

古文書倶楽部

公文書館ってなんだろう？

～平成二十四年度公文書館講座

アーカイブズコース第三回から～

十一月の公文書館講座アーカイブズコース第三回は「公文書館ってなんだろう？」です。

公文書館って皆さんはなんだと思いますか。この古文書倶楽部を読まれる皆さんは公文書館をご存じだと思いますが、一般の方に尋ねた場合、まず公文書館自体知らないと言う方が多いのではないのでしょうか。

次に「図書館の一部でしょう。」と言う回答も多いでしょう。公文書館について書いた専門書の冒頭に「公文書館は図書館の亜流ではありません。」とわざわざ書いてあるぐらいですから、公文書館を知らない、知っていてもちよつと変わった図書館ぐらいに受け止められているのが現状です。

では、公文書館と図書館の違いはなんなのでしょう。大きい違いは図書館の利用はサービスだということですが、では公文書館の利用は何かというと、権利に近いものです。公文書に関しては国民に情報開示請求権が法律や条例によって与えられています。公文書が古くなって役所でもう使わなくなったとしたらどうでしょう。元の役所には無いとしても歴史的に重要な公文書は

【発行】

秋田県公文書館
2012.11
第50号

当館二階のビデオルームでは、秋田県の県政映画のお好きなものをDVDで視聴できます。昭和三十年代以後の懐かしい映像がたくさんありますので、御利用をお待ちしております。

保存されていて誰でも見ることができるようになければなりません。それを見ることのできる場所が公文書館です。

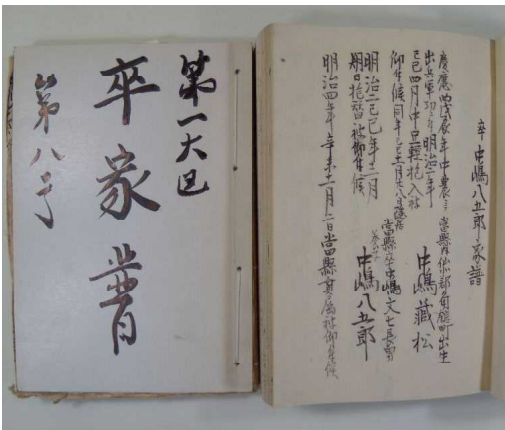
公文書館とはこのように、

- ① 歴史的資料として重要な公文書等の選別保存
- ② その公文書等の閲覧利用

という2つの大きな役割を持つ施設です。この公文書等には古文書も含まれています。公文書館といっても利用者の現在の割合は7対3ぐらいで古文書の方が多いため、これまで公文書の話をする機会が少なかったため、今回の講座は公文書中心の内容で進めます。

講座では、このほかに公文書館ってなんだろうの答えを当館の紹介や諸外国の公文書館との比較から、明らかにしていきます。

【松尾直樹】



所蔵資料の紹介もします。写真は『卒家譜』(明治六年)。ご先祖探しに利用される様子を説明します。

描かれなかった田沢湖

～企画展「絵図にみる近世秋田」(後期) 展示資料から～



青く塗られただけで輪郭のない田沢湖です。何かの調査報告として作られた絵図のようですが、実は思い通りの調査ができなかった理由が絵図中にいくつも書かれています。田沢湖の美景をお見せできない資料は展示に不向きかもしれませんが、描かれなかった田沢湖と調査人の弁明(?)との関係をお楽しみにぜひ想像していただきたく思っています。後期展もどうぞお楽しみに！

「仙北郡田沢湖絵図近山村々」(県C-98)

【太田 研】

○日時 十一月二十一日(水)

～十二月十六日(日)

午前十時～午後五時

【休館日十二月三日(月)】

○会場 秋田県公文書館 二階 特別展示室

○ギャラリートーク

十一月二十三日(金) 午後一時三十分～

公文書館講座アーカイブズコース第四回とあわせて行います。事前申し込みが必要です。

古文書こぼればなし

玉子ふわふわ

『宇都宮孟綱旅中日記』から

今年度の古文書解読コースでは、『宇都宮孟

綱旅中日記』を再び取り上げました。宇都宮孟綱は家老在職中、『旅中日記』を七冊書き上げています。日記七冊のうち、安政二年と五年が久保田から江戸まで、ほかは江戸から久保田までの日記です。その中から今回は安政五年の日記(AS292-2)を解読資料に用いました。

宿の食事内容を記述した日記は少ないのですが、この日記には十六日の行程の中で供された十二日分の朝食と夕食の食事内容が記述されています。公務内容の記述が多い家老の日記に、食事について触れていることは、孟綱は日ごろから食事への関心が高かったと思われる。

(2012年11月) 江戸時代の食事は一汁三菜で、飯碗・汁碗・皿(焼き物)・平碗(煮物)・香の物が基本です。どんな調味料で、どんな味なのかはわかりませんが、皿や碗の種類から地域や季節の料理素材を知ることができます。主な食事内容は次の通りです。はじめに新庄駅の朝食と夕食の全内容を見てみましょう。

三月十七日(新庄駅・夕食)

汁碗：うと(ウド) 皿：金頭 香の物・飯
平碗：山いも・青もの 二ノ汁：そへ(魚)
坪皿：玉子(卵とじ)・しい竹(シイタケ)
汁に入っているうと(ウド)は春の季節柄、所

々の宿で出されて、漢字表記は独活と記されています。金頭(カナガシラ)は赤色のホウボウ科の海魚で頭が大きく角張って堅固、胸ひれも大きい白身の魚です。お頭つきで祝い膳に用いられていました。これも焼き魚として所々の宿で出されています。

三月十八日(新庄駅・朝食)

汁碗：菜 皿：松前(こんぶ)・塩引(鮭塩引)
汁碗：八はいとふふ 二ノ汁：赤鱧・山枘
香の物・飯

赤鱧(アカアラ)はハタ科の白身の海魚。二の汁としてサンショウを用いた食べ物のようです。八はいとふふは、とうふすまし汁のことで、豆腐を拍子木に切って水六杯、酒一杯、醤油一杯の計八杯の汁で煮たものです。

次に特色のある食べ物を献立の中からあげてみましょう。

三月十九日(上ノ山駅・夕食)

平碗：背黒・名吉

背黒は秋田・青森・山形でのマルタウグイの呼称。体長30〜50センチでウグイの仲間としては体が太い川魚です。背黒イワシと名称が混同されることもあります。名吉はボラの幼魚で、ともに平碗に煮物として出されています。

三月二十一日(福島駅・夕食)

皿：玉子巻・水は(水葉・ミズ)
水はとは、水葉つまりミズのことです、これも春の季節柄、所々の宿で出されています。

三月二十八日(古河駅・朝食)

平碗：玉子ふわふわ

玉子ふわふわ(鶏卵浮々煮)は、ふわふわ玉子ともいわれます。とき卵にだし汁をとき卵の三分の一から二倍くらい加えて混ぜ、土鍋などに入れて弱火で加熱してふんわり凝固させた食べ物。平碗で出されています。

寛永二十年(一六四三)刊の『料理物語』によれば、これにイナ(ボラの幼魚)のうす(胃)や鳥のももげ(内臓とくに砂肝)を入れたものを野ぶすまといって珍重したようです。享保十五年(一七三〇)刊の『料理綱目調味抄』によれば、「塩仕立のふはふはに、入り酒の葛だまりかけて山葵かけたるもよし。(中略)一書に云ふ、昔の浮々煮は土器に下地を入れかへらかし赤貝を薄く作り入りて、煮えばなをそのまま重ね土器をしてまいらす」とあります。これらの記述から、柔らかい卵と歯ごたえのある素材との組み合わせで独特の食感を楽しんでいたと思われる。余談ですが、静岡県袋井市では『升屋平右衛門仙台下向日記』に玉子ふわふわの記述があることから、B級グルメ当地卵料理として町おこしに一役かっているそうです。果たしてどんな味がするのでしょうか。

それぞれに孟綱のコメントはありますが、三月二十日の上ノ山駅の朝食は「尾籠(びろう)―みつともない。粗末。不潔。」でしたが、三月二十二日の郡山駅の夕食は、「至而丁寧、塩梅も至極宜有之候也」とあり、この旅行のなかで、とても満足した食事内容でした。

【菊地利雄】