

NAGOYA CITY MUSEUM NEWSLETTER

季刊

vol.

215

名古屋市博物館だより

編集・発行／名古屋市博物館 〒467-0806 名古屋市瑞穂区瑞穂通1-27-1
TEL (052) 853-2655 FAX (052) 853-3636 <http://www.museum.city.nagoya.jp>

平成27(2015)年10月1日発行 (年4回1・4・7・10月)
3,800部発行 無料 古紙パルプ配合再生紙使用



横井さんが作った洋服と背負い袋（正面と背面）

企画展

ジャングルにひそんで28年 横井庄一さんのくらしの道具

平成27年10月17日(土)～11月29日(日)

休館日 10月19日(月)・26日(月)・27日(火)
11月2日(月)・9日(月)・16日(月)・24日(火)

観覧料 一般300(400)円 高大生200(300)円 中学生以下無料 ()内は常設展との共通観覧料金
市内在住の65歳以上の方100(200)円(要敬老手帳等の提示)



出征前と発見直後の横井さん（横井庄一記念館写真提供）

横井庄一さんってだれ？

昭和47年（1972）1月24日、グアム島のジャングルで、1人の残留日本兵が発見されました。愛知県出身の横井庄一さんでした。2月2日に帰国、「恥ずかしながら生きながらえて、帰ってまいりました。」という第一声に、多くの国民は「生きて虜囚^{りょしゅう}の辱めを受けず」と教えた『戦陣訓^{せんじんくん}』を思い出しました。

横井庄一さんは大正4年（1915）、愛知県海部郡佐織村（現愛西市）の生まれ。豊橋市で修行ののち、名古屋の自宅で洋服仕立て職人をしていました。昭和13年（1938）5月に最初の召集で、昭和16年（1941）8月に2度目の召集で中国大陆へ従軍していました。昭和19年（1944）3月、日本軍が占領していたグアム島へ移動しました。同年7月にアメリカ軍がグアム島に来襲し、激しい戦いとなりました。日米両軍の戦力差は歴然としており、勝ち目がない日本兵はジャングルへ逃げ込みました。横井さんは戦争が終わったことも知らずに隠れ続け、発見されるまで28年もジャングルにひそんでいたのです。発見されたとき、横井さんは56歳でした。



横井さんのくらしの道具 金属製品

横井さんのくらしの道具ってなに？

発見されたとき、横井さんは自作の洋服を着ていました。横井さんは、グアム島に自生しているパゴの木の繊維から糸を紡ぎ、布を織って、服を作りました。表紙写真は、発見されたとき横井さんが身に付けていたものです。服ばかりではなく、竹を編んでウナギやエビをとる籠を作ったり、ヤシの殻の繊維でロープをなったりしました。自分で掘った穴にひそみ、くらしの道具を手作りしていたのです。

発見された翌25日、グアム島警察は横井さんのほら穴を現場検証し、横井さん自作のくらしの道具を持ち帰りました。この日の夜、日本人記者団との最初の会見場にくらしの道具も陳列されました。これを見た記者たちは、感嘆の声を上げたといいます。横井さんの不断の努力の積み重ね、たぐいまれな創意工夫が一目瞭然だったからでしょう。

横井さんのくらしの道具は、グアム島に残された一部のものを除き、横井さんの帰国とともに日本に運ばれました。昭和48年（1973）6月12日付で、当時の厚生省から横井さんに還付され、当日付で、一部を除き名古屋市に寄贈されました。

名古屋市博物館では、開館に先立つ昭和48年から資料収集を始めたばかりでしたが、横井さんのくらしの道具は、市民のみなさまからの2番目の寄贈資料になりました。そして、この時に除かれた一部も名古屋市に寄託された後、平成5年（1993）7月29日に本館に寄贈されました。

本館では、「600-1 横井庄一生活資料」「600-2 横井庄一生活資料」の番号と名称を付し、保存、活用しています。今回の企画展では、この横井庄一生活資料64件92点をすべて展示、紹介します。



横井さんのくらしの道具 グアム島の草木で作ったもの



横井さんが修理（鑄掛け）したヤカン

道具から見えるグアム島での暮らし

横井さんの暮らしの道具は、6 グループに大別できます。1 番目は飯盒や水筒など既成の暮らしの道具です。ハサミやスプーン、ヤシ油を入れたビールビンもこのグループです。上の写真のように、横井さんが鑄掛けで繰り返し修理したヤカンもありました。

2 番目は、鍋やオイルランプなど、飯盒や水筒などを改造したものです。オイルランプにはヤシ油を灯しました。鍋のなかでも、水筒を切断した鍋は、食器にも、口の部分に竹を差せばフライパンにもなりました。（3 番目は後述します。）

4 番目は、タガネやクワなど、暮らしの道具の製作や改造に必要な道具類と材料などです。銃剣や鉄釘のタガネ、砲弾の帯を切りとった真鍮しんちゆうの板などです。ほら穴を掘ったのも、砲弾を解体して作った小さなクワでした。

5 番目は小銃しゅりゅうだんと手榴弾です。横井さんが、国が派遣した兵士であることの、なによりの証です。

6 番目は、食器や縫い針など、帰国後に国内の材料で復元したもので、竹製の火おこし器、木製の食料乾燥器などがあります。織機は、帰郷後に作り直したものを、横井さんからの申し出により昭和59年（1984）に寄贈していただきました。

この他に、横井さんが使用していないというものが若干あります。



ヤシの繊維でなったロープを巻いたもの

つくる喜びと生きるちから

さて、3 番目は洋服や草履ぞうり、ロープなど、グアム島の草木を加工したもので、最も多彩で最大のグループです。また、横井さんのグアム島での暮らしを雄弁に物語ります。レモンチンの木のスリコギ、落とし蓋付の竹筒、海老などを焼く竹串、エビやウナギを取った竹製の籠かご（ウケ）、ウケの中に入れた餌入れなどがあります。乾燥食料を貯蔵する籠には竹製と竹皮製がありました。上の写真のヤシの繊維のロープは火縄となります。このロープを見れば、職人としての横井さんの修行がどのようなものだったのか一目瞭然でしょう。ラグビーボールのような巻き取り方には美しさを感じ取ることもできます。横井さんが美を意識したかどうかは分かりませんが、丁寧に巻き取る努力は欠かしませんでした。職人としての心構えは、横井さんの毎日を支えたことでしょう。

職人としての真骨頂がパゴの木の繊維で作った洋服です。半袖半ズボンと、長袖長ズボンの上下2着があります。ボタン穴、ベルト通し、こはぜなど、職人の面目躍如といえるものです。

この洋服について、「服ができてからよりも、作っているときの方が幸せだった。」と、ものづくりの楽しさや、毎日するべき仕事があるという生きがいの大切さを、横井さんが話してくれたことは忘れられません。また、一つずつ暮らしの道具が増え、暮らしが充実していく喜びは横井さんの心を慰めたと思われま。このように横井さんの暮らしの道具は、人が生きていく上で大切なことを教えてくれます。同時に、横井さんの経験はやはり特異なものであり、横井さんのように身近な市民が特異な経験をせざるを得ない時代があったことも物語っています。

（竹内弘明）

名古屋めしのもと

●特別展



豆みそやたまりしょうゆを造る道具
合名会社中定商店(醸造伝承館)蔵

名古屋めしの「もと」に注目すると

みそかつ、みそ煮こみうどん、きしめんなどの「名古屋めし」はとても人気があり、日本中から注目されています。

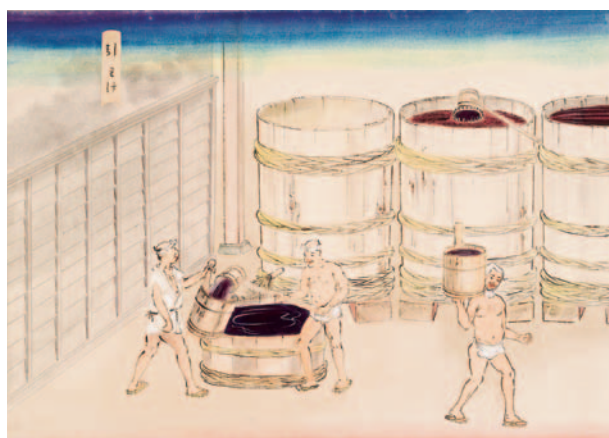
今回の特別展では名古屋めしの「もと」に注目して、名古屋の食文化を紹介します。名古屋めしに欠かせない「もと」といえば・・・特別展の前半では、名古屋めしに欠かせない素材の豆みそとたまりしょうゆを特集します。また、もともと名古屋にはどんな食文化があったのでしょうか？特別展の後半では名古屋めしが登場する以前からつづく多様な食文化を紹介します。

全体を通じて、名古屋の食文化の特色が分かる特別展を作りたいと考えています。

名古屋めしのもと 素 豆みそとたまり

名古屋めしに欠かせない素材といえば、濃厚な味の豆みそとたまりしょうゆがあります。主に東海三県(愛知・岐阜・三重)で生産される豆みそとたまりしょうゆは、大豆にこうじ菌を繁殖させた豆こうじを用いて発酵させます。原料となる穀物がほぼ大豆であること、1年以上かけて熟成させることなど、他の地域とは違った特徴があります。

特別展では、江戸時代以前から伝わる製法を描いた絵巻物、製造に使われた道具、昔の写真記録から現在の工場を取材した写真まで、様々な資料を用いて、現在まで受け継がれている豆みそとたまりしょうゆの造り方や特徴について紹介します。



醸造絵巻(部分)
キッコーナ株式会社蔵



名古屋めしの元

名古屋を代表する料理の1つに、豆みそでモツなどを煮こんだ、どて煮という料理があります。酒のつまみとしても人気があり、かつては屋台でも出されていました。

昭和39年の名古屋タイムズという新聞をみると、モツについて「戦前は一部の食通に愛好されたていで、急激に愛好者が増加したのはここ数年のこと」と記され、どて煮が食べられるようになったのは、それほど古くないと考えられます。

ところで、愛知県には野菜や肉、ちくわなど様々なものを豆みそで煮込んだ、煮みそという料理があります。みそ煮、ごった煮などともいわれ、使われる食材は時代や地域で異なりますが、みそで煮るという点はどて煮と同じです。

すべての家庭で食べられていたわけではありませんが、煮みそのような料理を食べる文化が下地にあったから、みそで煮る調理法でモツという新しい食材が受け入れられたのではないのでしょうか。

そのように考えると、名古屋を代表する料理も屋台や飲食店などで家庭料理と新しい食材が混ざり合いながら、定着していったのかもしれない。



煮みそ



どて煮



広小路の屋台 昭和39年 7月10日撮影
名古屋タイムズアーカイブス委員会蔵



観光名古屋 昭和50年発行



「でらうま」認知 名古屋フード首都席卷
(名古屋タイムズ平成17年 5月26日号)

名古屋めしのもとをみると

昭和50年ころまで、名古屋の代表的な料理といえば、かしわ（鶏肉）料理やきしめんなどでした。それが今では、みそかつ、みそ煮こみうどんをはじめ、より多くの料理が挙げられます。

数十年後には、今の様子が懐かしくなるほど食文化が変わっているかもしれません。ただ、表面的には変わっても、以前からつづく特色もあると思います。

「名古屋めしのもと」をみると、そんな食文化の特色が分かります。その特色とは、来場された方々が身近な思い出を振り返ることによって、再発見されるようなものだと思います。そのお手伝いができるように、内容を充実させたいと考えています。

(長谷川洋一)

展覧会情報

会 期	平成27年12月12日(土)～平成28年 2月14日(日)
料 金	一般800(600)円・高大生600(400)円・中学生以下無料 ()内は20名以上の団体料金
休館日	毎週月曜日(祝日の場合は直後の平日)、第4火曜日、年末年始 12/14・21・22・28・31 1/1・4・12・18・25・26 2/1・8
主 催	名古屋市博物館 中日新聞社 日本経済新聞社 テレビ愛知
協 賛	東邦ガス株式会社 キッコーナ株式会社

食文化の展示準備

今回の特別展に向けて、展示資料を選ぶために古い道具や記録を調べたり、展示の基礎となる情報を集めるために聞き書き調査やアンケート調査をおこなってきました。

調査は多くの方々のご厚意によっておこなうことができ、調査が終わると少しずつ準備が進んでいるように感じます。ただ、その一方で展示資料や各種調査で得た情報だけでは、食文化のことを伝えるのは難しいのではないかと感じてきました。

このことは、実際の食べものを記録して紹介することで、ある程度は解消されると思います。たとえば画像が1つでもあれば、具体的なイメージが伝わります。また、現在は作られなくなった料理や特定の地域だけで作られていた料理を紹介することで、それらの料理をご存知ない方にもよりよく理解して

いただけたと思います。

そこで、料理の経験が豊富な方々に、押しずし、サバずし、昔風のカレー、煮みそなど様々な料理を作っていただきました。また、近隣の飲食店では、みそかつ、みそ煮込みうどん、きしめんなどの撮影をさせていただきました。

会場ではこれらの料理を写真パネルや食品サンプルとして展示します。また、料理の過程をダイジェスト映像で流し、様々な角度から名古屋の食文化を紹介したいと考えています。

料理を作ってもらうだけではなく、担当もみそ造りをおこないました。縁日のこうじ屋さんに取材する中ではじめてみようかなと思ったことです。特別展の内容とともに、私の自家製みそも熟成し、成功すると良いのですが。

「名古屋めしのもと」では、思い出（経験や記憶）を展示内容に反映させることを目指しています。
ぜひ会場でみな様の思い出を教えてください。

あつめて分かる 食文化の地域色

雑煮の中身は？ すしの種類は？ 会場でみな様に記入していただいたアンケートをまとめて発表します。地域差や時代によるうつり変わりを調べます。



名古屋のお雑煮

学校給食 人気・苦手ランキング

多くの人が経験した給食については、誰でも子どものころの記憶とともに心に残るものがあるのではないのでしょうか。会場で好きだった給食・苦手な給食を投票してください。



昭和25年の給食サンプル
愛知県学校給食会蔵

関連事業

①講演会「味の独立王国 名古屋」

12/12（土）14:00から

講師 野瀬泰申（日本経済新聞社 特別編集委員）

②座談会「名古屋の食文化の特色」

1/23（土）14:00から

講師 伊藤良吉/津田豊彦/野地恒有（以上民俗学）
野田雅子/阪野朋子（以上調理学・栄養学）

民俗学や栄養学の専門家が、身近な食生活の背景にある特色を話します。

①②は講堂にて、参加費無料、当日受付

（12:30に整理券配布、先着220名）

③展示説明会

「変わる？ 変わらない？ 名古屋の食文化」

1/9（土）14:00から（30分前開場）

講師 当館学芸員

展示説明室にて、参加費無料、当日受付（先着100名）

④みそ汁試飲会

各日11:30から12:30まで（先着100食）

ガス機器提供（東邦ガス株式会社）

1/16（土）・30（土）

協力 愛知県味噌溜醤油工業協同組合

1/23（土）・2/6（土）

協力 キッコーナ株式会社

正面玄関前にて、参加費無料

⑤食品サンプル体験 パフェを作ろう ※事前申込

12/19（土）10:00から、14:00から

講師 （有）旭食品サンプル製作所

⑥しょうゆ・みそものしり博士 ※事前申込

1/16（土）・30（土）

10:00から（豆みそ）

13:00から（たまりしょうゆ）

協力 愛知県味噌溜醤油工業協同組合

ものしり博士と豆みそ・たまりしょうゆのフシギを学びます。

⑤⑥は展示説明室にて、小中学生が対象

■⑤⑥事前申込の方法（小中学生が対象です）

申込期間：⑤11/7～11/29

⑥1/16（土）は12/1～12/20

1/30（土）は12/18～1/4

定 員：⑤各回25人、⑥各日各回30人

参 加 費：⑤1人1000円、⑥無料

往復はがき、または名古屋市電子申請サービス

（1度に2名まで申し込みできます）

※多数の場合は抽選

※希望日時を必ずお書きください。

※⑥は午前と午後で内容が異なります。

その他に会場ではクイズシートを配布して、名古屋めしクイズラリーを行います。

また、近隣の飲食店を紹介したマップを会場で配布します（名古屋市立大学名古屋市博物館サポーターMARO製作）。

【二階常設展フリールーム】

森川コレクション

10月28日（水）～12月20日（日）

「森川コレクション」とは、近代の当地方を代表する茶人の一人、森川如春庵^{にょしゅんあん}により収集され、昭和42、43年に名古屋市に寄贈された茶道具等188件を指します。長らく名古屋城に保管されていたこのコレクションは、平成18年2月に、名古屋城から名古屋市博物館に移管され、今日に至っています。

森川如春庵は生涯を趣味の茶の湯や古美術品の研究に費やした人として知られています。如春庵は強運の持ち主。次から次へと名品の数々を手に入れています。その中には現在、国宝や重要文化財に指定されているものも、数多く含まれています。こうした如春庵の卓越した鑑識眼や名品収集の様子を聞き知った茶人たちの間に、次第に如春庵の名が知られるようになり、やがて「千利休以来の大茶人」とまで呼ばれた大茶人であり、三井財閥形成に尽力した益田鈍翁^{どんおう}の耳にまで届くこととなりました。大正2年（1913）、如春庵は、かねてからあこがれ、いつかは認められたいと願った鈍翁に、初めて会うことになります。

まさに尾張の如春庵の関東デビューです。鈍翁やその取り巻き達に「我が儘庵^{わ ままあん}」と呼ばれて可愛がられ、若くして全国にその名を知られる茶人となりました。



重要文化財

黒楽茶碗 銘「時雨」

本阿弥光悦作 江戸時代前期

名古屋市博物館蔵 森川コレクション

森川如春庵がわずか16歳のときに手に入れたと伝えられます。森川コレクションの第一号であり、最後まで手放さなかったものでもあります。11月3日（火・祝）より12月6日（日）まで期間限定で展示します。

近代の日本を代表する茶人達の、茶道具を介したおもしろおかしいエピソードの中には、たびたび如春庵が登場し、重要な役割を演じています。「森川コレクション」の中では、重要文化財・黒楽茶碗「時雨」や中国元時代の画家任月山^{にんがっさん}筆と伝える「稲之図」、南宋時代の青磁^{たけのこ} 筍花入などがまずもって特筆されるものではありませんが、敬愛して止まなかった鈍翁との、愉快きわまりない、親密な関係を伝えるものも、いろいろ含まれています。

このたび、今は解体して保管されている、如春庵の「田舎家」を、名古屋市博物館の敷地内に整備する計画があります。

こうした「田舎家」での茶を始めたのは益田鈍翁であったと、如春庵は、自著『田舎家の茶』に書いています。明治34、35年頃、鈍翁が東京品川の御殿山に「為楽庵」を建てたのが最初であり、以来当時の数寄者、茶人たちが、先を争うように田舎家を移築し、茶室として構えるようになりました。如春庵が名古屋市覚王山（千種区）の別邸に移築した田舎家は、「旧木曾川畔の今井家の住宅」であり、他の田舎家に比べ、その規模も時代も格別であったのでしょう。昭和3年（1928）12月19日、初めて如春庵の田舎家に招かれた鈍翁は、一も二もなく感服して、大庄屋とした如春庵に対し、自ら芳名録に「小作人」と書いているほどです。



茶飯釜

室町時代 永正8年（1511）

名古屋市博物館蔵 森川コレクション

羽部に「永正八年」「三月日」、蓋に「湯来茶」「飢来飯」の陽鑄銘。昭和4年（1929）3月31日、田舎家に茶友を招いて開かれた茶会に、「三尺四方の大石炉に」吊されて使われていました。

今回は、森川コレクションや関連資料の中から、当時「天下一」とまで称された如春庵自慢の「田舎家」で開かれた茶会に使用された道具類を中心に紹介します。※文中敬称略（小川幹生）

小川文太郎コレクションより 名古屋天白溪図絵絵葉書

特徴的な鳥瞰図を描き「大正広重」とも呼ばれた画家、吉田初三郎。昨年夏の特別展「NIPPONパノラマ大紀行」で、その魅力を紹介したところである。その「パノラマ」展にも一部出品された故小川文太郎氏の鳥瞰図コレクション3,124件5,148点が、このたび名古屋市博物館へ寄託された。

小川文太郎コレクションの概要

小川文太郎氏（1898～1985）は、昭和初期から50年以上にわたり吉田初三郎作品の収集・研究を続けた人物である。名古屋空襲にも見舞われたが、コレクションのうち直前に郷里へ疎開させていたものは難を逃れ、今日にまで伝えられることとなった。日本列島はもとより樺太・朝鮮半島・台湾・中国大陸にまで及ぶ初三郎の作品が網羅的に収集されており、その多くが文太郎氏の手で地域別・年代順に整理されている。

主な資料はすでに「パノラマ」展で紹介したので、ここでは同展で未紹介のものを取り上げよう。



写真1 名古屋天白溪図絵絵葉書

「名古屋東郊の別天地」八事天白溪

写真1の「名古屋天白溪図絵絵葉書」は、かつて存在した「天白溪遊園」の情景を描いたもので、文太郎氏の整理によれば昭和7（1932）年の発行である。名古屋城と熱田神宮をランドマークとする名古屋の鳥瞰図を眼下に据え、名古屋駅から八事へ伸びる路線の先に、蜃気楼のように天白溪の姿が浮かび上がる。さらに、画面の右手奥には猿投山が遠く霞んでいるが、実際の猿投山とは異なり富士山のような形に描かれている。初三郎は富士山を好んで作品中に描き込んだが、ここでは猿投山を富士山に見立

てているのである。

天白溪は、現在の八事交差点から東北に歩き、八事霊園の丘を越えた先に位置する。大正以降、八事電車の敷設と都市計画の拡大に伴い八事一帯の開発が進められていくと、天白溪にも開発の手が入る。昭和4年のパンフレット「名古屋東郊の別天地 天白溪遊園御案内」には、「中京唯一の理想的遊園地」「実に得難い別荘地住宅地」として第2回分譲の要項が掲載されている。このパンフレットによれば、天白溪遊園には鳳凰門^{ほうおうもん}という楼門があり、楼上には喫茶店が入っていた。また、2つの池でボートや水上飛行機に乗ることができた。本作にも楼門と池がきちんと描かれている。初三郎が描いたのは、このような都市近郊型新興リゾート地としての天白溪だったのである。

主題の性格に即した構図

ところで、初三郎式鳥瞰図と言え、パノラマ画面にかなり広い地域を描き込んだ壮大な構図が多い。例えば、写真2は蒲郡にあった常盤館^{とぎわかん}という旅館の案内パンフレットであるが、画面右上の東京から右下の名古屋まで、ぐると伸びてきた東海道線が、常盤館とその前に広がる三河湾を抱え込むような構図を取っている。初三郎は、菊池寛の小説『火華』で「海道一」と評されたこの旅館を、広く東海道沿線全体の中に位置づけているのである。

それに対し本作は、クローズアップされた主題（天白溪遊園）と名古屋市域の鳥瞰図で画面を上下に分割する構図を取っており、描かれている範囲としては比較的狭い。しかし、名古屋方面から天白溪を眺めるこの視点は、名古屋市民向けのリゾート地である天白溪遊園を表現するのにふさわしい構図であり、そこに初三郎の画面構成の巧みさを見て取ることができる。（鈴木 雅）

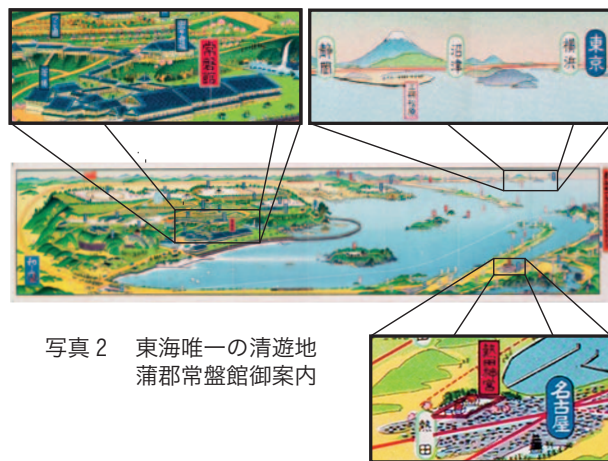


写真2 東海唯一の清遊地
蒲郡常盤館御案内