふなずしは夏だよ」とおっしゃったんですね。

なるほど、それが次の段階に進むヒントになったわけですね。

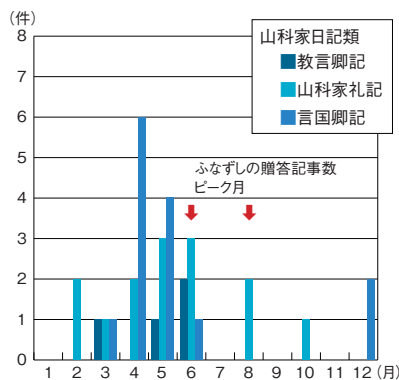
篠原 橋本さんが、歴史の研究者として古文書の中の食べ物に目をつけられたのは慧眼^{けいがん}だと思います。でも、素人が常識的にわかることで、専門の研究者がわからんこともあるんですよ。

例えば、僕の親父は明治41年(1908)生まれです。その世代の日本人がふだん食べていた魚といえば、コイやフナなど、安定的供給のある内水面の魚です。海の魚を食べたのはお金持ちだけ。だから、親父は子供の頃から食べ慣れているコイやフナを、海魚よりも好みました。僕が「泥臭いやないか」と言うと、「あの泥臭いのがうまい

長い歴史の中で洗練されたふなずし

——お二人のふなずしへの関心とは別に、昨年のフォーラムで講演なさった日比野光敏さんによる従来の学説への異議申し立てといつてよい論文が存在したわけですね。

橋本 篠原館長から質問攻めにあっていた頃に、日比野さんが平成5年(1993)



↑「ふなずし」以外のフナ属の月別贈答記事数
(橋本 2015) に加筆

んや。お前にはわからんのか」と(笑)。明治以降ですらそうなのですから、中世や近世は、殿様や貴族に献上するものとしてタイやブリなどの海産物はあったかもしれないけれど、庶民が日常的に食べたものではありません。

岡山県が面する瀬戸内海は特殊なんです。穏やかな内海だから漁業が発達した。江戸時代には、生け簀^{いけす}を持った船で、一昼夜かけて捕った魚を大坂に運ぶようになります。それ以前に、安定的な供給のできる最大の漁場といえば、琵琶湖です。琵琶湖のフナ、近江のフナがブランドだったのは当たり前前やないかと思います。

100年前の常識といまの常識は違う。だから、近世の常識はもっと違うし、中世だと、もっと違っていた可能性が高いんじゃないかな。

に発表なさった「近江のフナズシの「原初性」——わが国におけるナレスシのプロトタイプをめぐる——」という論文の中で、江戸時代のふなずしは冬場に漬けているということを指摘なさっていたことを知りまして。その後の20年について、日比野さんは

1 「塩切り」の桶から取り出したフナ

2 塩を洗い落とし、たわしで鱗や汚れを洗い流したフナ

4 ご飯を詰める

A close-up shot of a person's hands filling a blue plastic tray with white rice. Several whole, cooked fish are laid out on top of the rice. The fish are arranged in a row, and the rice is being packed around them. The background is a plain white surface.

5 桶に並べて漬け込む

5 桶に並べて漬け込む

ん。日野町などには長期間漬ける、2年も

製法、漬け込みの時期、漬け込みの期間、これらがいずれも、江戸時代にはたくさんのバリエーションがあったということです。

——橋本道範



の、3年ものがあり、逆に短期間の漬け込みで食べられるよう、コブナを用いて「生熟れ^{なまじり}」にするやり方が今も残っています。

篠原 そうしたことから、原初性、言い換えれば素朴性は、現在のふなずしには当てはまらない、長い歴史の中で洗練されたものじゃないのかという視点が現れてきたわけです。生物進化の用語を使わせてもらうと、中世くらいに適応放散がワツと起こって、その中から淘汰^{うちた}選抜されたのが現在のニゴロブナのふなずしではないでしょうか。**橋本** そうですね。ゲンゴロウブナを漬けていたという話もときどき聞きますし。

——ニゴロブナ以外のフナだと、骨が柔らかくならないと言われますが。

篠原 ゲンゴロウブナを漬けると、100日では堅いままのものがかなりありますが、一年以上漬ければいけるそうです。

——フナでは、ニゴロブナ、ゲンゴロウブナ、ギンブナといった種も近代になって分類されたんですね。そこが、中世や近世の史料を読む際に、問題になりませんか。

篠原 歴史学は種を同定できるかやね。

橋本 同定はできませんが、種を問題とすることはできます。まず、ゲンゴロウブナという名称が初めて資料に出てくるのは17世紀、江戸時代前半のことで、江戸時代は琵琶湖で捕れたフナは、多くはゲンゴロウブナという名前で流通していたわけです。**篠原** 近江のゲンゴロウブナというのは、殿様が食べているブランドとして流通消費の過程で名づけられた可能性もある。

橋本 それが昭和になって、分類学者が「これはニゴロブナですよ」と言った途端に、ニゴロブナということになった。

中世の資料だと、フナはフナとしか書かれていません。すると、中世の人は、ゲンゴロウブナとニゴロブナを見分けていなかったのか。

篠原 それ以前から漁師さんが区別していなかったわけがないとも思う。

橋本 地名による分類はありました。近江の中でも「堅田のフナ」が最上とされたんです。ただし、琵琶湖のどこのフナであっても、堅田の船が捕って、流通ルートに乗ってしまえば、堅田ブナなんです。

篠原 京都という消費都市が隣接していたから、特定の場所の産物がブランド化することになる。僕もほかのところで経験をものに考えていたのだけど、品種をつくるのはマーケットですよ。

——徳川將軍への献上品として、彦根藩・膳所藩・大溝藩などがふなずしを送っていますね。何が珍重されていたのでしょうか。

結桶であること、塩を使うことの意味

橋本 もう一つ、私が提起したのは、結桶^{ゆいおけ}の問題です。

——結桶はふなずしの歴史からすると、かなり「新しい」ものなんだそうですね。

橋本 そうです。これも中国から伝わってきたもので、日本で一般に普及するのは15世紀、室町時代だと考えられています。それが1世紀ほどの間に発達して、16世紀に

橋本 江戸時代に出版された薬学の本では、フナそのものが「滋養にいい」というように書かれています。当然、ふなずしも、ある種、滋養強壮剤みたいなかたちで好まれていたという可能性はあるでしょうね。

篠原 非常に滋養に満ちたものと考えて、いまでもおばあさんたちが、夏にふなずしを食べるそうですね。贈答品にもいいし。

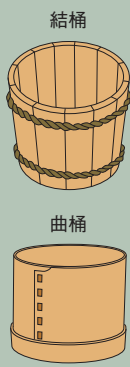
橋本 お中元の品として好まれたという話は聞きますね。

篠原 それから、思い出したのは、沖島出身の人の奥さんが、「妊娠して、つわりのときは、ふなずししか食いませんでしたわ」と言っていた。酸っぱいものがほしくなるといふし、消化もいいし、乳酸菌は整腸の役割を果たすので。子どもが風邪をひいたり、体の具合がちよっと悪いときは、お茶漬けにしたりして、ふなずしを食べたというのはよくあります。

橋本 いまだと乳酸菌は別の製品でとりますけども、それ以前だったら、ふなずしだったのですね。

※3

結桶 細長い板を円状に並べ、タガをかけた（タガで結う）構造の桶。それ以前の桶は、薄い板を円形に曲げて端を木の皮でとじた「曲桶」だった。





は、人が入って死ぬ事故も起こるような酒造用の大きなものが現れます。

それ以前の平安時代に一般的だった曲桶まげおけだと、強度の点から漬物には不向きです。

——それ以前のふなずしは土器、つまり甕かめや壺つぼで漬けていたということですか。

篠原 延喜式えんぎしきなど、古代の記録に出てくるふなずしは、福岡辺りでもつくられていたそうですが、漬ける容器は何だったか、物的証拠にあたるものがないんですね。

橋本 ありません。土器であることは間違いないんですが。

篠原 石毛直道さんの『魚醬ぎょしょうとナレズシの研究』という有名な本があって、東南アジア・中国・韓国を網羅的に調査なさったものですが、登場する容器はほとんど甕で、桶は1力所か2力所しかなかったと思います。向こうは向こうで変遷があったのかも知れませんが、日本はいつの時代かに桶にほぼ統一されたんですね。「じいちゃんば、信楽焼の壺で漬けたわ」という人には会ったことない（笑）。

甕から桶に変わったことで、何か発酵学的な意味があったのか、ないのか。そこも知りたいですね。対照実験を誰かやってくれないかな。

——通気性は関係しそうな気がしますね。

篠原 よく、「酒樽は呼吸している」とか言うじゃない（笑）。

もう一つ、アジア各国との比較でいうと、他の国の例では、1000日（塩漬け）・1000日（ご飯漬け）なんていう長い漬

込み期間のものは、ほとんどありません。それに、塩漬け・ご飯漬けというように2段階が明確に分かれている例というのは、石毛さんの例では2例だけでした。私が彼の著作で調べた限りでは。

——藤岡康弘さん（琵琶湖博物館特別研究員）は、実際のところ、「塩はいらない」とすら書いておられますね。

篠原 塩は、殺菌の意味はあるでしょう。漬け込み期間が短いナレズシは、けっこう危険だそうですから。

——食中毒ですね。

篠原 ウグイやアユは、フナと同じように1000日・1000日の漬け込み期間があるんです。一番短く、2〜3週間（塩が1〜2週間、ご飯と麴こうじに漬けてから2〜3週間）で食べてしまうハスはボツリヌス菌がやばいらしい。死亡事故も起っていますから。

ハスずしは、二日酔いにいいというし、食べてみるとうまいのだけど、十分注意する必要があります。

橋本 以前、中世の人たちは、すごく短い発酵期間で、当時、「生熟れ」とか、「生成り」と呼ばれた食べ方をしたんじゃないかという研究発表を、琵琶湖博物館でしたところ、「危なくて、そんなことはできない」、「食べられるものなら食べてみる」と水族の研究者の方から、ずいぶん言われました。でも逆に、現在の作り方で考えるから、問題になるのであって。例えば、切り身にしたとか、コブナだったら可能なんじゃないかと思えたんです。

篠原 また話を戻すけど、塩の役割がいったい何なのかというのが、いま一つわからないんです。ただ、普通の乳酸菌発酵のときには、逆に藤岡さんの話だと、日野では塩漬けた後に、塩を完全に洗い流して、それで今度、飯漬けにしますよね。そのときに、ご飯に塩を入れるんですよ。

——食べるおにぎりぐらゐの塩加減とか言いますね。

篠原 何で、また、塩を入れるんやと言ったら、藤岡さんの説明では、発酵を「遅らせる」ためだという。早く発酵しすぎると、黄色になってしまつて駄目なんだそうです。ゆっくり、徐々に発酵させるに、塩を入れるんだというんですね。発酵学が専門の人に、その辺のことを聞きたい。

橋本 ぜひ、聞きたい。

——食品科学の知識がないと、室町時代や江戸時代の資料が読み解けないということですね。

橋本 いまはまだ、こんな資料もある、こんな資料もあるという段階ですけども、だんだん漬け方、漬け込みの期間、漬け込まれた季節のバリエーションが整理されて、科学的な裏付けもとれると思うんです。そうすれば、滋賀県の文化であるふなずしの全体像が見えてきて、現在の最高級品の位置づけもできる。

篠原 僕は「洗練」という言葉を使いたい。橋本 洗練された最高級品としてのふなずしというものの位置づけ、価値づけができるかと思っています。

ふなずしに関しては、まだはつきりせえへんこと、
ようけありますわ。——篠原 徹

作り手個々がもつ「こだわり」

8

——最近、滋賀県農政水産部水産課が講習会などで普及に努めている、ビニール袋を使って、水を張らないふなずしの漬け方もあります。これは、容認できるんですか。

橋本 あれは、ふなずしのうま味を損なうものだと言って強く反対されている方もいらっしゃると思います。私は、これは多様性のなかの一つだと考えれば容認できるんじゃないかと思っています。

——臭いも外に出ないから、マンションでも漬けられると言われていますし。

篠原 そう、そう。

橋本 今回歴史を見直すなかで明らかに、ふなずし自体が非常にバリエーションがあるんだということ。それが文化だという考え方に立てば、全部がビニールになってしまったら、それは逆にバリエーションをなくすことです。それは容認はできませんけれども。

篠原 例えば、一番初めは大きな石をのせて、石をだんだん軽くしていくというやり方の人がある。初めに重いものをのせておく理由は、そうしないと早く発酵しすぎるからという人と、そうした方が発酵が早まるという人の二つに分かれて、どちらが本当なのかわからない。

それから、しみ出てきた水を毎日換えなにかんという人もいるし、換えたらいかんという人もいる。中には、家の前に流れている小川へ毎日桶ごと漬けに行ったという人もいたり。沖島の漁師さんだと、琵琶湖に桶ごと漬けたとか。

——フォークラムの報告書の中にありました。あれはどうなっちゃうんですか。

篠原 それが絶品やというわけ。沖島の人に何人か聞いたら、知らんなあと言われる

たので、みんながやってるわけではないよ。うだし。

橋本 いや、それが大事なところなんですよ。ご所蔵の古文書を通して20年ほどおつきあいのある方に、ポロツとふなずしの歴史を調べていてとお話しした途端、「わたしには三つのこだわりがあるんや」と熱心に語り出されて。野洲市にある兵主大社の宮司さんなのですが（笑）。1月30日の公開座談会にも参加されます。

皆さん、何かしらこだわりを持っているんです。米原市朝妻筑摩地区の81歳の現役の漁師さんは、「うちは、フナは2日干すんや」とおっしゃっていました。こうした個々のこだわりは、バリエーションという意味で、残っていけばいいと思います。

篠原 みんな、あれこれ工夫していくわけだから。ある漁師さんは、下の方に大きいやつを漬けて、上の方に小さいコブナを並べるそうです。すると、もう12月くらいから上の小さいやつを食えるからと。この人は、俺と同じ酒飲みやなと思っただけ（笑）。橋本 歴史的な変化の例でいうと、守山市幸津川町のすし切り祭のふなずしというのは、江戸時代にはいまのふなずしとは異なり、塩漬けのフナだった可能性が出てきました。これは、渡部圭一さん（琵琶湖博物館）が資料を調べたもので。私はお話を聞いただけで、まだ確認していないのですが。

篠原 江戸時代でも文化文政の頃には普通の庶民までかなり豊かになって、変更が加えられた儀式などがかなりあるはずですから。当初のまま、古式を伝えている例というのはそう少ないでしょう。

——いつ、なぜ変わったのか、知りたいところですね。



↑すし切り祭り（辻村耕司撮影）

※4 すし切り祭 5月5日に行われる下新川神社の祭礼で、袴姿の若者が鉄製のしと包丁を使って、まな板の上のふなずしを切り、神に供える。国選択無形民俗文化財に指定。

篠原 とにかく、ふなずしに関しては、まだはつきりせえへんこと、ようけありますわ。気温とか、いろいろなものが関係していて、なれずしの発酵学というのは、わかっているようでわかっていないんです。

橋本 そうなんです。次の公開座談会に、食品科学を専門としておられる滋賀大学の久保加織さんをお招きするのも、それが主眼でして。発酵学の立場から、どういうコメントが出て来るのかということを、すごく楽しみにしています。

——まだまだ解き明かされていない謎がたくさんあります。続きは、1月30日に琵琶湖博物館で開催される公開座談会「ふなずしの歴史が変わる」ということですね。

篠原 前回フォークラムの報告書を読んで、次の公開座談会にも登壇いただく石毛さんたちが、どういう反応をするかというの、僕は非常に興味があります。

——本日は興味深いお話をありがとうございました。

（2015・12・4）

↓大津算盤（宝永2年 個人蔵 大津市指定文化財）



大津算盤

時は慶長17年（1612）、ある一人の男が、新たに長崎奉行に就任した長谷川藤広に同行して長崎に旅立ちました。その男の名は、大津一里塚町（現、大津市大谷町）の片岡庄兵衛。このとき庄兵衛は、長崎に舶来していた明国の商人から一つの算盤を入手し、あわせてその製造技術を伝授されたといいます。その後、帰郷した庄兵衛は改良を重ねて日本型ともいふべき算盤を初めて開発しました。「大津算盤」の誕生です。

大津算盤は、裏小板をはめ込み、釘や金具を使わず、上2つ・下5つの玉は弾きやすいように菱形に削るなど、高度な技術・製法をもって製造されました。また、その需要は、片岡庄兵衛が幕府勘定方の御用を務めるなどして増加していき、一里塚町周辺には片岡家だけでなく多くの算盤屋が立ち並ぶようになりました。そして、江戸時代を通じて東海道は大谷・追分付近の土産物としても広く知れ渡りました。

写真は、片岡庄兵衛が製造したものではありませんが、同じく一里塚町で大津算盤製造に携わっていた美濃屋理兵衛製作の算盤。現在確認されている大津算盤の中で、最も古い宝永2年（1705）の銘が刻まれています。美濃屋には、大津算盤製作道具も伝わっていて、その分業工程が、『滋

賀県管下近江国六郡物産図説』などにも描かれていてよくわかります。

そうした大津算盤職人たちの画期は、嘉永7年（1854）にやってきました。株仲間（かぶぢま）の結成です。この時、片岡庄兵衛は、算盤屋や職人を統制する取締役に就任しました。もちろん、結成以前から庄兵衛は算盤屋を主導する位置にありましたが、このとき改めて、仲間の名前や所在地、庄兵衛による算盤製作や買い入れ算盤のチェック体制、さらには職人や弟子の統制までもが仲間内で確認されました。

その後、明治時代には内国勸業博覧会に出品されるなど、大津算盤が改めて注目されますが、東海道線敷設（きせつ）ともなつて一里塚町の一部も用地買収の対象となり、大正初年頃には製造されなくなり廃れていってしまいました。

読み・書き・そろばん、算盤パチパチの歴史の裏に、その製造にかかわった大津一里塚町の片岡庄兵衛をはじめ算盤職人たちのドラマが見えかくれます。



●片岡家に伝わった古文書・算盤等は、当館で平成28年3月6日まで開催される「二企画展『大津算盤をつくった人々（大津の古文書01）』」で展示中です。[10ページ参照]

大津市歴史博物館学芸員 高橋大樹



「見島鬼ようず」
(山口県萩市)

子どもの成長を願った「見島鬼ようず」(山口県)など、2月3日の節分に合わせて鬼が描かれた凧や桃太郎の話に登場する猿、犬、キジ、桃太郎の連凧と愛知県安城市にある「桜井凧」の福助凧を展示。期間中、先着300名に鬼の面を、1月30日(土)からは先着100名様に福豆をプレゼント。

休館日：水曜日、祝日の翌日

入館料：一般300円、小中生150円

■東近江のガオさんの凧作り講座

1月30日(土) 午前9時～12時

定員：25名(要予約)

お問い合わせ先：TEL 0748 (23) 0081

生誕180年 鉄斎 登場！

2月2日(火)～3月21日(月)祝

観峰館

独特の作風で国内外に知られる富岡鉄斎(1836～1924)。彼の書作品は力強く奔放な筆法の魅力はもちろん、豊富な学識を背景に選ばれたテーマが、今なお見るものを惹きつけています。

休館日：2月8日(月)

2月15日(月)

入館料：一般1000円、高
大生800円、中
生以下無料

■記念講演

2月7日(日) 午後1時～

「生誕180年 鉄斎 登場！」

講師：柏木知子氏

(鉄斎美術館主任学芸員)

お問い合わせ先：

TEL 0748 (48) 4141



「維摩居士像」
(布施美術館蔵)

大津の古文書9 大津算盤をつくった人々

開催中～3月6日(日)

大津市歴史博物館

江戸時代から明治時代の大津算盤を作った職人や株仲間に関係する古文書を中心にその歴史を紹介します。

休館日：月曜日、2月12日(金)

入館料：一般270円、高大生200円、小中生130円

お問い合わせ先：TEL077 (521) 2100

開館25周年記念 大津歴博の玉手箱

3月5日(土)～4月17日(日)

大津市歴史博物館



重文「大津祭曳山月宮殿山見送幕」(上京町月宮会蔵)

大津市歴史博物館が収蔵する文化財を、各分野の学芸員ごとに徹底分析することで、キラリと光る大津市の歴史にふれていただくとともに、文化財の見方や楽しみ方を詳しく紹介します。

休館日：月曜日(祝日の場合は翌火曜日)

入館料：一般500円、高大生300円、小中生200円

お問い合わせ先：TEL 077 (521) 2100

鬼の凧、福の凧

1月28日(木)～2月14日(日)
世界凧博物館東近江大凧会館

大湖北展

—伊香・浅井・坂田三郡の風土と遺宝—

開催中～2月14日(日)

滋賀県立安土城考古博物館



重文「絹本着色 北斗九星像」(竹生島宝蔵寺蔵)



石造 神猿(須賀神社蔵 天正16年銘)
五郎丸ポーズのお猿さんとして人気急上昇。在銘最古の石猿です。

湖北の文化的特質を示す「湖北の神々」、「伊吹山と竹生島」、「観音像と仏教文化」の展開、「戦国の湖北」という四つのテーマごとに主要文化財を取り上げ、湖北の歴史と文化を多角的に展覧します。

入館料：大人500円、高大生300円

休館日：月曜日

■博物館講座

1月31日(日) 午後1時30分～

「伊吹山をめぐる文化史」

講師：高橋順之氏(米原市教育委員会)

会場：安土城考古博物館セミナールーム

定員：140名(当日先着順) 資料代：200円

お問い合わせ先：TEL 0748 (46) 2424



廣瀬きよ「句集」折々に 俳壇月刊誌「ホトトギス」に投句掲載された437句

廣瀬きよ 著

四六判上製本 総134頁 非売品

問合せ TEL0749 (22) 0627 (サンライズ出版)

3人の子が結婚して家を離れたのを機に、長女の手で俳句を始めた著者。「ホトトギス」初掲載の「春雷の嵐となりて寝つかれず」以後、40年にわたる全掲載句を収録。(2015.10. 7刊)

素晴らしきかな！ 滋賀県庁

平田正男 著

B6判並製本 総170頁 非売品

問合せ 甲賀市水口町春日521 (著者)

観光業、小売業、新聞記者、海外駐在員、福祉施設職員など、異動のたびに私は転職したような気分になった。平成23年に滋賀県庁を定年退職した著者が、42年間に経験した15の部署での日々を振り返る。(2015.12. 1刊)



西澤廣子 作品集

西澤廣子 著

AB判並製本 総78頁 非売品

問合せ TEL0749 (22) 0627 (サンライズ出版)

戦前の女学生時代に画家島戸繁から指導を受け、昭和26年開催の彦根市美術展に初出品、特選受賞。水彩画一筋に歩んできた作者の主に平成以降の作品群を収録。(2015.12.15刊)

句集 安曇野

田中二郎 著

四六判並製本 総112頁 非売品

問合せ TEL0749 (22) 0627 (サンライズ出版)

野の西瓜狩猟の民の滅びゆく——アフリカのカラハリ砂漠に暮らすブッシュマン研究の第一人者として知られる人類学者が、居を構えた津軽・京都・安曇野、そして調査地カラハリを回想して詠んだ句を収録。(2016. 2. 1刊)



公開
座談会

「ふなずし」の歴史が変わる

1月30日(土) 午後1時30分～4時10分

会場 滋賀県立琵琶湖博物館 セミナー室

昨年度開催の湖上フォーラム「みんなで語る「ふなずし」の歴史」をもとにした報告書の刊行を記念して、関係研究者による公開座談会を開催し、改めて広い視野から「ふなずし」の歴史を考えます。

第1部 『みんなで語る「ふなずし」の歴史』を読んで

基調講演：『みんなで語る「ふなずし」の歴史』を読んで
石毛直道 氏 (国立民族学博物館名誉教授)

講演：堀越昌子 氏 (京都華頂大学教授)

講演：久保加織 氏 (滋賀大学教授)

第2部 座談会 ● 再び、みんなで語る「ふなずし」の歴史

石毛直道 氏／堀越昌子 氏／久保加織 氏／秋道智彌 氏 (総合地球環境学研究所名誉教授)／日比野光敏 氏 (京都府立大学京都和食文化研究センター特任教授)／櫻井信也 氏 (大谷大学非常勤講師)／藤岡康弘 氏 (滋賀県水産試験場専門員)／齊藤慶一 氏 (野洲市歴史民俗博物館学芸員)

コーディネイト：篠原徹／橋本道範

進行：渡部圭一 (滋賀県立琵琶湖博物館)

参加費 無料 定員 40名

当日の内容は、近日書籍化 (サンライズ出版刊) の予定です。

受付
終了

城郭博物館三館連携講演会

信長・秀吉・家康 天下人と家臣たち

1月30日(土) 午後1時30分～

会場 彦根商工会議所大ホール

(彦根市中央町3-8)

「織田信長と家臣たち」

講師：高木叙子 氏 (滋賀県立安土城考古博物館)

↑関ヶ原合戦図屏風
(井伊家伝来資料)

「豊臣秀吉と家臣たち」

講師：牛谷好伸 氏 (長浜市長浜城歴史博物館)

井伊隊部分 (彦根城博物館蔵)

「徳川家康と家臣たち」

講師：松浦智博 氏 (彦根城博物館)

鼎談「天下人と家臣たち」

参加費 無料 (定員225名・当日受付・事前申込不要)

お問い合せ先 滋賀県立安土城考古博物館 TEL 0748 (46) 2424

講演会に参加し3館を観覧してスタンプを集めれば、
家臣団のオリジナルグッズをプレゼント！





近江学 第8号

成安造形大学附属近江学研究所 編
AB判並製本 総96頁 1800円＋税

田んぼの肥料として用いられていた山の草を原料とした肥づくりの仕組み、1日約60kmの山道を歩く比叡山の千日回峰行の背景にある悉皆成仏の思想、関西の登山愛好者をひきつける比良の山々の魅力——。琵琶湖を取り囲む「山」をテーマに、近江の文化を特集。

別冊淡海文庫24

「あの子はたあれ」の童謡詩人

細川雄太郎

夕住 凜 著

B6判並製本 総238頁 1800円＋税

近江商人の町に生まれ、奉公と奉国を経験したふるさと詩人・細川雄太郎が、現代人に残したメッセージを読み解く。初期詩篇を含む作品収録。



少年の眼に映った満州

鞍山・七嶺子村の出来事

手島清美 著

A5判上製本 総196頁 1800円＋税

満州の“鉄の都”鞍山に移り住んだ僕たち家族5人。家は3階建てアパート、愛犬はペローとアミー、楽しいことの連続だった暮らしが、昭和19年7月、B29の空襲により一変する。少年だった「僕」の語りによる満州体験記。



邪馬壹国からヤマト国へ

近畿東海が大地震で倭国大乱に

千城 央 著

B6判並製本 総208頁 1800円＋税

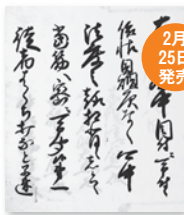
卑弥呼の邪馬壹国（邪馬台国）は奈良でも九州でもなく、近江・山城・伊賀を根拠地としていた。陰陽五行説にもとづく風水などの見地から弥生時代の謎を一気に解き明かす。



表紙写真 フナの飯漬け作業

陰干したフナの鰯ぶたからご飯をたつぷり詰める。（5ページ参照）

編集後記 以下、私個人の見解です。対談中にあるように、江戸時代にはふなずしが冬に漬けられていました。塩漬けから取り出して洗う際に大量の水を使うので冬場だときつそうですが、子持ちであることを重視していなかった点は賛成。私はフナの身は好きですが、子（卵）は「いらない」派。卵ばかりで身のやせた子持ちフナは、2回目食べる人を減らしているのでは？ ㊦



江戸時代 近江の商いと暮らし

湖国の歴史資料を読む

青柳周一／東幸代／岩崎奈緒子／母利美和 編著
四六判上製本 総318頁 3000円＋税

滋賀大学と滋賀県立大学、サンライズ出版から成る「おうみ学術出版会」の刊行書籍第1弾。第1章では従来の「近江商人像」の刷新を試み、第2章では近江の地に生きた人びとの多様な暮らしぶりを掘り起こす、全12編の論考を収録。

電車と青春

21文字のメッセージ2016 初恋・これから

石坂線21駅の顔づくりグループ 編

新書判並製本 総90頁 600円＋税

通学の足としてなじみの京阪電鉄石山坂本線。「電車と青春」にちなんだ21文字のメッセージ4603通の応募の中から、最終審査員・依万智さんらに選ばれた作品100点を掲載。



聖徳太子と信長の馬かけ

平居一郎 著

A5判並製本 総254頁 1400円＋税

近江の守護、佐々木六角氏を攻略するため、愛知川右岸に侵攻していた織田信長の陣営の前に、とつぜん聖徳太子が通りかかり、信長と馬かけ勝負をすることに！（表題作）東近江地域に語り伝えられてきた27の昔話を収録。



広がる協働

第11回日本パートナーシップ大賞 事例集

岸田眞代 編著

A5判並製本 総136頁 1400円＋税

企業とNPO法人が協働で地域社会の課題解決を目指して展開する事業を顕彰する日本パートナーシップ大賞の受賞事例を紹介。過去10回のグランプリと全応募事例の分析も収録。



Duetの定期購読をご希望の方は、下記までお申し込みください。

〒522-0004 滋賀県彦根市鳥居本町655-1

サンライズ出版株式会社 Duet 編集部

TEL (0749) 22-0627 FAX (0749) 23-7720
(振替) 01080-9-61946

インターネットでDuetがお楽しみいただけます。

<http://www.sunrise-pub.co.jp/>

お申込先