

## 群書類従(正・続・続々、全 133 冊) 待望のデジタル化!

～JKBooks ジャパンナレッジ電子書籍プラットフォームに新コンテンツ～

編集・刊行:八木書店

配信・運営:NetAdvance

日本研究に必携の一大叢書「群書類従」(全 133 冊、3750 書目)をデジタル化し、Web 版群書類従(正・続・続々)として、JKBooks ジャパンナレッジ電子書籍プラットフォームで 2014 年 10 月より配信いたします。新字でのフルテキスト検索を実現し、書籍紙面を画像表示いたします。

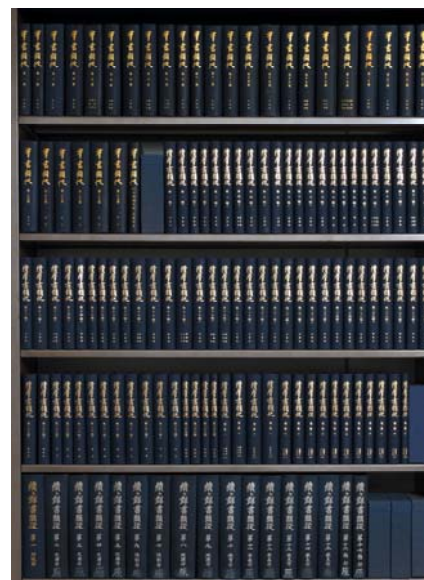
内容は、古代から近世末期まで、歴史・文学・宗教・言語・風俗・美術・音楽・遊芸・教育・道德・法律・政治・経済・社会・その他各分野にわたる全書目を分類収録したものです。日本文化を研究するうえで基本図書となる一大叢書、待望のデジタル化となります。

### ■群書類従(正・続・続々)とは

『群書類従』『続群書類従』は、塙保己一(1746-1821)が古典研究に於いて重要かつ基本となる資料を蒐集して編纂した叢書です。『続々群書類従』は、塙保己一の『群書類従』『続群書類従』にならって、正統『群書類従』に漏れた資料を収録したものです。

### ■Web 版で実現できる諸機能

- ・ 最新の改訂版を底本に、新字による全文横断検索(フルテキスト検索)を実現。
- ・ 書籍紙面は画像で忠実に表示。本文テキストのコピーも可能に。
- ・ 収録書目には、分類(部立て)、収録書名、著者名、内容(書写年代・翻刻底本の情報)などの書誌情報を付し、利用・検索できます。
- ・ 日本国語大辞典・国史大辞典・新編日本古典文学全集、日本歴史地名大系など、「ジャパンナレッジ Lib」収録の各種基本コンテンツとの連携検索で、さらに便利に!
- ・ 図書館のレファレンス対応に最適。既存の書籍版の索引としても活用できます。



### ■Web 版群書類従を使ってみる!

では、Web 版群書類従を使うと、なにが分かるのでしょうか。実際に使ってみましょう。

今回、調べてみるのは、夏の風物詩、そうめんです!

まずは、「ジャパンナレッジ Lib」搭載のコンテンツで下調べをしてみましょう。『日本国語大辞典』には、次のようにあります。

#### そう-めん[サウ:]【素麺・素麭・素麵】

解説・用例[名](1)「さくめん」の変化した語)小麦粉に水と塩とを加えてこねた種に、植物油を塗って細く引き伸ばして日に干したごく細いうどん状の麺。茹(ゆ)でたり煮込んだりして食べる。七夕祭の供物、盂蘭盆(うらぼん)の贈答にも用いられる。(以下略)



なるほど、そうめんにも、索麺・素麺・索麩などの表記があったようです。「七夕祭の供物、盂蘭盆（うらばん）の贈答にも用いられる」ともありますね。

では、Web 版群書類従を検索してみましょう。「索麺・素麺・索麩」の3つの表記を検索語に入れて、「or」の条件を入れて、検索を実行します。全部で51件（「素麺」30件、「索麺」16件、「索麩」5件）ヒットしました。



まずはこちらをご覧ください。

「索麺売。これはふとぎうめむにしたる。」

（「七十一番歌合」538 ページ）

【出典】「七十一番歌合」室町末期の歌合形式をとった職人尽絵。画は土佐光信。

編者は東坊城和長（1460-1529）か。『群書類従 28 雑部』所収。

今でも続いているそうめんの製法ですね。室町時代の書物に描かれたもので、こうした製法が500年以上前にさかのぼることがわかります。「そうめん売り」という職業もあったようです。

## ■さまざまな「メン」たち

それでは、そうめんとは具体的にどのような食べ物だったのでしょうか。

「麦とはむし麦の事也、素麺を熱く調へたる也、ぬるくしたるを、ぬる麦、ひやしたるをひや麦と云、素麺は小麦の粉にて、細く縄のごとくこしらゆるゆへ、本名をむぎなわと云也、むぎなわを略してむぎと計云也、又そば切などのごとく細く切てこしらへたるをば、きりむぎと云なり、」

（「条々聞書貞丈抄」589 ページ）

【出典】「条々聞書貞丈抄」：伊勢貞丈作の殿中における武家の故実礼法を説いた書。『続々群書類従 7 法制部 2』所収。

そうめんは小麦の粉を細く縄のようにこしらえたもので、本名を「むぎなわ」といい、略して「むぎ」ともいうとあります。

そうめんをぬるく調理したものが「ぬる麦」、冷やしたものが「ひや麦」、そば切のように細かく切ったものが「きりむぎ」ともあります。ゆで具合や切り方で名称が違ったようで、日本人ならではの多彩な食文化が垣間見られます。

ちなみに、そうめんを熱いまま提供したものは「あつむぎ（むしむぎ）」と呼ばれたことが、次の資料からわかります。

「四献 くむしむぎ（略）むしむぎは素麺をあつく調たる也、あつむきとも云、」

（「条々聞書貞丈抄」576 ページ。同上）

ここでは、「むしむぎ」は、武家の行事で4番目に提供された料理でした。

次は応用編レシピです。温かいまま食べる「ニューメン」です。

「にうめん まづ素麺をみじかくきりゆで候て。さらりとあらひあげをき。たれみそにだしくはへふかせ入候。小な。ねぶか。なすびなど入てよし。うすみそにても仕立候。胡椒さんせうのこ。」

（「料理物語」367 ページ）

【出典】「料理物語」：料理の材料及び方法を説明した書。寛永 20 年（1643）成立。『続群書類従 19 下 遊戯部 飲食部』所収。

そうめんを短く切って、さらりと洗いあげる。具材にはねぎ(ねぶか)、なすびなどをいれ、うす味噌仕立てでもよい、とあります。調味料として、胡椒(唐辛子のことか?)や山椒も入れたようです。

「玉子素麺 たまごをあけ。よくかきあはせ。白ざたうをせんじ。其中へ玉子のからにてすくひ。ほそくおとし候なり。取あげよくさましてよし。」

(「料理物語」368 ページ。同上)

玉子をよくかき回し、白砂糖を入れ、細くして、冷まして食べる……。これはいわゆるそうめんではなく、「鶏卵素麺」とよばれる洋菓子のようです。現在も博多名産の一つとしてあるようですね。

## ■そうめんの歴史

では、そうめんの記述はいつ頃からみられるのでしょうか。Web 版群書類従では、次の記述が一番古い記載となります。

「御記云。寛平二年二月卅日丙戌仰善日。正月十五日七種粥。三月三日桃花餅。五月五日五色粽。七月七日素麩。十月初亥餅等。俗間行来以為歳事。自今以後。毎色弁調。宜供奉之。于時善為後院別当。故有此仰。」

(「年中行事秘抄」482 ページ)

【出典】「年中行事秘抄」:年中行事を古書の引用により説明した書。鎌倉時代の初期の成立か。『群書類従 6 律令部 公事部』所収。

冒頭の「御記」とは、宇多天皇(867-931)の書いた日記のことを指します。その宇多天皇の日記に、7月7日の七夕の節句で、そうめんが提供される、という記載があったことが確認されます。

そうめんが「七夕祭の供物」だったことは冒頭で紹介した『日本国語大辞典』に記載がありましたが、この資料から平安時代にまでさかのぼる料理だったことがわかりました。

ちなみに、『日本国語大辞典』では、いくつかそうめんの用例を挙げていますが、そのうち最古の用例は鎌倉時代末(「金沢文庫古文書」)です。

ここで紹介した群書類従の事例は平安時代ですから、300年ほどさかのぼらせることができそうです。ちょっとした「発見」かもしれません。

一方で、こんな「宮中作法」もありました。

「内裏仙洞ニハ一切ノ食物ニ異名ヲ付テ被召事也。一向不存知者当座ニ迷惑スベキ者哉。飯ヲ供御。酒ハ九献。餅ハカチン。味噌ヲハムシ。塩ハシロモノ。豆腐ハカベ。素麩ハホソモノ。松茸ハマツ。鯉ハコモジ。」

(「海人藻芥」108 ページ)

【出典】「海人藻芥(あまのもくず)」:室町時代の有職故実を中心とした随録。応永 27 年(1420)成立。『群書類従 28 雑部』所収。

宮中では、食べ物に別の名称を付けて呼んだといえます。そうめん(素麩)は「ホソモノ」。ちなみに「塩」はシロモノ、豆腐はカベだとか。「迷惑」と一刀両断しているように、儀式の現場では混乱していたのでしょう。

## ■プレゼント・特産品となったそうめん

そうめんは、贈答品としても使われました。

「自禁裏折三合(饅頭一合。茶子一合。(結花付之。)素麵一合。有台。画図。)被下。殊勝者也。」

(「看聞御記」永享6年(1434)4月28日条。201ページ)

【出典】「看聞御記」:後崇光院貞成親王(1372-1456)の応永23年~文安5年の日記。『続群書類従 補遺2下』所収。

天皇(禁裏)より日記の記主(貞成親王、1373-1456)に「プレゼント」があり、その一つとして、そうめんがみえます。天皇から下賜されるほどのものですから、貴重な食べ物だったのでしょうか。

いろいろな地域でそうめんが特産品となったこともわかります。

「一素麵御着に進上に成候哉。御門跡かたより自然は御進上候。一乗院白為御生見玉【七月五日也】。御樽の御肴素麵一折。蓮若根一折。御樽三荷御進上候つる。又能登より輪島素麵【能登ノ名事】箱に入れて。通作【修理】御進上候。其外は不及見候。但精進方よりの御着に参候哉不存候。」

(「伊勢貞助雑記」97ページ)

【出典】「伊勢貞助雑記」:伊勢流の武家故実の口伝書。伊勢貞助著。元龜元年(1570)頃成立。『続群書類従24下 武家部』所収。

「輪島素麵」が箱入りで進物とされたとあります。輪島(石川県能登半島北部)は現在でもそうめんの特産地です。

「朝比奈粽【チマキ】、伊予素麵、川俣芋茎、福智山蕨粉【ワラヒノコ】、横須賀ト治【シメヂ】、稻荷山松茸、東条烏頭、勢州糸和布、松尾梨子、小布施栗、(略)」

(「自遣往来」704ページ)

【出典】「自遣往来」:江戸幕府の正月の規式・諸国土産の進物類及び江戸方角等を記した書。江戸時代初期成立。『続々群書類従10 教育部』所収。

伊予(愛媛県)の特産として、そうめんがみえます。ちなみに、横須賀のシメジも特産に挙げられています。意外。

.....まだまだ興味は尽きませんが、このあたりで紹介を終わりにしようと思います。

## ■デジタル化による「恩恵」

今回、検索の一例をご紹介いたしましたが、史料の出典に今一度注目下さい。

- ①『群書類従 28 雑部』
- ②『続々群書類従 7 法制部2』
- ③『続群書類従 19 下 遊戯部 飲食部』
- ④『群書類従 6 律令部 公事部』
- ⑤『続群書類従 補遺2下 看聞御記』
- ⑥『続群書類従 24 下 武家部』
- ⑦『続々群書類従 10 教育部』

傍線を引いたところが、各書目にふられた「部立て(テーマ)」です。

群書類従(正・続・続々)は、日本の文化を知る上で基本的な資料叢書であり、多くの読者が利用してきた書物です。利用者はたいいてい、各書目にふされた「部立て(テーマ)」を手がかりに、自分の関心のあるテーマを1頁ごとめくって、目当ての語句を探す、というのが一般的な使い方でした(これを「メクリ」といいます)。

そうめんという食文化を調べようとした場合、当然ながら、「③飲食部」に入っているかもしれない、という予測は立ちます。

ところが、全文検索をしてみると、①雑部、②法制部、③飲食部、④公事部、⑤看聞御記、⑥武家部、⑦教育部、などなど、「意外」な部立て(テーマ)の書物にも入っていることが分かりました。

いうまでもなく、全文検索による最大の利点は、「検索したい語句に瞬時にたどり着けること」でしょう。

これまで見ることのなかった史料も含めて、目的の語句へ即座にたどり着く——これこそ、デジタル化による醍醐味であり、最大の利点といえるのではないのでしょうか。

ぜひとも一度この Web 版群書類従を使ってみてください。いままで書籍版で慣れ親しんできた史料群であっても、全文検索できることで、たくさんの「新発見」に出会えることと思います。

まずは下記サイトより、無料トライアル申込書で、トライアルをお申し込みください。

<http://www.books-yagi.co.jp/pub/pages/trial201410.pdf>

その他、商品の詳細は、以下の内容見本 PDF を参照下さい。

<http://www.books-yagi.co.jp/pub/content/c0000000170.pdf>

新たな群書類従にご期待下さい。

掲載の商品・サービスに関するお申し込み、お問い合わせは、株式会社 紀伊國屋書店 学術情報商品部

(電話:03-6910-0518、ファクス:03-6420-1359、e-mail:[online@kinokuniya.co.jp](mailto:online@kinokuniya.co.jp)) までお願い致します。

お預かりした個人情報は、弊社規定の「個人情報取扱方針」<http://www.kinokuniya.co.jp/06f/gaivo6.htm> に則り、取り扱わせて頂きます。