



東北大学

ISSN 0385 - 7506 Vol. 30, No.3 2005



# 東北大学附属図書館報 木這子

## BULLETIN OF THE TOHOKU UNIVERSITY LIBRARY

URL <http://www.library.tohoku.ac.jp/>

- 木這子(きぼこ)とは東北地方の方言で、こけしのこと。小芥子這子(こけしぼうこ) -

| 目  | 次  |
|--|--|
| ○副館長に就任して..... 1   | ○誰にも読まれなかった本<br>- 第25回西洋社会科学古典資料講習会を受講<br>して - .....20 |
| ○未来の図書館..... 4   | ○『平成17年度大学図書館職員講習会』参加報<br>告.....21                     |
| ○特別展示会「時代を語る雑誌たち～雑誌メ<br>ディアと戦時動員～」を終えて..... 7                      | ○=東北地区大学図書館協議会主催 =<br>「フレッシュ・パーソン・セミナー」を開催<br>.....22  |
| ○平成17年度東北大学附属図書館企画展<br>「江戸の食文化 - スローフードのルーツを<br>たどる - 」開催報告..... 9 | ○「平成17年度東北大学図書館職員総合研修会」<br>報告.....23                   |
| ○東北大学附属図書館共催事業「江戸の食文化」<br>を終えて.....13                              | ○会 議.....25  |
| ○連載「江戸の食文化」を巡る話題から( 1 ):<br>江戸庶民のおかず.....14                        | ○人事異動.....26   |
| ○常設展紹介1「画文共演 - 挿し絵と装丁の日<br>本近代文学史」.....18                          | ○編集後記.....26   |

## 副館長に就任して

附属図書館副館長 倉 本 義 夫



10月1日付で、今泉隆雄教授の後任として附属図書館副館長を拝命しました。野家館長を補佐して附属図書館の運営に当たるのが私の任務です。木這子の愛読者には、私の名前を見て「あれっ」と思った人がいるかもしれま

せん。そうです、私は本年度の木這子第1号に、北青葉山分館長に就任しました、との記事を書いているのです。半年で任が変わるのは早すぎる、と思うのですが、東北大学附属図書館を取り巻く状況が急速に変化していることが、この度の私の任用の背景にあったものと理解しています。附属図書館の副館長は、かつては文科系部局から出ていました。物理学を専門とする私が起用されたのは、理科系の利用者が多い電子

ジャーナルへの対処，およびデータベースなど  
学術情報の電子化一般が，東北大学として取り  
組むべき大きな課題になっていることと関係し  
ていると思います。そこで副館長就任の弁とし  
て，今までは一利用者として，あるいは理学研  
究科商議員などとしてかかわってきた電子ジ  
ャーナルについて，基本的データを概観し，私  
の認識を簡単に述べたいと思います。

これまで大学図書館や自治体の公共図書館が  
提供する学術情報は，基本的に利用者が対価を  
払うものではないと考えられてきました。この  
「常識」は，例えば街のレンタルビデオショッ  
プで媒体を有料で借りることとは対極をなして  
います。図書館の無償サービスには，文化の継  
承と享受は商品とは別の扱いを必要とする，と  
いう長い歴史を経て確立された共通認識が背景  
にあります。それではサービスの費用は誰が負  
担しているのでしょうか。公共図書館の場合には，  
基本的に税金がこれをまかなっており，図書館  
を利用するか否かで納税者の税金が変わること  
はありません。一方，大学では，通常の学術雑  
誌と図書の購入については大学全体の共通経費  
からなされる若干分と，個々の部局の予算，あ  
るいは研究者の研究費からなされる大半の部分  
があります。どの予算で購入されようと，ひと  
たび購入されれば学術情報の利用に対して利用  
者が対価を払うことはありません。

東北大学では，外国学術雑誌の購入に本年度  
は約6.0億円を使っています。この費用は，基  
本的に各部局が分担して負担しています。この  
うち，共同購入している電子ジャーナルには，  
5.1億円程度を払っていますが，部局で費用負  
担する割合は，2000年から2002年の3年間に共  
同購入対象の学術雑誌全体に対して払っていた  
金額に基づいて決められています。この割合に，  
部局の人員数を加味して多少の補正が加えられ  
ます。実は，外国雑誌購入額のピークは平成11  
年度（1999年）で，この年の支払額は6.5億円  
程度に達しています。平成8年の4.3億円程度  
から平成11年までを見ると，この間の支払額は

約50%の増加というすさまじいものでした。そ  
こで，部局ごとに重複して購入していた学術雑  
誌を整理し，全学で共同購入しようとする重複  
調整が動き出しました。この効果と思われます  
が，平成13年度（2001）までは購入額は5.6億  
円程度にまで減少しています。しかし，翌年か  
ら再び上昇に転じ，本年度にいたっているわけ  
です。

電子ジャーナルの利点は，アクセスが許され  
ればどこからでも利用でき，図書館まで足を運  
ぶ必要がないことです。平成17年度は，約  
9,300種類もの雑誌を見ることができます。こ  
のうち，購読契約をしているのは約5,000種類  
だけで，残りはパッケージ契約という一種の「抱  
合せ販売」によって見るできるようにな  
っています。ちなみに，平成8年度までは，大  
学全体でほぼ7,000種類の雑誌を購入していま  
した。当初，電子ジャーナルは冊子体の印刷・  
製本コストがないだけ安いのではないかと，  
という期待がありました。世の中によくあるように，  
電子ジャーナルも普及するにつれて絶対額がか  
さむようになり，部局予算の全体に占める割合  
が増えて深刻な状況になってきました。しかし，  
共同購入という制約から，一部の雑誌購入を中  
止することは以前よりはるかに難しくなってい  
ます。

電子ジャーナルの費用負担の考え方として，  
2つの極限があります。ひとつは，東北大学に  
とって，学術情報は研究・教育活動の生命線な  
ので，部局ごとの利用の頻度にかかわらず大学  
全体で負担すべき，という考え方です。これは  
公共図書館の費用負担方式になぞらえることが  
できるでしょう。もうひとつの極限は，利用度  
に応じて費用をまかなうべき，という受益者負  
担の考え方です。これはレンタルビデオの考え  
方になぞらえることができます。この両極限の  
間に，一部受益者負担という折衷的考え方が，  
その割合に応じて連続的に分布します。ここで  
押さえておくべきことは，第一に学術雑誌の共  
同購入によってアクセスできる雑誌数が以前よ

りも格段に増え、便利になっていることです。第二に、電子ジャーナルの利用は、タイトルと要旨だけを見る場合、論文の中身を斜め読みする場合、さらに印刷して精読する場合など、さまざまな態様がある、ということです。これはレンタルビデオよりも料金体系を複雑にする要因になります。仮に、費用負担を軽くするためにオンラインの利用を控える、ということになってしまうと、何のための学術情報か、という疑問が当然起こります。2002年以前に比べて、利用者分布は大きく変化しています。したがって過去の購入実績をもとに費用負担を決めている現在のやり方は、共同購入立ち上げ時の緊急避難的なものとみなすべきであると思います。これは受益者負担の原則を採用し続けるにしても同様です。この場合には、新しいデータに基づいて負担率を改めなければなりません。

附属図書館商議会での最近の議論は、学術情報のコスト負担は基本的に大学共通経費から出すべきであるという方向に傾いています。東北大学全体としての予算が決まっている中で、この共通経費をどのようにして確保するのか、というのが大学の具体的ポリシーになります。その際、電子ジャーナル以外の学術情報への依存率が高い文科系部局の費用負担についても、考え直す必要があります。この問題について、商議会は今年度中にまとまった考えを示す予定です。

電子ジャーナルの話が長くなってしまいました。東北大学附属図書館には、狩野文庫に代表されるような誇るべき古典のコレクションがあります。このようなコレクションは、今までは、プロの研究者がお宝として扱ってきたことが多かったと思いますが、デジタル資料化によって一般の利用者にもアクセスが容易になりつつあります。また、和算の資料も充実しており、すでにかかなりのデジタル化がなされています。2007年の東北大学創立100周年を記念して、このような東北大学の「秘宝」をわかりやすく公開する企画が進展しております。理科系の私に

は専門外の資料が多いのですが、これを利用しやすくする努力の価値と、その仕事の楽しさはわかります。学術文化の継承と発展をはぐくむ場としての図書館を充実させるべく、微力を尽くしていきたいと考えておりますので、ご支援とご鞭撻をお願いする次第です。

(くらもと・よしお)

## 未来の図書館

高 木 泉



附属図書館副館長となられた倉本義夫先生の後任として平成17年11月1日付で北青葉山分館長を拝命いたしました。小学校以来、図書室や図書館には利用者として大変お世話に

なっておりましたが、専門図書館の機能を充実、発展させるために何が必要であるかをよく考え、及ばずながら微力を尽くしたいと存じます。

わたくしの専門は数学です。生物の形態形成の数理モデルとして用いられる反応拡散系と呼ばれる非線型偏微分方程式を研究してきました。拡散とは粒子がたくさんある場所から少ない場所へ移動する現象ですから、分布を平均化し、一様化するのが本来の性質です。ところが、拡散率の異なる二種類の化学物質が反応すると空間的に一様な状態が不安定になり、パターンが現れ得る、と逆説的なことを言い出したのがアラン・チューリングです。いまから半世紀以上も前の1952年のことでした。このアイデアに基づいて1970年前後から、発生生物学あるいは生態学で見られるパターン形成を模した数理モデルが提唱されるようになりました。わたくしは大学院生だったころそのようなモデルとめぐり会い、ヒドラの中に分布しているとされる仮想的生化学物質の濃度分布、あるいはプランクトンや細胞性粘菌の個体群密度の分布がつくるパターンの構造について研究してきました。個々の粒子は濃度勾配と他の粒子との反応と云う局所的な情報にしたがって運動しているのですが、全体では、領域の幾何学的な量から決まる位置に分布が集中してしまいます。幾何学的な

量から決まる位置とは、境界の平均曲率を最大にする点や最大内接球の中心などのことです。

よく「紙と鉛筆」だけあれば数学はできると云われますが、数学の研究においても専門誌と専門書は必要不可欠です。国内外の大学の数学教室・研究所の多くは独自の図書室を備えています。わたくしが長期滞在したことのあるニューヨーク大学クーラン数理科学研究所は13階建ての建物の1階分を占める立派な図書室をもっています。また、ミネソタ大学の数学教室にも主要な専門誌がすべて揃ったよい図書室があります。これらの図書室がなければそもそも長期滞在はできなかったと思います。本学の数学教室にもこれらに匹敵する研究資料室があります。もちろん、数学の図書室に所蔵されている専門誌や専門書だけでは足りず、ポブスト図書館(ニューヨーク大学)やウォルター図書館(ミネソタ大学)など本館に向くこともありました。特に、ミネソタの冬季には歩いて数分とは云え、氷点下20の中を向くには相当の決心が必要でした。現在のように電子ジャーナルが一般化し、研究室から多くの雑誌の論文を閲覧できるようになったことは本当にありがたいことです。

ところで、しばらく前に今後は電子ジャーナルを中心にして、冊子体は全学で1冊とするという方針がでたとき、数学者の多くは冊子体が手元から離れることに危惧を抱きました。わたくしもその一人ですが、理由は二つあります。一つは「偶然性」を大事にしたいと云うことで、もう一つは物理的実体として存在しないことへの不安でした。確かに、検索によって読みたい論文、関連論文に直接的に行き着くのは便利の上ないことです。しかし、直感的に、これは正確すぎるとも思いました。ある論文を読む必

要がでてきて、図書室に出向いてそれが掲載されている雑誌を取り出し、パラパラとページを繰ってお目当ての論文を探し出すとき、その前後に掲載されている論文も自然と目に入ります。それが探していた論文よりも面白そうで、取りあえずついでにコピーを取ることは珍しくありません。同僚にそのことを話すと、そのような偶然に助けられて問題解決のヒントを得たと云う人が少なくありませんでした。子どもにウェブページをいちいちプリントして読むなんて、と呆れられる旧世代だけがこのように感じているわけではないようです。研究から偶然を排除してしまうのは危険です。もう一つの理由は、単に心理的なものに留まらない学問の性格に根ざしたものであるように思われますが、ここではこれ以上触れないことにします。

第一の理由に戻りますが、同時期に客員研究員として滞在していたB教授がクーラン研究所の図書室は世界一だと話してくれたことがあります。その理由を問うと、著者名のアルファベット順に本が配架されているからだと云う答が返ってきて驚きました。東北大学の数学教室の図書室もそのように配架されていて、万国共通だと思いこんでいました。その後滞在したミネソタ大学の数学教室の図書室は主題別分類になっていました。本の背表紙にはQA514.25と云うようなラベルが貼ってあります。したがって、アダムスの書いた本を読みたいときは、まず索引カードあるいは検索端末機の前に行き、その本の分類番号を目の前においてある小さな紙にちびた鉛筆で控えて、書庫に入って行くこととなります。長年、アダムスの本を読もうと思ったら、多少タイトルの記憶が怪しくてもAの書架に直行し、アダムスの本がたくさん並んでいる場所に立てば簡単に見つけることができたのに、このミネソタ流には面食らいました。しかし、本学名誉教授のI先生はこの方式の方がよいと力説されていました。確かに、主題別に分類されている書架の前に立つと関連する図書が一望のもとに見渡され、思わぬ収穫がある

こともあります。電子ジャーナルはクーラン流の、冊子体の雑誌はミネソタ流の長所があるとも云えるでしょう。コンピュータとディスプレイの限界に縛られて、現在の電子ジャーナルはパラパラとめくと云う機能(ブラウジング)に関してはまだ発展途上のように思われます。将来、表示媒体の進化と検索システムの技術的進歩により両方の機能を自然に併せたような電子ジャーナルが出来ないものかと空想しています。

図書室、図書館の将来を空想するとき、若い頃テレビで観た二つのサイエンスフィクションのシーンを思い出します。一つはH.G. ウェルズ原作の「タイムマシン」(ジョージ・パル監督、1959年制作)という映画で、800万年後の未来に降り立った主人公が過去の出来事を知るために輪を机の上で回転させて音声を出させるシーンです。もう一つは「スタートレック」というテレビ番組で最初のシリーズの第78話“ All our yesterdays ”のなかに、司書が円板を回転させると映像が現れるというシーンです。こちらは、映像というよりも過去の世界への入り口が現れるのです。どちらも、1970年以前に制作されたものですが、いまでは音と映像を記録するCDやDVDとして実現されました。少し時が経つと書籍は過去の世界への入り口になっている、逆にいま書かれる本は未来へのメッセージになっている、そう思うとこれら二つのサイエンスフィクションに登場するシーンは図書館の機能を象徴的に表現しているように見えます。もっとも、映像ではなく、言葉を文字にして定着させた書籍が収蔵資料の主要部分を占める時代が相当長い期間にわたって続くものとわたくしは思います。文字で書かれたものがもつ、ほどよい抽象性を放棄するとは考えにくいことです。

今日の学術雑誌の形態が一般化されてから200年以上経ちます。この間に蓄積された膨大な文献に加えて、日々生産されていく研究成果を論文としてまとめたもの、それらを概観する

のに好都合な研究集会の報告集，また，確立した理論を一冊にまとめ上げた単行本，と出版される研究資料は非常な勢いで増加しています。図書館の収容能力が限界に達するのも時間の問題です。この深刻な問題を解決する一つの方向として，電子化による圧縮は有望なものであり，現在考えられるただ一つの現実的な方法のようでもあります。しかし，数年前，CD-ROM は20年程度の寿命しかなく，CD が初めて発売された頃のものの中にはすでに再生が難しくなっているものがあると聞かされたとき，耳を疑いました。しばらくして，1980年代末に作成してフロッピーディスクに保存してあったプログラムが文字化けしてコンパイルできなくなっていたと云う経験をし，電磁記録媒体の保持期間が想像以上に短いことを知りました。研究者として駆け出しのころに書いた論文をCD に記録しても，定年のころには読めなくなっているのですから，紙に書かれたものと比較すると何とも儂いものです。

いずれ，電子図書館となって，収蔵場所と保存の永続性の問題は技術的に解決されるものと信じます。そうすると図書館は資料を保管する場所としてよりも，思索するための空間としての機能がますます重要になっているように思われてなりません。

(たかぎ・いずみ)

## 特別展示会「時代を語る雑誌たち～雑誌メディアと戦時動員～」を終わって

大学院教育学研究科・教授 梶 山 雅 史

教育史学会第49回大会を東北大学文系キャンパスで開催するにあたって、「教育史研究のメディア論的展開」をシンポジウムテーマに設定した。

仙台市在住の出版史研究家渡邊慎也氏が所蔵しておられる膨大な出版関係コレクションから、テーマに関連する新聞・雑誌を借用し、特別展示会を開催することが出来ないものか。全国からの学会員・本学の教職員・学生のみならず、市民にも広く見てもらえるものにしたい。その思いを渡邊氏にお話し快諾のご返事をいただいた。附属図書館と教育学研究科の力強い協力を得て、夢は一挙に実現するに至った。



仙台「雑華文庫」主宰 渡邊慎也氏

学会と学内研究科と附属図書館が共催し、市民に開かれた特別展示会を開催するという新たな試み。これは大学の社会貢献の一つの新たな道を切り開くモデルケースとして、附属図書館スタッフが終始熱意をもって取り組んでくださった。図書館ホームページから Web へ、そして報道機関への広報等々、実に迅速で見事な展開に図書館の方々の才能の豊かさ、たのもしさをあらためて実感し、実に楽しく嬉しい共同作業となった。

2005年10月8日(土)から24日(月)まで、附属図書館視聴覚室を会場とし17日間にわたっての開催となった。展示内容は、大正期週刊

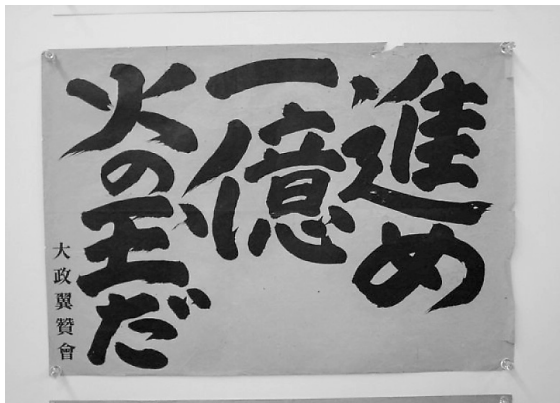
誌時代の幕開けから、戦時中に出版された幼年雑誌、少年少女雑誌、婦人雑誌、政府情報誌、さらに敗戦の焼け跡からの出発まで、創刊号を多数含む200余点の貴重な雑誌と新聞で構成した。その一部にコメントしてみると、『キンダーブック』から『ミクニノコドモ』へと改題するに至った児童雑誌、あるいは昭和20年分全冊揃いの『婦人倶楽部』と『主婦之友』は、時代とともに表紙と内容がいかに激変するものかを如実に示すものであった。



「大東亜戦争」末期の『主婦之友』

八戸の『月刊評論』、仙台の『仙臺愛国少年』、『月刊東北』の現物は今日入手し難い貴重雑誌である。中央教化団体聯合会の『常會』も研究上注目される史料といえる。『翼賛政治會報』は「一億一心総蹶起運動」の戦略とその展開を生々しく伝えていた。その他多数の色鮮やかな史料群から国民総動員体制が極めて具体的なイメージによって築き上げられていった様子が見えてくる。

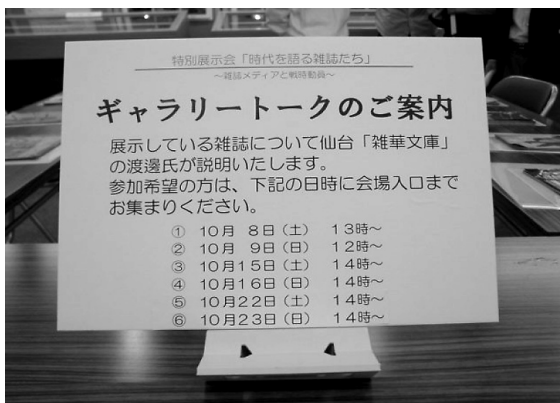
今回は、1921年から1946年に至る25年間に登場した雑誌の変貌を、パネルと平台ケースで展示し、さらに雑誌を手にとり読むことが出来る自由閲覧台を設け、『ミクニノコドモ』、『日本週報』、『写真週報』など18冊のコピー、さらに『同盟グラフ』、『婦人倶楽部』、『翼賛政治會報』など18冊の原本も配置した。



自由閲覧台で複製誌に見入る観覧者

当時の雑誌内容を実際に読むことが出来るようにしたこと、それがまた本展示会の一つの特徴であった。

期間中の土、日、計6回にわたって渡邊慎也氏自身によって詳細なギャラリートークが行われ、中味の深さ、懇切さに参加者から感謝の言葉を多数いただいた。



ギャラリートークのご案内

8日、9日の学会大会時には170名以上の研

究者が参観し、「戦前から戦中、そして戦後へと激動する時代を背景とした雑誌メディア・教育の変容を考えさせられた貴重な展示であった」、「多数の創刊号の現物に接し展示資料の水準の高さに驚いた」との高評を得た。アンケートには全国各地とくに東京で是非やってほしいとの記載、またブリティッシュ・コロンビア大学の研究者からは、興味深いこの展示はアメリカや海外でも是非やってもらいたいとの声もあった。

17日間の参観者は、10歳代から80歳代に及び、総計は延べ450人を超えるに至った。20歳代学生からは、「メディアによる洗脳を実感させられるものであった」、「当時の雑誌が放つ、戦争の生々しいオーラのようなものが感じられ」、「雑誌のタイトルや表紙がここまで時代を表している」と知り非常に驚いた」といった感想が寄せられた。それと対照的に自由閲覧資料を時間をかけて手にとる60～70歳代の戦時体験者の姿が本展示会を印象深いものにしていった。

また対外的には、新聞社の取材があり「戦局の変化とともに国策に利用されていった雑誌メディアの歴史がひと目で分かる特別展」としてカラー写真付きで大きく報じられたほか、宮城教育大学のあるゼミにも2度にわたって本展示を活用していただいた事などもあった。



展示資料の解説をする渡邊氏

本特別展示会を成功裡に終わることが出来、貴重この上ない多数の史料をお貸しいただき、さらに全面的御尽力をいただきました渡邊慎也様に心からお礼を申し上げます。

(かじやま・まさふみ)



## 平成17年度東北大学附属図書館企画展 「江戸の食文化 - スローフードのルーツをたどる - 」開催報告

平成17年11月18日（金）から11月27日（日）まで、「江戸の食文化 - スローフードのルーツをたどる」をテーマに企画展を開催しました。

展示品等の詳細は前号で詳しく紹介しておりますので、今回は来場者からのアンケート結果をもとに、開催内容を振り返ってみます。



開会式でのテープカット（左から大西理事，奥山仙台市教育長，吉本総長，白松社長，野家図書館長）

今年度の企画展では会場を，従来行ってきた大学キャンパス内ではなく，初めて仙台市内の施設「白松ロフトホール」で開催したことによって，一般市民の皆様からは，大学の存在が身



展示会場「白松ロフトホール」

近に感じられたとの好評を得ることができました。また，白松がモナカ本舗との共催により，図書館所蔵資料を基にした江戸の復元御菓子の製作・販売を行ったり，共催機関の仙台市民センターが市民講座や郷土料理の教室を開くなど，地域社会と密接な関係を築くことができ，短期間の開催ながら約770名の来場者がありました。

### 【アンケート結果の一例】

『東北大学の秘蔵する貴重な資料を分かり易く展示公開されましたことに敬意を表します。』

（70代・一般）

『時代にマッチした好企画』（60代・一般）

『江戸時代の庶民の食文化を中心とした企画，現代人は見習うべきものが沢山あるように感じました。スローフードの大切さについてももう一度考えてみたいと思います。とても素晴らしい企画でした。』（50代・一般）

『説明が丁寧で分かり易い。江戸の料理本等，日頃は手に出来ない本が展示され，非常に参考になった。』（60代・他大学）

『よく考えられた企画展示と思いました。』

（40代・東北大）

『展示物も貴重なものが多く，拝見する価値がありました。添えられたり，貼られてある説明が大変分かり易く読みやすく，ためになりました。』（60代・他大学）

『とても興味深く見させていただきました。資料が大切に保管されているので今になっても私たちが目にすることが出来るんですね。』

（40代・一般）

『東北大学に貴重な文献があるのを初めて知りました。ありがとうございました。』（70代・一般）

『たいへん面白い企画で，これまで学内を会場としていたものを，市内で開いたことに共感を覚えました。』（70代・一般）

『町の中なので、母をつれてこれました。』

(50代・一般)

『パネルが非常にきれいで見やすかったです。質問のお答えコーナーがおもしろく、ためになりました。』(20代・東北大)

『歴史的背景がよくわかる良い展示に感動しました。』(30代・東北大)

『江戸時代何を食べていたかなど、文献の絵が大変おもしろかった。今日の食生活にも通じているのが大変興味をもてた。町の中で展示会をしたことは、いろんな方にみてもらえたことと思います。東北大学所有の本を一般の方々へ紹介できたのは良かったと思います。』(60代・一般)



記念講演会・シンポジウム会場「せんだいメディアテーク・オープンスクエア」

11月20日(日)には「せんだいメディアテーク」にて記念講演会を開催し、作家の石川英輔氏が「江戸庶民の食と宴」と題する講演を行いました。また、同日に記念シンポジウムも開催し、江戸東京博物館の小澤弘教授、国土館大学



記念講演会(石川英輔氏)

の原田信男教授、NHKの大森洋平ディレクター、スローフードジャパンの若生裕俊会長の各々より「江戸の食文化とスローフード」をテーマとして活発な意見交換を行い、一般市民を中心に約160名の参加がありました。会場からは熱心な質問も寄せられていました。

#### 【アンケート結果の一例】

『講演会・シンポジウムを聴講しました。江戸の活気のある様子が多く描かれた絵に、大変興味を持ちました。』(30代・一般)

『石川先生の講演で江戸の食が今と変わらないのに驚きました。』(80代以上・一般)

『シンポジウムもよかったです。』(30代・一般)

『シンポジウムと合わせて大変有意義な展示会でした。』(30代・一般)



記念シンポジウム(左から司会の佐藤(初)係長、野家館長、小澤教授、原田教授、大森氏、若生会長)

東北大学は平成十九年に創立百周年を迎えますが、本企画展も創立百周年記念事業の一つとして行われました。また、東北大学研究教育振興財団の助成により展示図録を製作・販売するなど、これまでの図書館単独事業ではなく、他機関との協力・援助依頼や地域連携を積極的に推進する事業として行ったことも、今回初の試みです。

アンケートには、企画展への工夫や要望なども多数寄せられましたが、東北大以外の入場者が80%を越えた今回の企画展においては、学外者からの期待を肌で感じる事ができ、貴重な経験を得られることができました。



江戸の復元御菓子

【アンケート結果の一例】

『貴重な情報で素晴らしい。但し資料内容が理解できず残念でした。現代文に転化するとか、他頁をも複写拡大展示するとか、今後のために検討願います。』（60代・一般）

『もっと広く宣伝しても良い。NHK でも放送してくれれば良かった。』（50代・一般）

『折々に開いて欲しい。料金を取っても充分。世間に広めてください。』（50代・一般）

『大学外での企画はとても親しみがもてます。白松がモナカの再現お菓子も目当てで来ました。今後も一般の企業との連携・企画を期待しています。』（30代・東北大）

『東北大学図書館の企画展を足を運びやすい場所に移して実施して下さったことは、とても嬉しいです。これからもぜひ一般に図書館を、ひいては、大学を身近に感じさせる企画をお願いします。』（60代・一般）

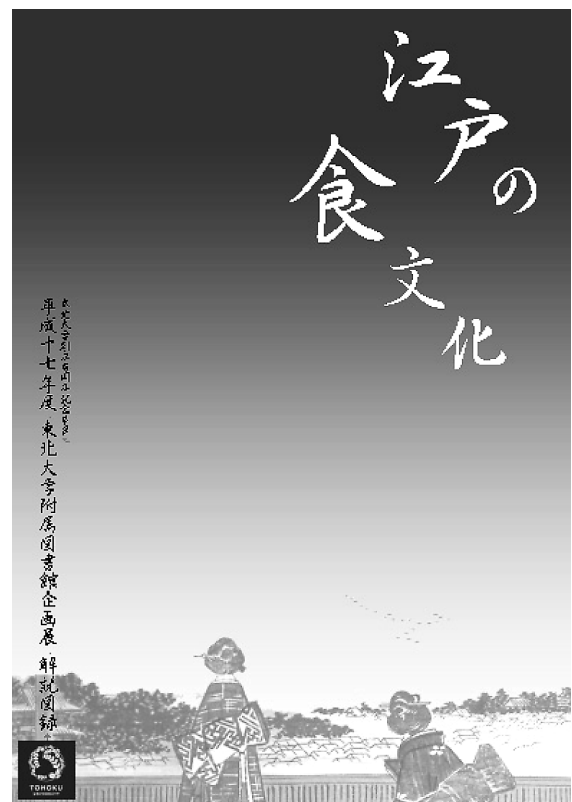
『食の文化を史料から学ぶことができた。先人達の工夫があって今日の食事が成り立っていることを知り役に立った。狩野文庫のすごさを知った。継続して広く紹介して欲しい。』（50代・東北大）

『この時期の企画展は毎年拝見してきましたが、毎年大きくなり、目新しいものもでてくるので、いつのまにか毎年楽しみになっていました。今年はシンポジウム、白松ロフトホール、パンフレットの有料化と、あらたに驚かされるものがありました。全体的にみて、来てよかつ

たと思える内容でした。江戸の数学、食文化ときて、来年は何なのでしょう。来年仙台にいるかは不確かですが、近くにいたら来たいと思います。お疲れ様でした。』（30代・一般）

『非常に興味深く拝見しました。次回も楽しみにしています。』（30代・東北大）

『とても面白い。また展覧会してください。』（70代・一般）



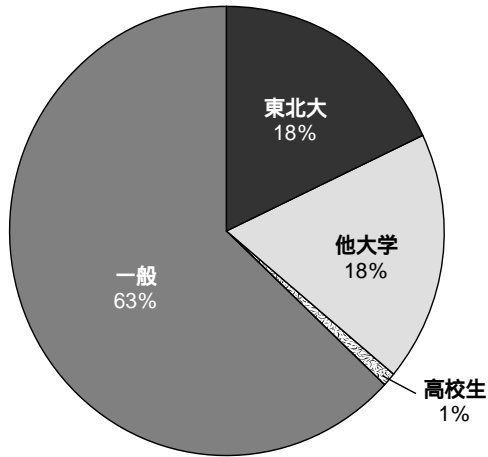
図録

今回の企画展では初めての試みが多くあったにも関わらず、無事終えられたのも、共催・協賛・協力・後援いただいた皆様のご支援の賜物だと感じております。また、意欲的な地域連携を推し進めた企画展WGのメンバーと、なにより附属図書館関係全職員のご理解があったからこそ成し遂げられた企画展でした。関係者にはこの場を借りて御礼申し上げます。ありがとうございました。

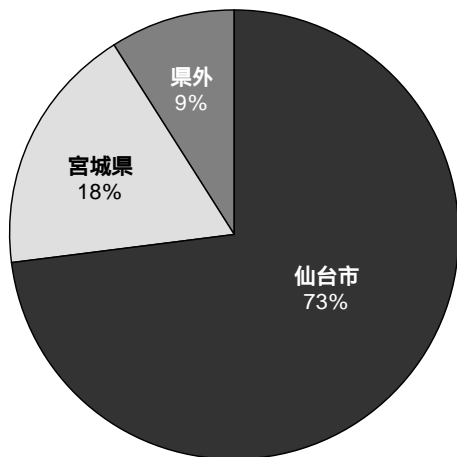
来場者アンケート集計結果

( 展示会入場者数：768人，アンケート回収枚数：217枚，回収率：28% )

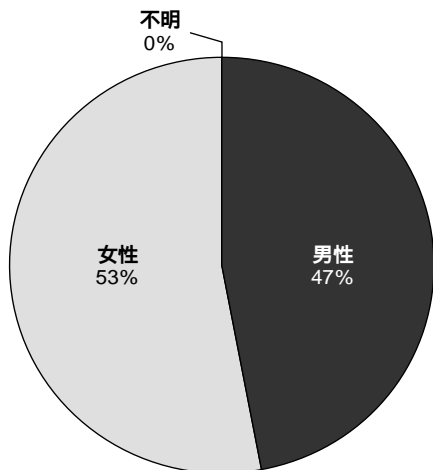
1. ご所属は？



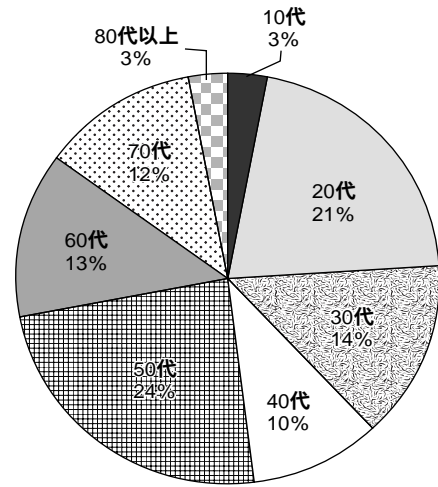
2. お住まいはどちらですか？



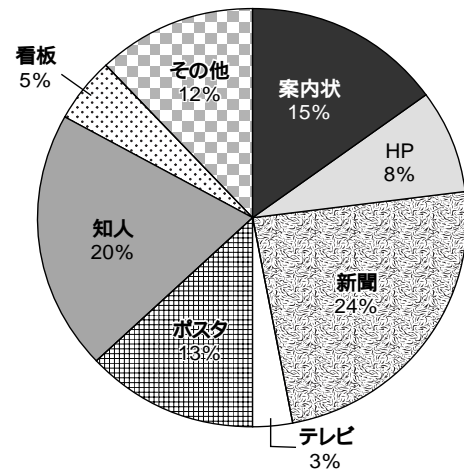
3. ご性別は？



4. ご年齢は？



5. この企画展をどこで知りましたか？



6. もっとも興味を持った資料は何ですか？

( ベスト5 )

- 1) 伊達家正月料理一式
- 2) 菓子譜・菓子
- 3) 豆腐百珍
- 4) 江戸庶民の食事
- 5) 全部

( 企画展WG事務局・閲覧第二係 )

## 東北大学附属図書館共催事業「江戸の食文化」を終えて

仙台市青葉区中央市民センター長 佐 藤 義 春

恒例の貴重書の展示会が平成17年11月18日（金）から27日（日）の日程で実施され、「江戸の食文化～スローフードのルーツをたどる～」と銘打った展示が行われた。ところで、今回は東北大では百周年事業の一環として位置付けられたこともあって、これまでの展示会とは趣向を異にし学外での展示会の開催となった。私ども仙台市青葉区中央市民センターでは以前から何らかの形で図書館との交流があったこともあり、そうした事情から企画段階から参画させて戴くことになった。たまたま当方でもこの時期単独で同じテーマの事業を企画していたこともあり、仙台市教育委員会との共催事業に位置付け準備を進めてきた。

共催の事業内容は、附属図書館主導で所蔵の狩野文庫を中心として江戸時代の食に関する貴重書を（株）白松がモナカ本舗のご協力です町の白松口フトホールをお借りしての展示会開催を核に、展示会開催中の11月20日（日）のメディアテークオープンスクエアでの記念講演会とシンポジウムを実施し、私どもの方ではそれに先立って11月5日（土）と26日（土）の午後の時間帯に二回にわたり「江戸のファーストフードと伊達の膳」という講演会と、12月1日（木）と8日（木）には夜の時間帯で仙台市ガス局共催で「郷土の料理の調理実習」を行うことが出来た。

この展示会・講演会等を通じて、現在すし・てんぷら・そば・うなぎ等全世界に市民権を得た日本料理の原型が江戸時代にあり、それには酒・醤油・砂糖・味醂等の調味料の発明・普及が重要な位置を占めている点を改めて検証することが出来たことは当事業の大きな成果の一つといえと共に、東北大附属図書館所蔵の狩野文庫の存在を大いに一般にも知らしめ、私どもの事業ではこれまであまり市民センターの利用

がなかった市民層へもその存在を知ってもらえる結果となった。また、こうした展示会開催期間中には11月23日（水）に講演会参加者を中心に会場へお出でになっていた参観者へ展示資料の解説を行うことで展示資料への理解を深めてもらうことが出来、会場となった白松がモナカ本舗ではこれに併せて展示資料にあるレシピをもとに江戸時代の復元菓子を製作、限定販売もあって好評の内に終了することが出来た。

仙台市教育委員会として私どもが東北大学附属図書館と関係を持ちながら実施した事業はこれが始めてではなく、平成4年に宮城県全県規模で実施された“生涯学習フェスティバル in みやぎ”において、仙台市民図書館が「本の歴史と印刷の歴史」というシンポジウムと展示会を行った際に、図書館所蔵の狩野文庫の稀観書から宋版本・元版本といった800年以前に作成された漢籍や、日本の書籍史上最も美しい意匠を施されたとされる「嵯峨本」の『伊勢物語』や『平家物語』、そして江戸初期に「奈良絵本」の普及版として初めて書肆が生業として成立させたとされる「丹緑本」等20点余を拝借・展示させて戴いたこと等があったものの、今回のように図書館・教育委員会が双方で企画・連携し、協働しながら作り上げた事業までには至っていなかった。今回の共催事業は、私ども教育委員会サイドで実施している生涯学習事業の展開の上、在仙の高等教育機関との企画段階から連携して実施に及ぶことが大変大きな意味を持つ事業であって、今後の学社連携・市民協働の生涯学習事業の展開を考える上でも格好なモデル事業の一つと考えられる。このような事業が今回のみならず今後も色々な形で実施されていくことを希望する次第である。

（さとう・よしはる）

## 連載「江戸の食文化」を巡る話題から(1)：江戸庶民のおかず

工学分館管理係長 米 澤 誠

はじめに

平成17年度企画展「江戸の食文化」では、食を巡るさまざまな話題をパネル解説いたしました。観覧者の方々に好評でしたので、本誌面でも連載で紹介することといたします。

### 1. 庶民は何を食べていたか？

江戸の料理献立を知るためには、料理書を読み解けばよいと思うかもしれませんが。

しかし、料理書に主に記載されているのは、季節季節の献立や調理法で、庶民が日常的にとっていた食事内容を知ることはなかなかできません。

また、武士の日記として有名な『鸚鵡籠中記』には、時々献立が記録されていますが、それは婚礼などのハレの日の献立であって、日常の献立やおかず内容ではありません。現代の私たちでも、普段の3度3度の献立を日記に書かないのと同じなのです。<sup>1)2)</sup>

そんな中で、非常に興味深くまさに庶民の食事を紹介できる資料があります。それは料理書ではなく「番付」だったのです。<sup>3)</sup>

### 2. おかず番付の構成

その番付のタイトルは『日々徳用儉約料理角力取組』で、刊行年は明らかではありませんが幕末頃とされているものです。(図1)

タイトルからして、庶民の日常のおかずであることが分かります。中央には「<sup>おさいのため</sup>為御菜」と大きく書かれていますが、これは通常の相撲番付の「<sup>ごめんこうむる</sup>蒙御免」に相当するものです。「<sup>おさい</sup>御菜」とは「おかず」を意味する丁寧語で、野菜料理だけではなく魚料理も含む言葉といわれます。(以下、図2と照らし合わせて愉しんでください)

この下の欄には、「毎年毎日於て世界台所晴

雨共三百六十日の取行」と記され、まさに毎日の献立を考えなければならない者の苦勞を汲んだ一文となっています。



図1. 『日々徳用儉約料理角力取組』、幕末頃か  
東京都立図書館 加賀文庫所蔵

続く中央の欄には、何時も食卓になくならない大事な調味料や漬け物などが掲げられています。「行司」としては沢庵漬やぬか漬、梅干し、寺納豆など、「世話役」としては味噌漬やでんぶなど、「感心(勸進)元・差添」としては塩、味噌、醤油がエントリーされています。その右には「年寄」としてかつおぶし、塩辛、なめもの(海苔佃煮や鯛味噌など)、ごま塩が上げられています。ほとんど全てが、現代にも通じる食べ物ではないでしょうか。

そして、番付の右の「東方」には「精進方」として野菜のおかず、左の「西方」には「魚類方」として魚のおかずが列挙されています。それでは、どのようなおかずが安くて手軽だったのか、順に見ていきましょう。

### 3. 何時でも食べられるおかず

精進方・魚類方の最上段には、「雑」と銘して何時の季節でも食べられるおかずが示されています。魚類方から見ていきましょう。

日々徳用儉約料理角力取組

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p><b>魚 類 方</b></p>  | <p><b>為御菜</b><br/>                 毎年毎日<br/>                 於て世界台所<br/>                 晴雨共三百<br/>                 六十日之取行</p>   | <p><b>精 進 方</b></p>  |
| <p>大関 雑<br/>                 関脇 ぬきみ切干し<br/>                 小結 芝えびからゆり<br/>                 前頭一 まぐろから汁<br/>                 前頭二 小はだ大根<br/>                 前頭三 たたみゆわし<br/>                 前頭四 いわし塩焼き<br/>                 前頭五 まぐろ剥身<br/>                 前頭六 塩かつお<br/>                 前頭七 にしん塩引き</p>   | <p>同春<br/>                 まぐろきじ焼<br/>                 ひじきむき身<br/>                 いわしゆた<br/>                 いわしつみね<br/>                 さば味噌漬<br/>                 たにし炒りつけ<br/>                 じじめ汁<br/>                 数の子<br/>                 小あじに三つ葉<br/>                 するめつけ焼<br/>                 牡蠣まなす<br/>                 いわたこつね<br/>                 ちりめんじゃこ</p> | <p>大関 雑<br/>                 関脇 昆布油揚げ<br/>                 小結 きんぴらごぼら<br/>                 前頭一 煮豆<br/>                 前頭二 焼き豆腐<br/>                 前頭三 ひじき白あえ<br/>                 前頭四 切ほし煮付け<br/>                 前頭五 芋がら油揚げ<br/>                 前頭六 油揚げつけ焼き<br/>                 前頭七 小松菜浸しもの</p>  |
| <p>同夏<br/>                 白らり三杯<br/>                 ひじきなまり節<br/>                 たなご吸い物<br/>                 なまり胡瓜のみ<br/>                 こはだ煮ひたし<br/>                 このころ魚でん<br/>                 なまり節おろし<br/>                 千心鱈白でんぶ<br/>                 くら汁<br/>                 どじょう鍋<br/>                 えび鬼怒焼<br/>                 かさごのらま煮</p>                 | <p>同秋<br/>                 蕪ひはまぐり<br/>                 芋煮だこ<br/>                 はげに大根<br/>                 酢だこ<br/>                 いわし唐漬け<br/>                 いなの背開き<br/>                 てんぷら<br/>                 赤貝酢の物<br/>                 にしん煮ひたし<br/>                 焼き秋刀魚<br/>                 たこさわら煮<br/>                 焼きはまぐり<br/>                 炒り豆腐</p>       | <p>同春<br/>                 けんちん<br/>                 人參の白あえ<br/>                 わかめのぬた<br/>                 のつべい<br/>                 蓮の木の芽あえ<br/>                 ほろねん草ひたし<br/>                 海苔にらど吸い物<br/>                 木の芽田楽<br/>                 叩きごぼら<br/>                 わらびがんとどき<br/>                 生海苔の三杯酢<br/>                 たんぱ味噌和え<br/>                 田芋ごま和え</p> |
| <p>同冬<br/>                 なまご生葉<br/>                 秋刀魚干物<br/>                 心あす干<br/>                 貝の子のすし<br/>                 たかべ干物<br/>                 さわらあんかけ<br/>                 たらの煮しめ<br/>                 卵どじ</p>   | <p>同冬<br/>                 湯豆腐<br/>                 こんにやくおでん<br/>                 納豆汁<br/>                 かぶ茶汁<br/>                 輪切りごぼら<br/>                 こんにやく白和え<br/>                 ねぎ南蛮<br/>                 こんにやく刺身<br/>                 ごま味噌<br/>                 油味噌<br/>                 お事汁<br/>                 らど白和え<br/>                 切り干し白和え</p>         | <p>同夏<br/>                 地先なすらま煮<br/>                 冬瓜くず煮<br/>                 鰻元ごまひたし<br/>                 ささげごぼら和え<br/>                 そら豆煮つけ<br/>                 なす刺身<br/>                 なす揚げだし<br/>                 かぼちゃごま汁<br/>                 芋ずゆき和え<br/>                 蒟の煮つけ<br/>                 筍あらめ<br/>                 へちま煮ひたし<br/>                 松もどき</p>      |
| <p>同秋<br/>                 蕪ひはまぐり<br/>                 芋煮だこ<br/>                 はげに大根<br/>                 酢だこ<br/>                 いわし唐漬け<br/>                 いなの背開き<br/>                 てんぷら<br/>                 赤貝酢の物<br/>                 にしん煮ひたし<br/>                 焼き秋刀魚<br/>                 たこさわら煮<br/>                 焼きはまぐり<br/>                 炒り豆腐</p> | <p>同冬<br/>                 なまご生葉<br/>                 秋刀魚干物<br/>                 心あす干<br/>                 貝の子のすし<br/>                 たかべ干物<br/>                 さわらあんかけ<br/>                 たらの煮しめ<br/>                 卵どじ</p>   | <p>同秋<br/>                 若菜汁<br/>                 芋煮ころがし<br/>                 ふろふき大根<br/>                 ごぼら太煮<br/>                 ところろ汁<br/>                 山かけ豆腐<br/>                 くわい煮つけ<br/>                 焼き生葉<br/>                 炒り豆腐<br/>                 あんかけ豆腐<br/>                 長芋おでん<br/>                 擬製豆腐<br/>                 山の芋ごつごつ煮</p>               |
| <p>同冬<br/>                 なまご生葉<br/>                 秋刀魚干物<br/>                 心あす干<br/>                 貝の子のすし<br/>                 たかべ干物<br/>                 さわらあんかけ<br/>                 たらの煮しめ<br/>                 卵どじ</p>   | <p>寄 かつおぶし<br/>                 年 なめもの<br/>                 ごま塩</p>  | <p>同冬<br/>                 湯豆腐<br/>                 こんにやくおでん<br/>                 納豆汁<br/>                 かぶ茶汁<br/>                 輪切りごぼら<br/>                 こんにやく白和え<br/>                 ねぎ南蛮<br/>                 こんにやく刺身<br/>                 ごま味噌<br/>                 油味噌<br/>                 お事汁<br/>                 らど白和え<br/>                 切り干し白和え</p>                 |

図2. 翻刻版『日々徳用儉約料理角力取組』抄

まず筆頭の大関は「めざしいわし」で、なるほど安くて美味しいおかずです。関脇は貝のむき身と切干し大根を煮た「むきみ切干し」、小結は芝エビを炒めた「芝えびからいり」となっています。前頭筆頭はマグロ以外の食材を入れない味噌汁「まぐろから汁」、以下前頭としてこはだ大根、たたみいわし、いわし塩焼き、マグロを薄くそいだまぐろ剥身<sup>すきみ</sup>、塩かつお、にしん塩引きのように、通年とれる魚か干物のおかずとなっています。

精進方の大関「八杯豆腐」は、江戸時代の豆腐の食べ方として、大変有名なものでした。江戸時代の風俗に関する代表的な随筆『守貞謾稿』では、次のように述べられています。<sup>4)5)</sup>

「(図示した上で)かくのごとく細く(細長く)刻むを八杯と云う。鯉節醤油汁に加え食す。これにも紫海苔を用ふ」

出し汁6, 酒1, 醤油1の割合で汁を作るため、合計の8から「八杯」となったといわれています。



図3. 現代風に再現した「草の八杯豆腐」

豆腐を使った料理100品を、尋常品・通品・佳品・奇品・妙品・絶品の6等級に分けて掲載した良書『豆腐百珍』にも、八杯豆腐をアレンジした草の八杯豆腐、ぶっかけうどん豆腐、縮緬豆腐、真の八杯豆腐、雪消飯、真のうどん豆腐などが記載されています。現代では忘れ去られた料理法ですが、江戸期には田楽と同じくらい親しまれていたのでしょう。再現してみても、絹ごし豆腐を細長く切るにより、豆腐のつ

るっとした食感を愉しむことができると分かりました。<sup>6)7)</sup>

精進方の番付に戻ると、関脇に「昆布油揚げ」、小結に「きんぴらごぼう」、以下前頭に煮豆、焼き豆腐、ひじき白あえ、切ばし煮付け、芋がら油揚げ、油揚げつけ焼き、小松菜浸しもののように、解説も不要なほど現代にも通じるおかずとなっています。

#### 4. 季節のおかず

2段目以降は、春・夏・秋・冬のおかずが並べられています。春の魚料理としては、まぐろきじ焼、いわしぬた、いわしつみれ、牡蠣なますなどが並べられています。夏にはたなご吸い物、こはだ煮ひたし、どじょう鍋、秋には蒸しはまぐり、赤貝酢の物、焼き秋刀魚、冬にはなまこ生姜、さわらあんかけ、たらの煮しめなどがあげられています。

また春の野菜料理としては、人参の白あえ、蓮の木の芽あえ、木の芽田楽、たんぼぼ味噌和え、夏にはささげごぼう和え、なす刺身、なす揚げだし、落の煮つけ、へちま煮ひたし、秋には芋煮ころがし、ふるふき大根、とろろ汁、長芋おでん、冬には湯豆腐、かぶ菜汁、こんにゃく白和え、こんにゃく刺身、うど白和えなどがあげられています。

想像がつかない調理法のおかずもありますが、一見してその季節季節の食材を生かしたおかずが並べられていることが分かります。一年中同じようなものを食べている現代よりも、かえって豊かな季節感のある食文化だったのではないのでしょうか。ぜひ、番付の一つ一つのおかずの名前を読み愉しんでみてください。

#### 5. 食事のとり方

さて、おかずからご飯に目を転じてみましょう。江戸と京阪では、ご飯を炊く時が異なっていました。「江戸は朝炊き、味噌汁を付ける。昼と夕食は冷や飯を日常とする。昼飯には必ず一菜を付ける。野菜や魚肉なども昼飯に付ける。夕飯は茶漬けに香の物」「京阪では午食、一般



にいう昼飯，或いは昼食に炊く。昼飯は煮物，或いは魚類，味噌汁など二，三種のものと合わせて食べる」

また，粥の習慣についても，京阪と江戸では異なっていました。「京阪では昼に飯を炊くので朝夕冷や飯を茶漬けにして食べるのだが，冬は冷たくていけないので，煮出した茶に塩を加え，冷たい飯を再炊して粥にして食べる。これを茶粥という。（中略）江戸はたいがい朝炊くので粥を食べない」大坂に生まれて江戸で育ったという，喜田川守貞ならではの興味深い記録です。<sup>4)5)</sup>

## 6. 様々な番付

企画展の終了後，料理書を多く所蔵していることで以前から関心があった東京都立中央図書館の加賀文庫を訪問しました。そこで発見したのは，このおかず番付は1種類ではなく，多くの異なる版が存在することでした。

先に紹介した番付の版元は，「儉約ほうだい所町 値段屋安右衛門，お茶づけ塩町 安売屋徳太郎」とふざけたかけ言葉となっており，本当の版元が誰であったかは分かりません。

この値段屋・安売屋版の版面をほぼそのまま流用し，『日用珍宝惣菜儉約一覽』と表題を付けて「三十間堀一丁目 松本屋彦四郎」という版元が刊行したのがあります。次いで「馬喰町三丁目 吉田屋小吉」という版元が刊行したのがあります。この版は，値段屋・安売屋版の内容はそのままですが，感心元・差添の部分は大きく異なっています。よく見ると字体も異なることから，新たな版木を彫ったものであることが分かります。

さらに，番付のアイディアと体裁は真似ながら，おかずの内容と順番を新たにしたものが，明治になって「東京深川猿江町五番地 醤油製造元大蔵屋」から刊行されています。全体的に番付を見直しているのですが，「八杯豆腐」と「めざしいわし」は，依然として大関を確保しています。

また，西洋料理が普及してきた時期に作成された『和洋料理番附』は，現代的活字で印刷されています。東の大関は「豆腐汁」となって，「八杯豆腐」は関脇に落ちています。欄外に横綱として「沢庵漬」，大関として「しじめ汁」が記載されていることから，横綱が正式な地位として認められるようになった明治42年以降のものであることが分かります。この頃から，八杯豆腐の転落がはじまったのかもかもしれません。

ちなみに西の大関は「芋のスープ」，大関は「パンバタービフテキ」，小結は「芋サラダ」，以下前頭にトマトスープ，サワービーフ，チキンカツレツ，クリームスープなどがあげられています。既に「日々徳用儉約料理」ではなく，また季節感も薄らいだ番付になってきているといえます。

『日々徳用儉約料理角力取組』に残された食文化は，まだ何とか現代に繋がっていると思います。江戸の料理書やこの番付のような資料の紹介を通じて，季節感のある江戸の食文化を伝えることができるのを発見した企画展でした。これからも，大学図書館のもつ資料を武器として，一般市民の方々に様々な文化を伝えるとともに，「発見と感動」のある展示活動を続けていきたいと思います。

## 参考文献

- 1) 神坂次郎，『元禄御置奉行の日記：尾張藩土の見た浮世』，中公新書，1984
- 2) 朝日重章，『摘録鸚鵡籠中記：元禄武士の日記』，岩波文庫，1995
- 3) 石川英輔，『大江戸庶民いろいろ事情』，講談社文庫，2005
- 4) 高橋幹夫，『江戸あじわい図譜』，ちくま文庫，2003
- 5) 喜田川守貞，『近世風俗志（守貞謄稿）』，岩波文庫，1996-2002
- 6) 仲田雅博，『新からだ思いの豆腐百珍』，淡交社，2004
- 7) 『豆腐百珍』（江戸時代料理本集成：翻刻 第5巻），臨川書店，1980

（よねざわ・まこと）

## 常設展紹介 1 「画文共演 - 挿し絵と装丁の日本近代文学史」

情報管理課受入係 木戸 浦 豊 和

古本市をのぞいて、懐かしい本を見て、おもわず手にとる。その懐かしさを誘うのは、その本の言葉より、しばしばその本のもつ雰囲気だ。たった一冊の本でも、その一冊の本のもつ雰囲気の中に、過ぎた時代の雰囲気がのこっていることがある。その一冊の本に、遠いかつての友人を思い出すこともある。(長田弘「本の色と本の服のこと」『自分の時間へ』講談社、1996.5)

一冊の本の思い出は、その本の装丁や挿し絵の記憶と結び付いていることがある。

はじめて本を読むことの楽しさを知った江戸川乱歩の「少年探偵団」シリーズ。『電人M』や『人間豹』、『青銅魔人』といったおどろおどろしい題名と相まって、少年向けとしてはいささか猟奇的で耽美的に過ぎるとすら言える表紙絵は、日常の空間の背後にもう一つ別の妖しい世界が秘かに蠢いているかもしれないということを示しているかのようだった。

ミヒヤエル・エンデの『はてしない物語』を読んだのは小学生の夏休みのことだったと思う。真紅の鮮やかな表紙に、互いに尾を噛み合う二匹の蛇の文様、文字の色にまで凝った本の造り。何よりも、いま自分が手にしているこの本が、物語の主人公バスチアンが読んでいる本と同じものであると思わせる仕掛けに、幼い少年の心は魅せられたのだった。平凡な夏の時間が本の魔法によっていつしか「はてしない」時間の中に溶けて行き、バスチアンとともにファンタジーエンの国に入り込んだかのような、甘美な体験を味わった。

幼い頃に読んだ本は、物語の細部はもちろんのこと、そのあらすじさえも忘れてしまっていることが多い。でも、その本の装丁や挿し絵を不思議と覚えていることもある。そして装丁や挿し絵を通じて、その本の手ざわりや匂い、さらにはその本を読んでいた懐かしい時間や季節の思い出、かけがえのない場所の記憶、そしてそのような時間や場所に包まれて確かに息づいていた幼い日々の出来事が、不思議な鮮やかさ

で甦ってくることがある。

本とは、単なる器や容れ物ではないと強く感じるのはこのような時だ。一冊の本には、作者や画家、さらにはそれを手にした者の極めて個人的な記憶や思い出が幾重にも折り重ねられていると感じる。

夏目漱石は、はじめての単行本『吾輩八猫デアル』上篇(大倉書店・服部書店、明治38年10月)を刊行する際、「うつくしい本を出すのはうれしい。高くても売れなくてもいゝから立派にしると云つてやつた。何で〔も〕挿画や何かするから壹円位になるだらうと思ふ。到底売れないね。うれなくても綺麗な本が愉快だ」(明治38年8月11日付中川芳太郎宛書簡)と述べ、さらには序文に次のように記した。

自分が既に雑誌へ出したものを再び単行本の体裁として公にする以上は、之を公にする丈の価値があると云ふ意味に解釈されるかも知れぬ。「吾輩は猫である」が果してそれ丈の価値があるかないかは著者の分として言ふべき限りでないと思ふ。たゞ自分の書いたものが自分の思ふ様な体裁で世の中へ出るのは、内容の価値如何に関らず、自分丈は嬉しい感じがする。自分に対しては此事実が出版を促すに充分な動機である。

漱石は『猫』上篇を出版するあたって書物の「体裁」にも十分に心を砕き、新進気鋭の画家・橋口五葉に装丁を依頼した。「自分の書いたものが自分の思ふ様な体裁で世の中へ出るのは、内容の価値如何に関らず、自分丈は嬉しい」と述べる漱石にとって、『吾輩八猫デアル』という書物の「体裁」は、「内容」を盛る器以上の意味を持っていたはずだ。

さらに漱石は、『漾虚集』(大倉書店・服部書店、明治39年5月)の序文においても、「不折、五葉二氏の好意によつて此集も幸に余の思ふ様な体裁に出来上がったのは、余の深く得とする所である」と記した。『漾虚集』は、漱石のイ

ギリス留学体験を題材とした「倫敦塔」や「カーライル博物館」、西欧の騎士道物語に取材した「幻影の盾」「薙露行」、20世紀の現在を舞台に恋愛の神秘的な感応を描いた「一夜」や「琴のそら音」「趣味の遺伝」など全7編を収録し、ロマンチックな漱石の一面を強くうかがえる短編集である。中村不折が挿し絵を、橋口五葉が装丁と各短編の扉絵を担当した。評論家の江藤淳は、『漱石とアーサー王伝説 - 「薙露行」の比較文学的研究』（東京大学出版会、1975.9）において、漱石は『漾虚集』で「文学と視覚芸術との総合を意図」したと指摘し、さらに五葉のデザインは「漱石の内面の秘密」を、漱石の「不吉で沈痛な」夢を、象徴しているとまで述べている。

現在開催中の本館常設展ミニ展示コーナー「画文共演 - 挿し絵と装丁の日本近代文学史」（平成17年9月～平成18年1月末）では、明治・大正期に発表・刊行された小説・詩集・歌集、文学雑誌をとりあげ、その挿し絵や装丁の魅力に注目した。明治・大正時代を模索的に生きた作家・詩人・歌人たちは、文学の創造を通して自己を表現しようと試み、その試行錯誤の軌跡は作品はもちろんのこと、装丁や挿し絵にも反映されているように思う。作家・詩人・歌人たちの多くは自己表現としての作品にふさわしい挿し絵や装丁を望み、画家や装丁家と共同して作品を一つの書物に仕上げた。そこには作家や詩人・歌人の記憶と思いが映し出されているはずである。作家と画家、その個性の交歓、共演の舞台をお楽しみいただけたら幸甚である。

#### 展示資料一覧

印の資料を除き、展示には日本近代文学館刊行などによる復刻版を使用しています。

#### 第1期 小説編

- ・坪内逍遙『当世書生気質』晚晴堂、明治18年6月～明治19年1月
- ・二葉亭四迷『浮雲』金港堂、明治20年6月～明治21年2月
- ・樋口一葉『たけくらべ』博文館、大正7年11月
- ・斎藤緑雨『かくれんぼ』春陽堂、明治24年7月
- ・幸田露伴『風流伝』吉岡書籍店、明治22年9月
- ・尾崎紅葉『金色夜叉』春陽堂、明治31年7月～明治36年6月

- ・徳富蘆花『不如帰』民友社、明治33年1月
- ・伊藤左千夫『野菊の花』俳書堂、明治39年4月
- ・国木田独步『武蔵野』民友社、明治34年3月
- ・島崎藤村『破戒』明治39年3月
- ・田山花袋『田舎教師』佐久良書店、明治42年10月
- ・森鷗外『青年』初山書店、大正2年2月
- ・森鷗外『雁』初山書店、大正4年5月
- ・夏目漱石『吾輩八猫デアル』大倉書店・服部書店、明治38年10月～明治40年5月
- ・夏目漱石『漾虚集』大倉書店・服部書店、明治39年5月
- ・夏目漱石『鶉籠』春陽堂、明治40年1月
- ・夏目漱石『虞美人草』春陽堂、明治41年1月
- ・夏目漱石『三四郎』春陽堂、明治42年5月
- ・夏目漱石『行人』大倉書店、大正3年1月
- ・夏目漱石『こゝろ』岩波書店、大正3年9月

#### 第2期 詩歌・雑誌編

- ・外山正一・矢田部良吉・井上哲次郎『新体詩抄』丸家善七、明治15年8月
- ・森鷗外（S.S.S）訳「於母影」『国民之友』明治22年8月
- ・北村透谷『楚囚之詩』春祥堂、明治22年4月
- ・島崎藤村『若菜集』春陽堂、明治30年8月
- ・土井晩翠『天地有情』博文館、明治32年4月
- ・上田敏『海潮音』本郷書院、明治38年10月
- ・蒲原有明『春鳥集』本郷書院、明治38年7月
- ・薄田泣菫『白羊宮』金尾文淵堂、明治39年5月
- ・石川啄木『あこがれ』小田島書房、明治38年5月
- ・北原白秋『邪宗門』易風社、明治42年3月
- ・北原白秋『思ひ出』東雲堂書店、明治44年6月
- ・三木露風『廃園』光華書房、明治42年9月
- ・高村光太郎『道程』抒情詩社、大正3年10月
- ・萩原朔太郎『月に吠える』感情詩社・白日出版部、大正6年2月
- ・宮澤賢治『春と修羅』関根書店、大正13年4月
- ・与謝野晶子『みだれ髪』東京新詩社、明治34年8月
- ・山川登美子・与謝野晶子・増田雅子『恋衣』東京新詩社、明治38年1月
- ・石川啄木『一握の砂』東雲堂書店、明治43年12月
- ・『文学界』創刊号、明治26年1月
- ・『ホトトギス』第8巻第7号、明治38年4月
- ・『明星』第8号、明治33年11月
- ・『スバル』創刊号、明治42年1月
- ・『白樺』創刊号、明治43年4月
- ・『青鞥』創刊号、明治44年9月

（きどうら・とよかず）

## 誰にも読まれなかった本 - 第25回西洋社会科学古典資料講習会を受講して -

情報サービス課閲覧第二係長 菅 原 透

書誌学をめぐる話題は掘り下げていくと専門化、細分化、していくものですが(それはどのような分野でもそうなのかもしれないですが)、対象となる書誌への興味、面白さを見つけられないと、話を聞いていても味気ないものとなりがちです。そのような症状によく効くのは、楽しめる本との出会いでしょう。

オーウェン・ギンガリッチの著書『誰も読まなかったコペルニクス(原題: The book nobody read)』(早川書房, 2005)は、書誌学と何らかの繋がりがある人には愉楽の一冊です。また、書誌学を知らない人にとっても、推理小説的な展開に引き込まれるうちに、知らず知らずに書誌学に興味をかき立てられることと思います。

この本は、標記講習会における講義「記述書誌を“読む”面白さ - 図書館員のための書誌学入門」において、講師の武者小路信和氏(大東文化大学文学部助教授)より紹介していただきました。

平成17年11月8日から11月11日の間、一橋大学社会科学古典資料センターにて開催されたこの講習会では、書誌学や資料の保存、修復方法から内容へのアプローチまで、多岐にわたる内容を受講させていただきました。迷宮のような西洋古典資料の世界を、丁寧でかつ分かりやすく講義していただき、大変有意義な時間を過ごしました。今後の日常業務に役立てたいと思っています。

さて、この本『誰も読まなかった~』の副題には、「科学革命をもたらした本をめぐる書誌学的冒険」と記されています。実際読み始めると、資料探索をあきらめないタフな研究者の姿に、冒険小説的な面白みもあります。

このノンフィクション作品の発端は、地動説

を初めて表明したコペルニクスの、『天球の回転について』初版本(1543年刊)から、大量の書き込みを発見したことから始まります。過去にこの『天球の回転について』は、著名な科学ジャーナリストから「実際は誰も読まなかった、史上最悪のワーストセラー」との烙印が押されていました。しかし書き込みの発見をきっかけに、ギンガリッチは、実際どのくらい読まれたのかを調べるため、現存する初版本と第2版を隈無く探す調査に乗り出します。この稀覯本を巡る旅を読み進めると、イギリス貴族の館や旧共産圏の修道院、厳格なパチカンの図書館など、旅行ミステリーを読むような感覚で、多彩な図書館へ往訪できます。また、図書館の本が盗まれてオークションで売買される過程などはスリリングな読み応えです。一通り読み終えた後に、この『誰も読まなかった~』を通して見えてくるのは、本という媒体・象徴に対する、人の捉え方の多様性でした。それは相対的に、図書館員としてのポジションをも再確認させてくれます。

話は戻りますが、標記講習会においても、図書館員としての自意識・責任を再確認することができました。それは、司書・研究者・製本家といった講師陣の、各々のベクトルからの本(や付随するアイデア)に対する情熱のようなものが、講義の背後から感じられたからです。この講習会に参加して、知識や技術を得られたことももちろん有意義でしたが、初心に戻って本への思いを再認識できたことは、私にとっての最も大きな収穫となりました。

最後に、本講習会の参加機会を与えていただいたことに、心からお礼申し上げます。

(すがわら・とおる)

## 『平成17年度大学図書館職員講習会』参加報告

情報管理課雑誌情報係 菊 地 良 直

11月14日から18日にかけて、平成17年度大学図書館職員講習会を受講いたしました。この講習会は、国立情報学研究所・開催館主催、文部科学省共催により例年行われるものです。受講対象は勤務年数3年前後のいわゆる若手職員ということで、本学からは私の他に医学分館整理係の落合係員も参加しており、同氏とは開催地である東京の地で久しぶりに学内的な旧交を温める機会となりました。

4日間に渡る講義の各日にテーマが設定されており、1日目は「大学図書館の今の姿を知る」、2日目は「大学図書館の今後の在り方を探る」、3日目は「利用者サービスの現状を学ぶ」、4日目は「学術情報流通の明日を担う」というものでした。開催館の工夫とご苦労が偲ばれます。

講師陣は図書館人もしくは元図書館人で固められており、若手が対象のためか、比較的具体的な事柄に関する事例紹介・報告・問題の提起といったもので、多岐に渡るものではありませんがどれも身近で考えさせられるものでした。

具体的な話題では、国立情報学研究所の菊池満史氏による、機関リポジトリに関する経験談が印象に残っております。機関リポジトリとは、自機関で生産した研究成果を自機関で電子的にアーカイブしオープンアクセスに供するという理念と技術を言いますが、これは単にそれだけで尽きる話題ではなく、多くの可能性を有した動きです。大学の自己評価や学術界における研究成果の流通のあり方、研究者による情報の収集と活かし方など、図書館だけには収まり切らない息の長いテーマとなるだろうと思われま

す。今回のような講習会のメリットのひとつは、普段名前しか聞いたことのない方の生の声に触れられることです。例えば糸賀雅児氏は「大学図書館と生涯学習」というテーマで、国の政策

的な視点も交え、大学図書館は大学図書館しかできない専門的な研究資源の公開により、今後若年層とともに、定年後なお社会的な活動に意欲を燃やす世代への職能的な貢献が期待されていくであろう点を強調されました。それもこうした直接お話を聞く場では、それがどのような立場と状況把握を背景としているかざっくばらんに語られ、その話題の理解にある面非常に役立つといったことがあります。

ついでながら、職員間では「プレレク（学外で講師を務める職員の事前講義）」で既にご存知の方も多いとは思いますが、本学からは佐藤情報企画係長が本講習会の情報リテラシーに関する講義を1コマ担当されました。内容は「平成17年度国立大学図書館協会賞」も受賞しました本学リテラシー教育の取り組み事例報告が中心です。話題は本学職員有志が企画する『常設展ミニ展示』（宮城県図書館の先行事例がヒント）にも及び、最後はその成果物である同氏はるばる持参の手作り妖怪ぬいぐるみを受講生がカメラ付き携帯に収めるという活況を呈して終わりました。後輩として学ぶべき所多き姿でした。

講習会は講義の他に、例年共同討議の時間が設けられています。共同討議というのは、いくつかのグループに分かれ、設定されたテーマに基づいて討議を行い、報告をまとめるという作業です。私はたまたま司会を仰せつかり、職権で多くの方と直接言葉を交わす機会を得ました。参加したテーマは「大学図書館職員の専門性」で、画期的な結論こそ出なかったものの、設置母体も規模も異なる多くの同業者と共通の課題について頭を悩ませ心通わせるという得がたい経験となりました。

(きくち・よしなお)

## = 東北地区大学図書館協議会主催 = 「フレッシュ・パーソン・セミナー」を開催

東北地区大学図書館協議会では、去る12月8日、図書館に配属されて概ね2年以内の職員を対象とした「フレッシュ・パーソン・セミナー」を開催した。第1回目となる今年は東北大学附属図書館（東北地区大学図書館協議会常任幹事館）を会場として開催され、東北地区の国立大学法人・公立・私立の22大学から42名の参加のもとに行われた。

このセミナーは、「所属機関の違いに左右されない図書館職員としての基本的な知識を身につけると同時に、地区内の職員との交流の機会を設け、人的ネットワークの形成を促すことを目的」とし、企画されたもので、講師陣も各機関から実務担当の係長等を揃え、新人職員が自

分たちの業務について理解しやすいよう工夫を凝らした講義が行われた。カレントトピックスとして「学術情報リテラシー」を取り上げ、始めに概要の講義を行い、その後、小グループに分かれて討議を行った。討議では、新人ならではの新鮮な視点での意見が数多く出された。また懇親会では、「日頃の業務について相談する場が持てて良かった」「他大学の方と面識ができて良かった」といった感想が多数聞かれた。

東北地区大学図書館協議会では、今回寄せられた要望や意見を採り入れ、来年度以降も、より充実した内容で開催を続けて行く予定だという。



講義に聴き入る受講者

(総務課)

## 「平成17年度東北大学附属図書館職員総合研修会」報告

本研修会は、本学職員及び東北地区他大学の職員を対象に、業務に必要な知識の研鑽と資質の向上を目的としており、今年度は以下の日程と内容で実施された。学内、学外合わせ45名程の参加者があった。

日時：平成17年度12月15日（木）

会場：東北大学附属図書館 2号館会議室

講演：『オープンアクセスと機関リポジトリ』

時実 象一 氏

（愛知大学文学部教授）

『国内機関リポジトリの動向』

菊池 満史 氏

（国立情報学研究所研究開発・事業部

コンテンツ課学術情報形成第二係長）

時実氏の講演は、オープンアクセスの定義、歴史、主張から実現の方法、各国事例まで多岐に渡る概観が主な内容であった。

冒頭では、オープンアクセスの定義とあわせてPLoSやBioMed Centralなど主要なオープンアーカイブと、SpringerやNature Publishing Group、Elsevierなど、商業出版社の関わる実験的な試みが紹介された。オープンアクセスの財政基盤は主に投稿料・掲載料・賛助会員費であるが、PubMed CentralやJ-STAGEなど、公的機関から助成を受けているケースもある、投稿料・掲載料の相場は\$1,000～\$3,000程度ということである。しかし近年大手商業出版社は投稿料無料というのが一般的であるため、オープンアクセスジャーナル側にとって分が悪い状況についても指摘があった。

オープンアクセスに続いて機関リポジトリだが、本来両者は別の事柄であるものの、商業出版社への対抗の意味もあり、通常機関リポジトリという場合はオープンアクセスを前提としているとの歴史的な背景の紹介があった。図書館を中心に取り組みが始められている大学機関リ

ポジトリも、学内はもちろん学外へのオープンアクセスを前提としている。

こうした前提に対し、機関リポジトリでは、当初から著作権処理も課題の一つであった。しかし最近ではほとんどの商業出版社が自機関への登録を条件付きで認めており、この点に関してはだいぶ道筋がついてきたようである。一方で、一部大手学協会による、公開リポジトリへの登録やオープンアクセスに対する否定的な言動が目立ってきている点が懸念される。



上記を含め種々の課題により現在機関リポジトリの進展はそれほど思わしくないのが現状という報告であった。ただ時実氏は、対出版社的なオープンアクセスサービスのみが機関リポジトリの目的ではなく、今後の大学評価や説明責任、研究成果のアーカイブなど、多方面に渡る活用が期待される点にも触れている。

機関リポジトリという場合、もともと各機関の主體的な取組みが前提であり、個々のリポジトリは小規模でも共通の仕様に準拠することで結果的に成果共有が可能ということが目指す方向であるとすれば、少しでも多くの大学がメリットを見出し取り組むという流れが重要であると考えさせられた。

機関リポジトリの未来については、国や財団の助成金に依拠した研究成果は公的な財産としてオープンアクセスにすべきといった主張があ

る一方で、商業出版社や学会が必ずしもそうした主張に賛成ではないという状況がある。こうした中、最終的には各機関に所属する研究者の動向が鍵を握るとも考えられる。

時実氏によれば、各大学の取組みには研究者からの協力が必要であるが、受けられる恩恵といった点で必ずしも研究者のニーズに合致していないのではないかと、結果、機関リポジトリの主目的の一つであるアーカイブとしての安定性、永続性自体に商業出版社や学会ほどの信頼性があるのかといった懸念も存在するとのことである。この点をうまく解消できるかどうかは今後の実現や取組みの成功のポイントとなるだろう。

休憩を挟み、引き続き同様のテーマで菊池氏の講演が行われた。同氏からは、まず学術情報発信をめぐる状況の政策的な面からの経緯紹介があった。この中で、大学図書館に期待される電子図書館機能の一端として、また研究活動成果の社会還元の一潮流として、機関リポジトリが情報発信といった面から注目されているとの説明があった。

その後機関リポジトリの辞書的な定義と概念図による解説があった。解説では「大学がそのコミュニティの構成員に提供する一連のサービス」「デジタル・コレクション」「電子書庫」といった観点の説明が紹介されていたが、菊池氏自身はむしろ、より広いコミュニティに向けた情報発信、隠れた成果の視認性の向上、統一的な検索窓口といった機能面とPR面を強調されていた印象である。



機関リポジトリは国内では現在8機関が実施しており、この数がより増えてゆくことを期待するとのことであるが、この点に関しては本学も年度内に始動が予定されている。

講演では、技術的な視点からDSpaceやEPrintsなど、サービスに必要な使用ソフトの紹介もあったが、技術的な環境整備よりも、整備後の全学的な実施体制の重要性が強調された。

この点に関する具体策として、トップダウン式の制度整備もあるが、草の根的な地道な説明による理念の浸透が必要ではないかと、また初期構築として、まとまった数と著作権処理の容易さから紀要からという戦略が効果的ではないかといった提案もあった。

実施館の課題は、登録コンテンツの絶対数が少ないことであり、理由として著作権処理や登録の煩雑なイメージ、強制力の欠如が考えられるとのことである。解決案として、初期は著作権確認処理や登録を図書館員が代行することや、大学として研究成果の登録を強制化することなどが挙げられた。

最後に機関リポジトリと図書館との関係について、この取組みは図書館にとって、全く新しい理念や業務ではなく、これまで行ってきたサービスの延長であるとの提言があった。

今年度は両講演とも同一のテーマを扱い、短時間ではあったが質疑も交わされ、受講者には身近な課題として取り組む必要を感じている様子が伺えた。

当日実施したアンケートからは、先に行われたNIIによる担当者研修の参加者を中心に、同内容で目新しさがなかったといった感想が散見される一方、専門的な内容で難しかったがよく耳にする最近の動向が理解できてよかったという感想も多く、評価が二極化していたようだ。ただ機関リポジトリ推進のためには図書館だけでなく全学的な取組みが必要であるとの感想は両者に共通し、大学としての具体的な取組み事例を期待する声が多かった。

(総合研修委員会)



# 会 議

## 学 内 17.10.20 平成17年度第5回附属図書館運営 会議

### ・協議事項

- 1) 本館における防犯カメラの設置について
- 2) 日曜・祝日開館経費について
- 3) その他

### ・報告事項

- 1) 国立七大学附属図書館協議会等について
- 2) 東北地区大学図書館協議会総会について
- 3) 総長裁量経費追加要求について
- 4) 「大学生のための情報検索術」授業開始について
- 5) 最先端学術情報基盤(CSI)構築推進委託事業について
- 6) 電子ジャーナルの不正(過剰)アクセスについて
- 7) 平成17年度第1回川内地区図書委員会について
- 8) 2006年共同購入申請結果について
- 9) 「時代を語る雑誌たち」展について
- 10) 平成17年度附属図書館企画展  
「江戸の食文化 - スローフードのルーツ  
をたどる - 」
- 11) その他

## 17.11.29 平成17年度第6回附属図書館運営会 議

### ・協議事項

- 1) キャンパス間資料搬送サービスの整備について
- 2) その他

### ・報告事項

- 1) 平成17年度国立大学図書館東北地区協会  
事務連絡会議について
- 2) 総長裁量経費追加要求の示達について

- 3) 電子ジャーナルの不正(過剰)アクセス  
について

- 4) 平成17年度附属図書館企画展  
「江戸の食文化 - スローフードのルーツ  
をたどる - 」

- 5) 産業医による講演について

- 6) その他

## 17.11.15 平成17年度第3回附属図書館商議会

### ・協議事項

- 1) 本館における防犯カメラの設置について
- 2) 日曜・祝日開館経費について
- 3) 学術情報整備計画について
- 4) その他

### ・報告事項

- 1) 国立七大学附属図書館協議会等について
- 2) 東北地区大学図書館協議会総会について
- 3) 平成17年度第5回附属図書館運営会議に  
ついて
- 4) 平成17年度第1回川内地区図書委員会に  
ついて
- 5) 最先端学術情報基盤(CSI)構築推進委  
託事業について
- 6) 2006年共同購入申請結果について
- 7) 総長裁量経費追加要求について
- 8) 「大学生のための情報検索術」授業開始  
について
- 9) 電子ジャーナルの不正(過剰)アクセス  
について
- 10) 平成17年度附属図書館企画展  
「江戸の食文化 - スローフードのルーツ  
をたどる - 」
- 11) 各分館からの報告について
- 12) その他

## 人 事 異 動

平成17年12月31日現在

| 発令年月日   | 新 官 職              | 氏 名     | 旧 官 職              | 備 考 |
|---------|--------------------|---------|--------------------|-----|
| 17.10.1 | 副館長                | 倉 本 義 夫 | 北青葉山分館長            | 併 任 |
| 11.1    | 北青葉山分館長            | 高 木 泉   |                    | "   |
| 30      |                    | 横 山 早 織 | 電気通信研究所総務課図書係技術補佐員 | 辞 職 |
| 12.1    | 医学分館長              | 佐 藤 洋   |                    | 再 任 |
| "       | 電気通信研究所総務課図書係技術補佐員 | 沼 澤 千 晴 |                    | 採 用 |
| 12.20   |                    | 内 藤 英 雄 | 附属図書館事務部長          | 辞 職 |
| 12.31   |                    | 谷 由 紀子  | 医学分館整理係事務補佐員       | "   |

## 編 集 後 記

北青葉山分館では、年末恒例の業者によるガラス窓清掃が、今年も無事終わりました。全面ガラス張りの北側のエントランスはすっかり霧囲気も明るくなり、新年に向けて気持ちが引き締まります。

普段手が届かない箇所がピカピカになっていくのはとても気持ちが良いものですが、たまに「ドスッ」という鈍い音と共に空飛ぶ鳥が激突することがあります。キレイすぎて、ガラスが見えないらしいのです。去年の犠牲者(鳥)は、

幸いゼロでしたが、一昨年はいわゆるかわいそうな雀が一羽犠牲になりました。「目を覚まして空に帰っていった」ケースも過去にはあったらしいので、しばらく様子を見ましたが、やがて冷たくなりました。

今年は何事も起こらないよう、祈るばかりです。鳥には気の毒ですし、土に埋めるのも一苦勞ですし、何よりも「焼いて食べたらいいそう」などという考えがどうしても頭を離れないので困ってしまいます。(〇)

東北大学附属図書館報「木這子」 第30巻第3号(通巻112号)発行日 平成17年12月31日

発行人 広報委員長 諏訪田 義美

発行所 東北大学附属図書館 〒980-8576 仙台市青葉区川内27-1 電話 022-795-5911, FAX 022-795-5909  
URL <http://www.library.tohoku.ac.jp/>