

レファレンスコーナー

県立図書館に寄せられたレファレンスの事例を紹介します。

Q. 南部のお殿様は、そばを食べていたのでしょうか？

回答

「そば料理」について『岩手百科事典』には“昔から本県は冷害が多く、5年に1回の割で飢饉があったという記録があるが、ソバは寒冷に耐え、2ヵ月あまりで結実するため、救荒食物としてもすばらしいものであった。”とあり、岩手とそばの関係について窺うことができます。

南部藩主がそばを食べたという記録については以下の資料に記述がありました。

『盛岡市史 近世期下』の「第五章 生活 第三 食物」に、「星川正甫の御国ばなし—公国譚—」※1 から天量院(33代南部利視)の献立が引用されており、その中に“夜食は蕎麦切候て”。

南部藩家老の執務日誌である『盛岡藩雑書』(南部藩家老席日誌)※2 元禄6年8月11日の記録、北九兵衛宅を訪問した殿様(30代南部行信)への献立の一部に“蕎麦切”。

『内史略』※3 の中の、宝暦5年に藩主が家臣宅を訪問した際の献立の一部に“御蕎麦”。『内史略』(横川良助/著)は、前編24冊、後編20冊から成る江戸後期南部藩最大の歴史書とされています。なお、宝暦5年当時の南部藩主は34代南部利雄でした。

※1 引用元の「星川正甫公国譚」は当館所蔵の和本。

※2 『盛岡藩雑書』原本は盛岡市中央公民館所蔵。当館ではマイクロフィルム版を所蔵。

※3 『内史略』原本は当館所蔵の和本。

キーワード: 蕎麦 南部藩主 飲食史 食品

回答プロセス

- 1、『岩手百科事典』で南部藩とそばの関係について概要を調べる
- 2、南部藩の近世史や、飲食史・食文化に関する資料を調査
- 3、南部藩史料として『盛岡藩雑書』と『内史略』を調査

○『盛岡藩雑書』

- (1) 『南部藩家老席日誌 マイクロフィルム版解説・目録・索引』から「食物」の項目を確認
⇒「献立 元禄6-8-11」

- (2) 活字版である『盛岡藩雑書 第6巻』(元禄5年～元禄10年)の元禄6年8月11日の記録を確認

○『内史略』

- (1) 『岩手史叢』1巻～5巻に収録された活字版を確認
⇒第2巻に、献立の記録

【参考文献】()内は当館請求記号

『岩手百科事典』岩手放送岩手百科事典発行本部/編 岩手放送 1978年 (K/030/イ1)

『盛岡市史』第3巻(復刻版) トリョー・コム 1979年 (K/211/エ1/2-3ウ)

『星川正甫公国譚』星川正甫 (新09-38)

『南部藩家老席日誌 マイクロフィルム版解説・目録・索引』盛岡市中央公民館 1981年 (K/027.97/ナン)

『盛岡藩雑書』第6巻 盛岡市教育委員会/編 熊谷印刷出版部 1992年 (K/200.9/エ3/6イ)

『南部藩家老席日誌』盛岡市中央公民館/編 雄松堂フィルム出版 1981年 (マイクロフィルム)

『岩手史叢』第2巻 岩手県立図書館/編 岩手県文化財愛護協会 1973年 (K/080/イ3/2)

『内史略』横川良助(直胤) (21.5-1)



Q. 雑煮に入れる餅の形は地域によって違うようですが、丸餅・切り餅(角餅)に、それぞれどのような由来や特徴があるのか知りたい。

回答

雑煮に入れる餅の形は、西日本では小形の丸餅をそのまま使った味噌仕立て、東日本では伸し餅を適宜に切った切り餅(角餅)のすまし仕立てと特徴があります。丸餅と切り餅の境目は、岐阜県の関が原あたりとなっているようです。

丸餅・切り餅(角餅)の由来・特徴について、参考文献に以下の記述がありました。(本文一部抜粋)

○ 丸餅

- ・ 餅は円満の象徴。丸いことが生命を表したという。(参考文献 1)
- ・ 鏡をかたどったものだから丸餅が本式。(参考文献 3)
- ・ 餅や握り飯は、むかしの人が考えた心臓のかたち。靈魂の象徴だったから丸くした。(参考文献 4)
- ・ 餅の形は一般に東日本が角餅、切餅、西日本は丸餅。雑煮の餅が神饌(※)だったことからすると、西日本の丸餅の方が古い形であったと考えられる。(参考文献 5) ※ 神饌(神祇に供える飲食物)

□ 切り餅(角餅)

- ・ 丸小餅か切り角餅の分岐ライン(※)は、東西に分かれる。東はのし餅を切った角餅、西は丸小餅地帯。のし餅は略式で、これは江戸で生まれた文化である。(参考文献 2) ※ p.250 「日本の雑煮文化圏図」
- ・ 焼くことによって丸くふくらませ、鏡餅の意義を保っている。(参考文献 3)

キーワード: 雑煮 丸餅 角餅

回答プロセス

- 1『飲食事典』で西日本では丸餅、東日本では切り餅と調べる。
- 2『日本料理由来事典』で関西では丸餅で味噌仕立て、関東では切り餅ですまし仕立てと調べる。
- 3 以下下記文献で由来、特徴等を調査する。

【参考文献】()内は当館請求記号

- 1 『たべもの語源辞典』東京堂出版 1980年 (R/596.03/シ3/1)
- 2 『聞き書ふるさとの家庭料理 5』農山漁村文化協会 || 編・発行 2002年 (596.21/キキ/5)
- 3 『日本料理由来事典 中巻』同朋舎出版 1990年 (R/596.21/ニホ/2)
- 4 『食の百科事典』新人物往来社 1988年 (R/383.8/シ7/1)
- 5 『もち』渡部忠世・深沢小百合 || 著 法政大学出版局 1998年 (383.8/ワタ)
- 6 『飲食事典』山本荻舟著 || 平凡社 1958年 (R/596.03/モ/1)
- 7 『語源日本料理代事典』ニチブン 2000年 (R/596.033/ゴゲ/2)



☆ 資料によって、さまざまな説が見られました。情報源は、できるだけ複数を示すことが大切です。

Q. 銭型平次が物語の中で使った銭は、どんなものか知りたい。

回答

野村胡堂著『胡堂百話』の「銭形平次誕生(2)」に「普通の一文銭なら軽すぎるが、徳川の中期から出た四文銭。裏面に波の模様のあるいわゆる波銭ならば、目方といい、手ごたえといい、素人の私が投げてみても、これならば、相手の戦闘力を一時的に完封できそうである」と記載あり。日本通貨図鑑に江戸時代の4文銭、波銭の寛永通宝の写真があり、当該ページ(p59～p60)を紹介する。

4文波銭は明和5年(1768年)から発行され、万延元年(1860年)から精鉄のものも製造されているが、明治4年(1871年)新貨条例公布後、銅4文銭は1枚2厘、鉄4文銭は8枚1厘に適用を定められ、鉄4文銭は明治30年10月、銅4文銭は昭和28年12月末日で通用停止となりました。



寛永通宝4文銭「波銭」

キーワード: 銭形平次 野村胡堂 江戸時代の通貨

回答プロセス

『日本架空伝承人名事典』で物語の時代背景を確認

野村胡堂の著作を確認 ⇒ 『胡堂百話』から4文銭の波銭と判断。

『國史大辭典 10』で波銭を調べる ⇒ 寛永通宝の4文銭を「波銭」とも呼んだことを確認

『日本通貨図鑑』で江戸時代の通貨を検証。

【参考文献】()内は当館請求記号

『日本架空伝承人名事典』 大隈和雄編 平凡社 2000年 (R/281.033/ニホ)

『胡堂百話』 野村胡堂/著 中央公論社 1981年 (K/914.6//ム)

『國史大辭典 10』 國史大辭典編集委員会/編 吉川弘文館 1989年 (R/210.03/コ6/10)

『日本通貨図鑑』 利光三津夫他/共編著 日本専門図書出版 2004年 (R/377.21/ニホ)

♪ 県立図書館では、協力レファレンスを受付けております。お気軽にお問い合わせください。