

博物館だより



No.218

令和7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

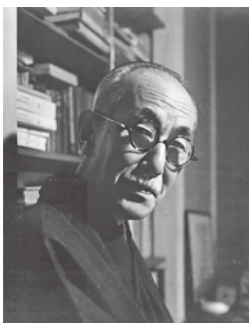
博物館休館日カレンダー
2025年 1月

日	月	火	水	木	金	土
29	30	31	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

休館日 ※情報はR6.12.10現在

◆博物館「イチオシ」逸品レポート
この展示（&収蔵資料）
「コトが見どころ、コトがツボ!!」

昨年は「みやこの先人」小宮豊隆の生誕140年の記念年でした。漱石最愛の弟子にして小説『三四郎』のモデル・漱石研究の大家とされる小宮ですが、漱石の輝きが強烈過ぎて、残念ながら彼自身のことはあまりよく知られていません。当館ではこれを補うべく企画展やイベントを催しましたが、記念年を終えてなお伝えたい話題を一つだけ紹介します。



▲本棚をバックに写る小宮豊隆（昭和28年）
ここにある本の多くが寄贈された

●資料解説「三四郎」から故郷への贈り物

小宮豊隆の文芸評論家・研究者としての本領は漱石没後に発揮され、漱石に関する編集・著作等を次々に発表しました。

今なお版を重ねる『漱石全集』に

始まり芸術院賞を受賞した評伝『夏目漱石』、『知られざる漱石』『漱石の芸術』のほか漱石がらみの小論や随筆は数えきれないほどです。加えて造詣の深かった歌舞伎や能・俳句に関する著作、本業のドイツ文学に関する著作まで加えると「いつ休んでいただろうこの人…」という気持ちにさせられます。

注目なのはそのために読破・収集した文献と、情報収集・整理のために記した研究ノートやメモ・書簡・



▲小宮豊隆文庫 ドイツ語の原書に小宮の書込みが残る

●資料名

小宮豊隆関連資料群 一総括のうち

- ①小宮豊隆文庫（図書資料・平成8年寄贈）
- ②小宮豊隆資料（歴史資料・平成24年以降寄贈）

●データファイル

- ・法量等…①一括（約5千点）
- ②一括（約5千点）

- ・制作年代…1800～1970年代
- ・ポイント…漱石とその周辺が紡いだ日本近代文学史上の貴重な資料群
- ・公開状況…保存のため一部を除き通常非公開



▲小宮豊隆資料 安倍能成書簡約700通

「三四郎」からの贈り物ともいえるこの資料、町の宝として未永く大切に保存することはもちろん、町内外の皆さんに大いに活用してもらう方を考えないといけません。

◆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4日（土） 13時30分～

【古文書講座】

1月13日（月・祝） 10時～

【古典かな講座】

1月18日（土） 9時30分～

【みやこ学講座】

1月25日（土） 10時～

※日程等変更となる場合があります。
※見学会等は別途ご案内します。

第71回「文化財防火デー」について

1月26日（日）は昭和24年（1949）、日本が世界に誇る文化遺産・法隆寺金堂が炎上した日です。この惨劇を教訓に、文化財の防火意識を高め、各種の防火活動を推進する日として文化財防火デーが設けられ、今年で71年目を迎えます。

みやこ町には豊前国分寺三重塔をはじめとする文化財建造物や博物館のような文化財展示・収蔵施設があり、この時期各施設では防火設備点検や訓練が行われています。皆さんも指定の有無にかかわらず、身近な文化財の防火について考え・見直す日にしませんか。



▲昨年博物館で行われた防火訓練（初期消火）の様子

11月の業務日誌から

11月3日（日）、求菩提資料館（豊前市）で文化遺産ボランティアの交流研修会が行われました。

町外の団体の様子も知りたいとの会員の要望に応え、活動歴30年の先輩団体を訪問、特色ある活動内容について説明頂きました。

11月23日（土）、八女市を目的地に博物館文化財研修が行われました。

同市の岩戸山歴史文化交流館では九州最大の豪族・磐井の墓とされる岩戸山古墳を見学し、みやこ町との繋がりも見えてきたとの最新研究が紹介されました。



▲岩戸山古墳最大の特徴「別区」と呼ばれる広場に立つ石人群



▲双方の活発な意見交換がなされとても有意義な研修になりました

みやこの歴史発見伝 172

「食」の物語 ②

郷土食「糠味噌炊き」

例年、年末年始にかけて多くの

人々が新年を故郷で迎えるため帰省する姿がみられます。お正月といえは「おせち料理」ですが、帰省の楽しみのひとつに、ふるさとの「郷土食」があります。数年前の「コロナ禍」では、長期間にわたり故郷へ帰省できない事態が生じたため、その味を求めて、出身地のアンテナショップに駆け込む人々の姿もみられました。このように、各地の郷土食は、郷愁を感じさせるなど、栄養だけではなく心まで満たされる食であることを再認識する機会となりました。北



イワシの糠味噌炊き

九州市からこの京築地域にかけて伝わる郷土食に、青魚などを糠味噌で炊き上げた「糠味噌炊き」があります。今回は、この糠味噌炊き誕生に二人の「お殿様」が関わったことや、そのルーツが意外な地域の郷土食に辿れることなどをご紹介します。

糠味噌を好んだお殿様

「たくあん」に代表される「糠漬け」は、日本の主食であるコメの副産物である米糠に塩を加えて発酵させた「糠床」に大根などの野菜を漬け込む漬物で、実は世界でも類をみない日本固有の漬物です。糠床では乳酸菌や酵母が猛烈な勢いで増し、1グラムの糠味噌の中には日本の人口の2倍以上にあたる3億もの乳酸菌や酵母が含まれるなど、高い栄養価をもつ糠漬は古くから日本人にとって貴重なビタミン補給食品として重宝されてきました。糠味噌は「じんだ（糞・糞汁）」とも呼ばれ、その歴史は古く鎌倉時代に執筆された随筆「徒然草」の中に糠味噌を入れる容器を意味する「糞瓶」の記述がみられます。豊前地域（現在の北九州市から大分県宇佐市にまたがる行政区）における「糠床」について記した最古の記録は、関ヶ原の戦いの後、小倉城を築城し豊前を治めた小倉藩初代藩主の細川忠興が、三男の忠利に宛てた

寛永3年（1626）12月22日付けの手紙です。この中に「ぬかみそ曲物一ツ給候。一段満足申候。」との記載が確認でき、また細川忠興自身も糠味噌を好んで食したと伝えられています。その後、細川氏が寛永9年（1632）熊本へ移り、その後、小笠原氏が小倉に赴くことになりました。小笠原氏は、信州松本（現在の長野県）を拠点としており、赴任していた播州明石（現在の兵庫県）から豊前小倉へ国替になりました。小倉藩主となった小笠原忠真も細川忠興と同様に糠漬けを好み、さらに城下の人々にも糠床を奨励したと伝えられるなど、この地域における糠床文化の礎を築いた人物としても知られています。また北九州から京築地域にかけて糠漬けのことを「床漬け」と呼びますが、一説に小笠原家が丹誠込めて育てた糠漬の桶を大切にするあまり、家の「床の間」で大切に飾ったことに由来するといわれます。この当時、北九州近海ではサバやイワシなど脂のつった青魚が大量に水揚げされていました。冷凍技術などない時代、腐敗がはやく、臭いを伴う青魚を美味しく食べるために、糠味噌を調味料として、これらの魚を炊いたところ独特のうまみをもつ美味しい魚料理が完成したと伝えられ、これが現在まで独自の伝統食として大切に受け継がれてき

ルーツは北陸地方？

糠味噌が大好きな2人のお殿様

によって、糠床が小倉に伝えられたことは確認できますが、この当時、糠床は一般的には野菜を漬け込むものであって、青魚と結びついた詳しい経緯については確認されていません。様々な説がみられる中、この二人のお殿様が小倉の前に赴任した地域をみると、細川忠興は、イワシやサバを糠漬けにした「へしこ」と呼ばれる郷土食がみられる丹後国宮津（京都府宮津市）に赴任していました。このへしこは、京都府のほか、北陸地方の日本海側に位置する福井県から富山県にかけても確認できます。また石川県にも青魚を糠漬けにした「こんか漬け」とよばれる郷土食がみられます。名称の「こんか」は「米ぬか」を意味するものであり、特に能登半島周辺では様々な魚の発酵食品が確認できます。日本海側で培われた「へしこ」や「こんか漬け」をはじめとした「青魚の糠漬け文化」が、現在の新潟県糸魚川市から、小笠原氏が拠点とした信州松本（現在の長野県）に至る「千国街道」を通じて伝えられた可能性を伺うことができそうです。さらにこの文化が、2人のお殿様や家臣によって、豊前、小倉に伝えられ、北陸地方の郷土食を

参考にも、青魚を炊く際の調味料として糠味噌を用いたことが「糠味噌炊き」誕生につながったのではないかと推察されます。

糠味噌炊きは、北九州市周辺の郷土食と認識されがちですが、京築地域でも特にみやこ町周辺の家庭料理としても定着していることが確認できます。これは、小笠原藩の藩庁が当館周辺に設けられ、小倉から移り住んだ人々によって「糠床文化」が伝えられたことが影響しているものと思われます。

昨年、「酢餅文化」が豊前、特にみやこ町周辺特有の食文化であることをご紹介しましたが、この糠味噌炊き文化も、北九州から京築地域を中心とした豊前地域特有の食文化に位置付けられるものです。

継承される食文化

「糠味噌炊き」に代表される「北九州の糠の食文化」は、2021年度に世代を超えて継承される食文化として文化庁の「100年フード」に選ばれています。このように「食の遺産」となった糠炊きですが、近年、糠床をもたない家庭が増え、伝統食の存続が危ぶまれています。2人の「お殿様」によって誕生し、この地域で大切に育まれてきた「糠味噌炊き文化」を、これからも末永く継承してゆきたいものです。

（井上信隆）