

# 博物館だより



No.158

令和2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NEWS 「会津ゆかりの楷の木」が博物館へ!

豊津支所玄閑脇に聳えていた「楷の木」が博物館へやってきました。この木は、平成元年に会津若松市(福島県)の旧藩校・日新館から寄贈されたものですが、豊津支所の取壊しに伴い移植されることとなったものです。周辺には鶴ヶ城枝や身不知柿など現在も交流を重ねる会津ゆかりの記念樹が揃っており、木の周りは一層歴史のゆかりが感じられる場となりました。



▲移植された楷の木 この木は整然とした枝葉の生え方が特徴で「学問の木」「孔子木」とも呼ばれます



▲移設後の案内板を前に早速イメージトレーニングです

## 観光案内板でガイド活動をさらに充実!

楷の木とともにみやこ町観光案内板もやってきました。これも理由は同じですが、現在博物館では街の魅力を紹介するガイドボランティアの養成を進めており、博物館を起点とする来場者のご案内にはピッタリ!と思われ「お役立ちグッズ」の到来に関係者は大喜びです。ガイドがスムーズに進むアイテムになるとよいですね。

## ◆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
- ※見学会等は別途ご案内します。  
※日程等変更となる場合があります。

## みやこ町文化財防火点検式

第66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等を行います。見学自由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(日) 10~11時  
○場所…同住宅(犀川帆柱地内)  
○備考…豪雪や荒天時は中止することがあります。問合せは博物館(☎33-4666)へ。

## 11・12月の業務日誌から



▲自らの手で採取した化石の種類や名前を詳しく知ることができました

11月10日(日)、黒田小学校で恒例の「こふんまつり」が開催されました。各学年の発表の中で、6年生が黒田校区にみられる様々な古墳や国分寺三重塔など郷土の史跡について分かりやすく説明しました。

11月26日(火)、育徳館中学校の科学部の生徒17名が野外活動の中で採取した化石の調査のため博物館を訪れました。当日は夏季に実施した企画展の資料(化石)所有者に同席していただき各々の化石の観察を行いました。

11月24日(日)、博物館友の会主催で「秋のバスハイク」が行われました。今回の訪問地は山口県下関市で、朝鮮通信使ゆかりの史跡や長府城下・功山寺を散策し、歴史と紅葉に彩られた長州路を堪能しました。

12月7日(土)、博物館友の会恒例「三重塔すす払い」が行われました。今年も40人近くが参加して掃除はあっという間に終了。今年は夏に外観クリーニングが行われていたため、いつもよりキレイになりました。



▲史跡を通してより一層この町のことが好きになりました



▲参加者はベテラン?ぞろいで手際も運びもスムーズです



▲紅葉真っ盛りの功山寺境内 国宝の仏殿が一層映えました

みやこの歴史発見伝 122

令和とその時代 ③

「アワビ」から探る  
万葉人の儀式贈答のかたち

「おせち料理」とそのルーツ

近年、お正月に欠かせない「おせち料理」も和・洋を問わず色々なスタイルの料理が楽しめるようになりました。伝統的なおせち料理は「子孫繁栄」や「長寿」などの願いが込められていることが伺えますが、そのルーツは、「令和」の歌が詠まれた奈良時代までさかのぼることができま



アワビの貝殻(螺鈿細工素材用に研磨したもの)

特に重要とされた5回の節目の日(元日を含む)に神に感謝する節会(せちえ)という宴が催され、その際に振舞われた御節供料理(おせちくりょうり)がその起源とみられています。この料理にはいくつかの説がありますが、お正月の「正式な」食物として珍重されたものに「熨斗アワビ」が記録されています。これは、アワビの身をリングの皮のように剥き、ヒモ状になったものを延ばしながら乾燥させたスルメのような食品のことで、正月にこの熨斗アワビを飾り、来客時には取肴として客に勧めたものが、正月飾りやおせち料理へと変化したという説があります。

今回は、この「アワビ」という貝が奈良時代を境に日本の歴史や文化に、どれだけ深く浸透してきたかをご紹介します。

日本人とアワビ

アワビ(鮑・鮑・鮑)は日本では古くから食されてきた貝であり、身だけではなく、その美しい貝殻も螺鈿細工など装飾品にも利用されてきました。食品保存方法が乾燥・塩蔵等に限り、物流に時間を要していた奈良時代には「熨斗アワビ」が重要な産物として税の対象となり、

平城京から出土した木簡の記録では様々な国から納められたことが確認できま

す。その後も現在に至るまで宮中などの儀式では欠かすことができない重要な食品に位置付けられていました。戦国時代には熨斗アワビは、その名称から「敵をのし、打ちのばす」という縁起をかつぐことから出陣の膳には欠かせないものとなりました。

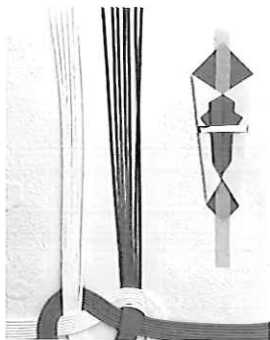
都道府県の特産品が献納されたことが話題となりました。過去の記録を基に報道された内容を見てみると、やはり最も重要な供物は、各種のアワビで、今回も三重県から熨斗アワビが供納され、鮑汁漬というアワビの煮物が奉持されています。また昭和の大礼では干しアワビ百個が東日本から奉納されています。一つの貝がその国の神事や歴史・文化に深く浸透し、現在まで継続されている例は世界的にも非常に珍しい事例といえます。



結納品の長熨斗(中央)

贈り物としてのアワビ  
お正月の身近な「贈り物」に「お年玉」がありますが、古来より熨斗アワビは、最高ランクに位置付けられる贈り物でした。

現在、神事以外で、本来の技法で製作された熨斗を用いる場面をみる機会はありませんが、ご祝儀等を贈る際に用いる「熨斗」の右上に、色紙でつくられた熨斗アワビの模造品(茶色の長細い紙)にその名残をみることができます。  
(井上信隆)



熨斗袋に付けられた熨斗(右上)