

博物館だより



No.194

令和5年1月1日

みやこ町歴史民俗博物館発行
福岡県京都郡みやこ町豊津1122-13
TEL 0930-33-4666
FAX 0930-33-4667

博物館休館日カレンダー
2023年1月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	1	2	3	4

□ 休館日 ※情報はR4.12.17現在

◆博物館NEWS

▲ 峯高寺の仏画調査を実施

11月17日(木)、町内豊津の峯高寺が所蔵する仏画について、臨時の現況確認調査を行いました。同寺所蔵の「中将姫(ちゅうしやうひめ) 糸(いと) 曼荼羅(まんだら) 織(ori) 図(ず)」の傷みが激しく修理が必要とのことですが、その修理に企業メセナを利用するにあたり博物館等の意見書が必要とのことと急遽実施の運びとなりました。



▲ 仏画を詳細観察調査の様子

調査はいのちのたび博物館(北九州市)の協力も得て行われ、その結果、同図が江戸時代前期の貴重な仏画であること、制作を初代小倉藩主・小笠原忠貞(おがさわらたださだ)夫人の永貞院(えいせいいん)が支援したこと等が判明し、当地方の仏画に関する貴重な情報を得ることができました。

◆講座・教室・催し物ガイド

1月の歴史講座

- ◆ 漢詩紀行講座
1月7日(土) 9時30分～
 - ◆ 古文書講座
1月14日(土) 10時～
 - ◆ 古典かな講座
1月21日(土) 9時30分～
 - ◆ みやこ学講座
1月28日(土) 10時～
- ※日程等変更となる場合があります。
※見学会等は別途通知します。

ガイド研修の成果を披露!



▲ 研修成果を披露する関谷さん 落ち着いたガイドぶりでした

12月3日(土)の三重塔すす払いの際、文化遺産ボランティアによる文化財ガイドが行われました。このガイドは、8月から博物館が進めてきた養成研修の成果発表となるもので、期間中の履修率トップだった関谷いづみさんに、三重塔のみどころについてお披露目頂きました。

流ちょうなガイドに皆さんから「ラポー」の拍手が贈られ、成果は上々といったところです。

みやこ町文化財防火点検式

第69回文化財防火デーにちなみ、重要文化財・永沼家住宅で防火設備の点検放水を行います。見学会等で申込等は不要です。お気軽にお越し下さい!

- 日時: 1月26日(木) 10～11時
- 場所: 同住宅(犀川帆柱地内)
- 備考: 荒天やコロナ情勢により中止することがあります。問合せは博物館(☎33-4666)へ。

10月～12月の業務日誌から



▲ 3年生児童による伝統芸能「黒田楽」の披露 3年ぶりに鉦や笛の音を聞き地域の人々も大きな拍手を送っていました

10月25日(火) 西日本工業大学の地域連携事業「京築学」で約100名の学生を対象に「歴史遺産の技術からみたみやこ町」について当館学芸員が講演しました。特に土木・建築学の専攻学生が熱心に耳を傾けていました。

11月5日(土) 黒田小学校で「こふんまつり」が開催されました。3・6年生は博物館で学習した地域の伝統や歴史学習について発表しました。6年生の発表の内容は、町内6箇所に設置されている「デジタルサイネージ」で1～3月末の期間で見ることができますので是非ご覧ください。

11月19・20日(土・日)、中央公民館で産業祭記念発表会が行われました。博物館では文化協会支援も行っていますが、コロナ禍で発表の場が失われていた皆さんにとって、久々の舞台となったからか、会場では力作・力作がめじろ押しでした。

12月3日(土)、博物館友の会恒例「三重塔すす払い」が行われました。友の会会員に文化遺産ボランティアも加わった40人近くが参加して掃除はあっという間に終了。皆さん勝手知ったる作業なので最高の「タイプ」で終えることができました。



▲ みやこ町の史跡にみられる高度な古代の土木・建築技術について詳しくご紹介することができました



▲ 手慣れた作業で塔内外はあっというまにキレイになりました



▲ 3年ぶりの発表の場にスタッフも参加者も力が入りました

みやこの歴史発見伝 153
 明治の二大文豪を支えた
 みやこの町の偉人 ③

第4次「焼き芋ブーム」到来!

本格的な冬を迎え、店先で「焼き芋」を見かける機会が増えました。冬の季節にも用いられ、日本の冬の風物詩としてお馴染みの焼き芋ですが、意外にもサツマイモの原産地は、中央アメリカのメキシコ周辺とみられています。南米のペルーで発見されたインカ帝国の遺跡では、ジャガイモやトウモロコシと並んでその繁栄を支える重要な作物として栽培されたことが各種の出

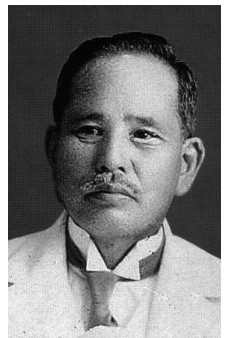


4次ブームの焼き芋はタツプリの蜜と「ネットリ」食感が特徴!

23年頃、第3次ブーム(1951年~1970年頃)を経て、2003年頃から現在にかけて第4次ブームが到来し「ネットリ系」焼き芋を中心に新たな加工品などが製造・販売されています。この焼き芋を自ら好んで食し「完璧な食べ物」と称賛したのが、明治の文豪「森鷗外」です。みやこ町出身の漢学者「吉田増蔵」は、この森鷗外から大正に次ぐ元号の草案を託され、これを基に考案したのが元号「昭和」です。今回は吉田増蔵が仕えた森鷗外の「食」にまつわる物語をご紹介します。

土遺物から確認することができ、日本には17世紀頃に琉球(現在の沖縄県周辺地域)に伝わり、その後、薩摩(現在の鹿児島県)で盛んに栽培され、全国各地

「家庭内アルコール消毒」の先駆者?



吉田増蔵 (1866~1941)

10歳で鳥根県から上京し、当時としては最年少の19歳で現在の東京大学医学部の前身校を卒業後、軍医になった鷗外は22歳の時にドイツに留学し、当時最先端の細菌学を学びます。顕微鏡で細菌を見た彼は衝撃をうけ、これ以降、極度の「潔癖症」になります。26歳で帰国した彼は公衆衛生環境の整っていない当時の日本の状況をみて、その環境整備のための研究に邁進する傍ら、家族にはアルコール消毒を徹底させます。自身も「生

先生の日常生活は極めて質素で、役所における弁当は10銭の焼き芋であった。」という記述もみられます。

な料理で歌人をもてなし日本古来の歌会を催す一方、日常生活では焼き芋や焼きナス、そばがきなど庶民的な味を好んだと伝えられます。吉田増蔵は宮内省図書頭であった森鷗外に、その才能を見込まれ森鷗外の下で働きます。鷗外は、宮中の催しに招待された際にデザートとして出されたチョコレートやキャラメル、干菓子などを娘の土産に持ち帰るなど、スイーツを通じた親子愛溢れるエピソードも残されています。細菌から家族を守るため消毒を徹底させるなど几帳面な軍医としての一面をもつ一方で、娘と同じように甘いものを好んだ鷗外にとつて焼き芋はまさに「完璧な食べ物」であったことが伺えます。また鷗外に仕えた吉田増蔵も甘いものを好んだと伝えられており、漢詩の作風もさることながら、食べ物嗜好も同じであったことは大変興味深いものです。鷗外没後100年を経て到来した「第4次焼き芋ブーム」では彼の好物であった羊羹のように「ネットリ系」で糖度が増した品種の芋が用いられています。このような現在の焼き芋は、森鷗外が思い描いた「理想の焼き芋像」の完成形の一つに位置付けられるのではないのでしょうか?

もの」は一切口にせず、口に入る食べ物全てに火を通したと伝えられています。「加熱抗菌至上主義」の彼が好んだ食べ物、冒頭の焼き芋以外にも「焼きおにぎり」をはじめ、果物も皮をむいて加熱し、砂糖をつけて食べたと伝えられており、現在の「コンポート」に似た食べ方であったことが伺えます。このような彼にとつて加熱された焼き芋は、皮さえ剥けば細菌感染の心配のない「理想的な食べ物」であったことが伺えます。吉田増蔵の回想記録の中にも「鷗外

「ドイツ料理」を研究

このような記述がみられる反面、「観潮楼」と呼ばれた鷗外の自宅で開催された「歌会」では、留学の経験をいかして「ドイツ料理」を振舞ったという記録が残されています。このレシピは、鷗外がドイツから持ち帰った「レクラム」という文庫本に記載された内容を彼が訳したメモに基づくもので、「ミートボールのスープ」、「ジャガイモのコロツケ」のほか「ロールキャベツ」に似た料理などであったことが関係者の記録で確認することができます。この歌会には、与謝野鉄幹・晶子夫妻、石川啄木、福岡県出身の北原白秋をはじめ、みやこ町出身の小宮豊隆と激論を交わした斎藤茂吉など、この

当時を代表する歌人が招かれたことが確認できます。吉田増蔵も「毎週、火、木、土曜日の3日は、鷗外先生宅で、昼食を共にして『元号』について語り合った。」という記述がみられることから、鷗外とともにドイツ料理に舌鼓を打ったのかもしれない。

偉人はスイーツ好き?

このように、鷗外は「ハイカラ

(井上信隆)