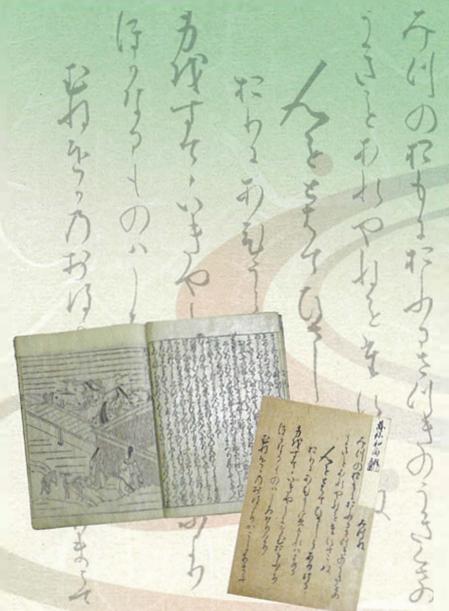


# 出雲文化活用 プロジェクト 2016

手銭家資料を活用した江戸時代の出雲文化の発掘と再生事業  
—平成 28 年度出雲文化活用プロジェクト実施報告書—



平成 28 年度 文化庁「地域の核となる美術館・歴史博物館支援事業」

## 目次

まえがき	1
二〇一六年度 チラシ	2
手銭記念館所蔵資料を活用したアウトリーチ	4
連続講座「古典への招待〜古筆と和歌を中心に〜」	
料理ワークショップ「宴の献立」	
親子和菓子作り体験「江戸時代にもあった!?和菓子を作って食べてみよう」	
大社能を知る集い「酒・能・狂言とお酒の深い関係」	
小学校での能楽ワークショップ「能・狂言を体験してみよう!」	
アンケート集計	
館外展示「出雲の婚礼」	
「江戸力〜手銭家蔵書から見る出雲の文芸〜」	
「江戸時代から続く松江藩を支えた旧家」ミュージアムの国際発信のための環境整備事業	16
ガイドブック及びウェブサイト作成の為の取材	
外国語版館内ガイド・パネルの作成	
総括	10

## 出雲文化活用プロジェクトとは

出雲大社のほど近く、神迎の道に面して居を構える手銭家は、江戸時代前期に大社へ移り住み酒造業の傍ら御用商などさまざまな商売を営むとともに、江戸時代中期から明治維新までの間、長く大年寄、御用宿などを仰せ付かってきた。このような事情もあり手銭家には、絵画、工芸、刀剣刀装具等の美術資料と生活用具等の民俗資料、未整理の資料も含めた膨大な古典籍と文書類が残されている。

手銭記念館は、手銭家から寄贈された約五百点の美術資料を基に平成五年に開館した私立美術館で、館蔵資料および手銭家所蔵資料を利用した企画展をこれまで継続して行ってきた。

また、島根大学法文学部山陰研究センターと手銭記念館は、平成十七年から手銭家の蔵書に関する調査を継続して行っており、公開可能な資料から順次、島根大学附属図書館のアーカイブ上で公開している。

このような展示と調査の過程で、記念館館蔵資料と手銭家に残されている大量の資料のいずれも、江戸中期から後期にかけての大社町に関する様々な側面を詳しく記録し伝える貴重な資料群であることが改めて分かってきた。

そこで平成二十六年に、調査研究と資料の活用をより一層すすめるために、島根大学法文学部山陰研究センター、島根大学附属図書館、手銭記念館が連携して「出雲文化活用プロジェクト」を発足させた。

このプロジェクトは、江戸時代の歴史的、社会的、文化的な研究において大きな意味を持つと考えられる様々な伝来資料を整理研究・翻刻・公開することによって、江戸時代の大社における生活文化や文芸活動などの様相を広く地域市民と共有し、また、大社町の町おこしや振興への新たな材料や付加価値を提供することを目的としている。

初年度は「平成二十六年度文化庁地域と共働した美術館・歴史博物館

創造活動支援事業」の助成を受け、「萬日記」と文芸資料のデジタル化、特別企画展「江戸力―手銭家蔵書から見る出雲の文芸―」を開催。二年目は「平成二十七年年度文化庁地域の核となる美術館・歴史博物館支援事業」の助成を受け、ワークショップ等を通じて、江戸期の出雲地方においてどのような生活文化が育まれ享受されていたかを、より多角的に公開し体験してもらうことを試みた。

三年目となる今年度は、「平成二十八年度文化庁地域の核となる美術館・歴史博物館支援事業」の助成を受けながら、活動を行った。

まず、「地域とともにある美術館・歴史博物館」事業として、所蔵資料を活用したワークショップと連続講座の開催、島根大学附属図書館、島根県立古代出雲歴史博物館での館外展示を行い、他機関との連携、アウトリーチ活動の強化を試みた。

次に「多言語化による国際発信」事業として、日本の歴史や文化に興味を持つ訪日客に対し、江戸時代から続く松江藩を支えた旧家ミュージアムから、出雲地域の歴史や魅力を知るといった新たな視点を提示する。この事業は二年計画で、本年度は日本語及び英語ガイドブック並びにウェブサイトを立ち上げる為の準備と取材を行い、それを基に来年度、ガイドブックの出版とウェブサイトの公開を目指している。

また、手銭記念館館内の外国語表示を増やし、海外からの観光客の反応をリサーチしながら来年度事業の参考とする。

これまで山陰研究センターと共に行ってきた蔵書資料調査や翻刻は、継続して行った。

出雲文化活用プロジェクト実行委員会

公益財団法人手銭記念館

島根大学法文学部山陰研究センター

島根大学附属図書館

# 出雲文化活用プロジェクト 2016

出雲市大社町の手銭家には江戸時代の出雲文化を知る

手がかりとなる資料が多く残っています。

これらの資料を読み解き、活用・発信することを

目的として、出雲文化活用プロジェクトが

2014年に始まりました。

本年も、様々なイベントを通して

その魅力をお伝えしていきたいと思えます。



蔵の美術館



手銭記念館  
TEZEN MUSEUM

## ● 連続講座

### 「古典への招待 ～古筆と和歌を中心に～」

手銭記念館が所蔵する古筆や書籍をテキストに、和歌や歌物語について学ぶ連続講座。和歌研究が専門の野本瑠美先生を講師にお迎えし、かなの読み方、和歌の歴史と楽しみ方、鑑賞のこつなどを初歩から楽しく教えていただけます。江戸時代の大社では和歌や俳諧を熱心に学び、創作、鑑賞など本格的な文芸活動が盛んだったことがわかってきました。伝来してきた本や古筆を通して、当時の人々と心が通い合うような時間を過ごしていただければと思います。

〔開催日時〕

2016年5月～9月の第3木曜日 13:30-15:30

- 5月19日 / 古筆を読む(終了)
- 6月16日 / 伊勢物語を楽しむ(終了)
- 7月21日 / 栄花物語を読む(終了)
- 8月18日 / 和歌の楽しみ方
- 9月15日 / 大社の和歌活動と三十六歌仙の楽しみ方

〔開催場所〕手銭家 和室

〔参加費用〕1回500円(資料代) [ 定員 ] 毎回30名

〔参加申込〕お名前とお電話番号、参加希望回をお知らせください。

〔講師〕野本 瑠美 (島根大学法文学部准教授)

1981年生まれ。埼玉県出身。専門は平安後期～鎌倉初期の和歌文学。東京大学大学院人文社会系研究科日本語日本文学専門分野博士課程修了。博士(文学)。2011年島根大学に着任。

主催：出雲文化活用プロジェクト

公益財団法人 手銭記念館 / 島根大学附属図書館 / 島根大学法文学部山陰研究センター

助成：平成28年度 文化庁 地域の核となる美術館・歴史博物館支援事業



第22回 出雲総合芸術文化祭

◎ 料理ワークショップ

「宴の献立」

手銭記念館が所蔵する江戸時代の資料をテキストに



※昨年の調理例です。

毎回好評をいただく江戸時代の料理を再現し試食するワークショップを今年も行います。今回は、安政4年に行われた婚礼の献立を取り上げ、江戸時代の祝いの宴を盛り上げた御料理を再現します。

[開催日]

2016年10月17日(月)

[集合時間] ●調理からの参加 10:00

●試食のみ 12:30 (試食開始は13:00から)

[開催場所] 島根県立古代出雲歴史博物館 実習室

[参加費用] 1,500円

[定員] ●調理 10名 ●試食 20名

※調理に参加される方は、できれば包丁をご持参ください。

[講師] 安藤 登 (日本料理 登壇)

※9月21日～10月17日 古代出雲歴史博物館常設展示室の一部ケースで「出雲今昔～婚礼～」というテーマの手銭記念館出張展示を行っています。

◎ 親子和菓子作り体験

「江戸時代にもあった!? 和菓子を作って食べてみよう」

親子で体験する和菓子作り。手銭家所蔵の茶会記にも記録が残っている江戸時代から伝わる「腰高(こしだか)まんじゅう」を作ります。当時からある食材に触れ、作って食べる、食育体験型イベントです。

[開催日時]

2016年11月20日(日)

10:00-12:00

[開催場所] 手銭家 和室

[対象] 4歳以上、小学6年生まで

[参加費用] 1組 900円

(入館料、材料費、お茶代込)

※お子様お1人につき保護者1名様での参加をお願いします。

[定員] 10組

[持ち物] エプロン、三角巾

[講師] 柳楽 洋一 (なごら長春堂)



◎ 大社 能を知る集い

「酒 - 能・狂言とお酒の深い関係 -」

お酒を飲んでいるうちに思わぬ本音が出てしまひ…とか、一緒にお酒を飲むことで仲良くなったり喧嘩になったり…という経験はありませんか? 能や狂言では、お酒を飲むことが場面や芝居のテンポを変えるきっかけになることがよくあります。この世とあの世を行き来するのにも、お酒はうってつけのアイテムだったのかもしれませんが。今回は、江戸時代造り酒屋を営んでいた手銭家と能狂言、どちらにとっても縁が深い「酒」をテーマに、能楽を体験し、楽しみましょう。

[講師]



安田 登  
(能楽師 下掛宝生流ワキ方)

1956年生まれ。公益社団法人能楽協会正会員。米國Rolf Institute公認コルファー。大学時代に中国古代哲学を学び、漢和辞典の執筆に携わる。東京を中心に舞台を動けるほか、国内外で能および能の身体技法をテーマとしたワークショップ、能のメソッドを使った朗読・群読の公演や指導も行う。



榎宅 聡  
(能楽師 森田流笛方)

1961年生まれ。島根県立松江南高等学校卒業。国立能楽堂研修第二期修了。故・寺井啓之、中谷明(ともに重要無形文化財総合指定)に師事。公益社団法人能楽協会正会員。重要無形文化財総合指定。松江乱声会主宰。



奥津 健太郎  
(能楽師 和泉流狂言方)

1972年生まれ。故13世野村又三郎傳廣(重要無形文化財総合指定)に師事。東京藝術大学(狂言専攻)卒業。狂言のワークショップや講座、語りなど幅広く活動。また、能面・狂言面の制作・修復も行う。公益社団法人能楽協会正会員。「親子でたのしむ狂言の会」(自民区後援)主宰。

特別展示 「手銭家蔵書から見る出雲の文芸」 11月9日(水)～11月30日(水) 会場: 島根大学附属図書館1階展示室

申込み・問い合わせ TEL/FAX 0853-53-2000 E-mail info@tezenmuseum.com

【手銭記念館で開催の展覧会】

「骨董を楽しむ」 7月16日(土)～8月29日(月)

「秋期館蔵絵画展」 9月7日(水)～10月10日(月)

「神在り 大社にちなんで」 10月15日(土)～12月5日(月)

主催: 出雲文化活用プロジェクト  
公益財団法人 手銭記念館 / 島根大学附属図書館 / 島根大学法文学部山陰研究センター

助成: 平成28年度 文化庁 地域の核となる美術館・歴史博物館支援事業



開館時間 9:00 - 16:30  
休館日 火曜日(火曜日が祝日の場合は翌日)、年末年始、展示期間中  
入館料 大人 600円(500円)  
高校生以下 400円(300円)  
※( )内は20名以上の団体料金  
障がい者・介助者は100円引き  
〒699-0751 島根県出雲市大社町竹藪西2450-1  
電話/FAX 0853-53-2000  
E-mail info@tezenmuseum.com

手銭記念館  
TEZEN MUSEUM  
http://www.tezenmuseum.com

## 連続講座 「古典への招待」古筆と和歌を中心に」

手銭記念館が所蔵する、古筆切、画帖、古典籍を主なテキストに、変体仮名や崩し字の読み方、和歌や物語の成り立ちや楽しみ方について学ぶ講座。所蔵資料を用いることで、館蔵資料の内容や、江戸時代の大社における文芸活動について発信することも目的とした。

この講義の中で、手銭家資料の意義や価値を知らせることが出来たことは大きな成果である。また、資料準備の過程で新たな知見や疑問点がいくつか出てきた。これらについては今後、調査研究を進めていく。

講義は初心者にわかりやすく、ある程度知識のある人たちにも参考になる大変充実した内容で、参加者からは継続を望む声が多く寄せられた。

講師 野本 瑠美（島根大学法文学部准教授）

会場 手銭家和室

時間 十三時半～十五時半

### ■ 第一回 古筆切を読む《五月十九日》

参加者 二十六名

古筆切をテキストに、くずし字の読み方と勅撰和歌集について学ぶ。

【使用した資料】

○古筆切 『古今和歌集』巻十・物名（鎌

倉時代）

○古筆切 『拾遺和歌集』巻十・神楽歌（鎌倉時代後期？）



○桂切 『新古今和歌集』巻十六・雑上（鎌倉時代後期～室町時代？）  
○手鑑より 伝慈円筆 『古今和歌集』（鎌倉時代？）

### ■ 第二回 伊勢物語を楽しむ 《六月十八日》

参加者 二十七名

江戸時代の刊本や古筆などをテキストに、伊勢物語・古今和歌集・在原業平について学ぶ。

【使用した資料】

○刊本 『新編絵入 伊勢物語』（江戸

時代中期？）

○民部切 『古今和歌集』巻十五・恋

五（平安時代後期～鎌倉時代頃）

○『三十六歌仙画帖』（江戸時代中期）

画・土佐派 筆・堂上



### ■ 第三回 栄花物語を読む 《七月二十一日》

参加者 十七名

江戸時代の刊本『栄花物語』をテキストに、栄花物語や作中で引用される和歌を読む。史実と物語の相違についても学ぶ。

【使用した資料】

- 刊本『絵入栄花物語』（江戸時代）月宴・ゆふしで・玉のむら菊
- 折り帖『百人一首』（近衛信尹 筆）

■ 第四回 和歌の楽しみ方《八月十八日》

参加者 二十六名

『草庵和歌集』（頓阿）をテキストに、和歌の基礎知識、鑑賞の仕方、様々な技法、和歌集の読み方について学ぶ。

【使用した資料】

- 『草庵和歌集 上下』（寛文四年版）



■ 第五回 大社の和歌活動と三十六歌仙の楽しみ 《九月十五日》

参加者 二十三名

所蔵する『三十六歌仙屏風』『三十六歌仙画帖』『松壺文集』をテキストに、三十六歌仙について、また和歌の散らし書きについて学び、実際にさまざまな散らし書きとくずし字を読んでみる。

江戸時代後期の随筆『松壺文集』の記述から、大社の人々が和歌や物語をどのように日常の中で楽しんでいたかをたどる。

【使用した資料】

- 『三十六歌仙屏風』（江戸時代前期?）
- 『松壺文集』（千家尊澄著 文久三〜慶応三頃刊）



## 料理ワークショップ

## 「宴の献立」

古代出雲歴史博物館で行っていた館外展示に合わせ、安政四年（一八五七）十一月に行われた、手銭家八代の婚礼の記録に残る料理の中からいくつかを選び、博物館体験工房で調理と試食を行った。

記念館所蔵資料の中には、手銭家四代（宝暦八年）から八代（安政四年）まで五代に亘る婚礼の記録があり、『婚礼一途』としてまとめられている。これらの資料には、縁談から婚礼までのいきさつ、やり取り、段取り、式次第、献立、招待客からの返事、いただいたお祝いやお返し、手伝った人の名前など婚礼に関わるあらゆる事柄が記録されている。それによると、各代の婚礼は、式三献、雑煮、本膳、二の膳、三の膳、硯蓋と礼法に沿って進められ、大変な品数の料理が供されたことがわかる。

開催日 十月十七日（月）

十時～十四時

講師 安藤 登（日本料理 登わ）

会場 島根県立古代出雲歴史博物館

体験工房

参加者 調理 九名

試食 三十二名



## 〈献立〉

大皿〈伊万里錦手大皿（江戸時代後期）〉

海苔巻寿司

重肴〈芦鶴時絵重箱・黒塗重箱〉

うど青和え

香茸白和え

ほうれん草おひたし

祝いかまぼこ

梅碗〈笹時絵黒塗梅碗・朱塗梅碗〉

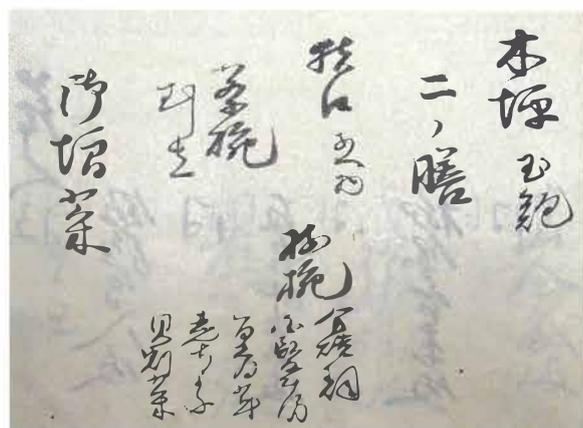
焼き鯛

白髪牛蒡

椎茸

生麩

貝割れ菜



今回お借りした古代出雲歴史博物館体験工房には包丁がなかったため、各自包丁持参で参加してもらったが、扱いは慣れた包丁でかえって良かったらしい。また、若い方達が複数参加してくださったこともあり、当時の台所もこんな感じだったのではと想像できるような、賑やかで和やかな調理風景だった。

料理は手銭家伝来の食器に盛り、工房の外にテーブルを出して開放的に食べていただいた。

これまでのワークショップを踏まえ、事前にできる限り細かく調理の



流れを打ち合わせ、調理に参加しなかった方達にも参考になるよう、段取りと分量を配布した。このような準備によってスタッフ全員が全体の流れを事前に把握出来ていたこともあり、少ない人数でも効率よく予定通り調理を進められた。今後に生かしていきたい。

参加者からは、日本料理の細やかな気遣いや手間をかけることの大切さと楽しさが分かったこと、漆器の手触りの良さに気づいたことなど、参加したことを喜ぶ声を多く聞いた。今年、天候不順で野菜の品不足や値段の高騰などがあり、食材が揃うかどうかがぎりぎりまで安心できず、江戸時代にあれだけの量の食材を準備し調理する大変さを、思わぬ形で実感することとなった。

今回、内閣府が海外に向けて発行する月刊冊子「ハイライティングジャパン」から「日本の食」という特集の中で紹介したいという依頼があり、当日の様子は二〇一六年十一月号に、大きく掲載された。

今年、天候不順で野菜の品不足や値段の高騰などがあり、食材が揃うかどうかがぎりぎりまで安心できず、江戸時代にあれだけの量の食材を準備し調理する大変さを、思わぬ形で実感することとなった。

今回、内閣府が海外に向けて発行する月刊冊子「ハイライティングジャパン」から「日本の食」という特集の中で紹介したいという依頼があり、当日の様子は二〇一六年十一月号に、大きく掲載された。



七

Feature THE WORLD OF JAPANESE CUISINE

### Edo Banquet Reborn

Tsuzumi Museum in Shimizu Prefecture showcases the haute cuisine of Edo times.

MIKO YAMAGISAWA

**H**onoren ryori, a traditional form of Japanese cuisine, originated in the highly refined banquets of the Edo period (1603-1868), the golden age of classical culture, and subsequently became established as a banquet style of the samurai class during the Meiji period (1868-1912). During the Edo period (1603-1868) banquets were popular among towns and farming rich at weddings and other celebrations.

Honoren ryori begins with a dish called shahi (sashimi). About 10 dishes are served in turn, including soup, followed by the first course called hiya-nami, and then a second (se-no-ama) and third (kama-no-ama) served on trays called ashi-izakushi. In the latter part of the Edo period, a style of honoren ryori that was simpler in terms of the types and numbers of dishes was served to commoners.

Various raw ingredients are used in honoren ryori, including vegetables, fish, shellfish, tofu, mushrooms and seaweed. Japanese used the Edo period avoided eating animal meat such as beef and pork for religious reasons rooted in Buddhist teaching, but ingredients such as chicken, duck, quail and other fowl were used in cooking. Even today, varieties of honoren ryori are seen in the *senryu-banashi* at the wedding ceremony and in the same consumed at New Year's dinners, but it is extremely rare in the Japan of today to see celebrations conducted based on the forms of honoren ryori typical of the Edo period.

Tsuzumi Museum in the Tachibana district of Imaizumi City in Shimizu Prefecture recreates the essence of the Edo period based on menus preserved at the museum. At a workshop with Tsuzumi Museum held on October 17 at the Shimizu Museum of Ancient Imazumi in Imaizumi City, some of the honoren ryori recipes served at a wedding celebration of the Tsuzumi family in 1867 were recreated.

All that time, more than a hundred dishes might be served at wedding celebrations conducted over a number of days. Given honoren's close proximity to the mountains and the sea, local people have made good

use in their cooking of the diverse ingredients available in the region. These include fish and shellfish such as sea bream, which were long in consumption in a special dish on celebratory occasions, dried bonito nori seaweed, freshwater fish, wild edible plants and mushrooms. Many dishes were prepared using large amounts of miso, which was considered a delicacy during the Edo period.

The menu for the workshop was Noboru Ando, who operates a Japanese restaurant in Imaizumi City, the first time participants in recreating eleven dishes, including normally casual, or *tabi* wrapped in seaweed, and breaded sea bream. The recipes given in the historical documents do not describe the preparation methods, so preparing the dishes had to involve some imagination, but conditions such as soy sauce, salt, sugar and vinegar were already available during the Edo period, so it is unlikely that the original taste was very much different.

After about two hours, workshop participants finished preparing 11 dishes and arranged them on Japanese-style ceramic hand-dish covers through the Tsuzumi family. Four dishes were served in yatai stacked boxes, as liquor-wed boxes used to serve food on celebratory occasions such as the New Year. These dishes included *kakushi* (steamed, prepared using lotus root), a raw food ingredient *tsuyu*, and *kyushu-chirashi*.

The two types of *tabi* box sets used in the workshop date from the late Edo period. One bears the image

of the *tsuzumi* family and the other is decorated with a scene during the Edo period.

© Tsuzumi Museum

HIGHLIGHTING Japan

VOL 103 NOVEMBER 2016

THE WORLD OF JAPANESE CUISINE

## 親子和菓子作り体験

「江戸時代にもあった？」

和菓子を作って食べてみよう

開催日 十一月二十日(日) 十時~十二時

講師 柳樂 洋一(なぎら長春堂)

会場 手銭家和室

参加者 十組 二十名

茶会記に残る「腰高まんじゅう」を親子で再現・試食する食育ワークショップ。



参加者の幼児、児童にも分かりやすく松平不昧公、茶会についても触れながら、江戸時代から作られ、現在に至る腰高まんじゅうを作った。今回は白あんを使つてのまんじゅうを再現したが、餡の材料となる小豆に様々な種類があること、まんじゅうの皮には芋が使われているが、芋にも様々な種類が存在することを実際に手にとつて見ることができ、貴重な食育体験となった。まず皮の材料であるつくね芋をすりおろし、米粉と砂糖と混ぜ合わせる工程を



と共に試食してもらった。

商品としてしか見るのではない饅頭がどのような材料からできているのか知ることができ、また簡易な席ではあったがお抹茶と共に頂くことで自らが作った饅頭が格別に美味しく感じられる食育体験になったのではないだろうか。

講師が行った。生地を引っ張ったときに弾けるような音がすれば生地の完成との指導で、参加者は興味深そうに生地を引っ張る姿が見られた。参加者には完成した生地で餡を包む作業をしてもらった。現在に残る上用まんじゅうや薯蕷まんじゅうが腰高まんじゅうに当たるのではとのことであったが、名称どおり「腰高」になるよう各々が思い思いの高さと厚みのあるまんじゅうを再現した。最後に蒸しあがった饅頭を抹茶



(出雲県出雲市)

山陰

# 不味が食した和菓子再現

## 大社で親子連れ体験

柳桑洋一さん(左)の指導でまんじゅう作りに挑戦する親子連れ

出雲



大名茶人として知られる松江松平家7代藩主・松平治郷(号・不味)が、茶会で食したとされる和菓子作りを体験するイベントが20日、出雲市大社町杵築西の手銭記念館であった。参加した親子連れが同館所蔵の茶会記に残る「白あん腰高まんじゅう」作りに挑戦。江戸時代に思いをはせながら、ふっくらで、あっさりした約200年前の形と味わいを再現した。(國領太郎)

## ふっくら 200年前の形と味

子どもたちに日本文化の一端に触れてもらおうと同館が初めて開いた。出雲市内の園児、児童と保護者20人が参加し、同市今市町の和菓子店「なごら長春堂」店主の柳桑洋一さん(左)が講師を務めた。

柳桑さんが山芋や米粉、砂糖を練り込み、生地を作るなど、白あん腰高まんじゅうの材料と作り方を説明。参加した子どもたちは生地を延ばし、白あんを包む一連の作業を小さな手で丁寧に繰り返し、10分間蒸して完成させた。

抹茶とともに、出来上がったまんじゅうを味わった子どもたちは「おいしい」「ほんのりと温かい」と談笑し、楽しいひとときを過ごした。

# 大社 能を知る集い 「酒・能・狂言とお酒の深い関係」

開催日 十月二十四日(月) 十三時半～十六時半

講師 安田 登 (能楽師 下掛宝生流ワキ方)

梶宅 聡 (能楽師 森田流笛方)

奥津 健太郎(能楽師 和泉流狂言方)

会場 手銭記念館第二展示室

参加者 十五名

「大社 能を知る集い」は、現代では高尚で難解な芸能と思われがちな能楽を、江戸時代のようにもつと身近に、自由に楽しむための入り口になれば、という趣旨で行っている能楽ワークショップ。

今回は「酒」をテーマに、手銭家が江戸時代にかけていた酒の銘柄を記した看板や、角樽、杵樽など酒に関する資料が展示してある第二展示室奥の一角で、能・狂言のお酒に関する謡い、日常生活や宴の席で謡われる謡などを楽しんだ。

まず、狂言で行われる酒を酌み交わす所作をやってもらおう。皆さん二人一組になってもらい、互いに酒を注ぎ、盃を干しあった。

また、赤穂浪士が討ち入りの前日に謡ったとも言われる「羅生門」の上歌



酒と言えば浮かぶ「狸々」の中から待謡など、さまざまな謡を謡った。

次に、宮城県の婚禮で行われていた「お振舞い」が紹介された。これは、嫁を迎えに行くところから、婿の家への嫁入り、三三九度、親族の対面、お披露目など婚禮の各場面での謡い合う慣習で、昭和の中頃までは行われていたようだ。

今回は、参加者に嫁役、婿役とそれぞれの親族に分かれてもらい、謡の掛け合いを行ったり、本来謡われる様々な曲の中から、「高砂」などよく知られている謡をいくつかピックアップして謡った。

様々な謡曲や狂言を体験するだけでなく、そこに込められた意味や、それらを引用した文学作品、日本の芸術の奥深さや関連性など、話題は能楽にとどまらずどんどん広がり、参加者の皆さんはさまざまな知的好奇心を刺激されたようだった。

もつと沢山の方に体験して欲しいという意見を多くいただいた。このようなイベントをどのようにすれば広く知っていただけるか、より工夫していきたい。



小学校での能楽ワークショップ 「能・狂言を体験してみよう！」

■ 荒木小学校 開催日 十月二十五日(火) 午前

参加者 七十名(六年生)

■ 遙堪小学校 開催日 十月二十五日(火) 午後

参加者 十八名(六年生)

■ 大社小学校 開催日 十月二十六日(水) 午前

参加者 四十九名(六年生)

大社町内の小学校に出向き、六年生を対象に能や狂言の歴史、特徴、表現などを学ぶワークショップ。能楽師の声や所作、音を身体で感じてもらうだけでなく、実際に動き、声を出してみる。これまで、大社小学校、遙堪小学校の二校に出向いていたが、今年は荒木小学校でも開催し、大社町内の全小学校で行うことが出来た。

まず、能と狂言の歴史、共通点と違いを、それぞれの面などを見せながら解説し、その後、能と狂言それ



■ 大社小学校



■ 荒木小学校



■ 遙堪小学校

それぞれの喜怒哀楽の表現を実際に行なった。  
また、狂言「盆山」の鑑賞、笛を通して囃子の役割の説明などをし、神楽舞でおこなわれる「唱歌」と足拍子を練習した。

タイトル		料理ワークショップ	連続講座
参加人数（延人数）		32	118
回答枚数		15	27
Q1. どのように今日のイベント・ワークショップを知りましたか？			
チラシ		5	3
ウェブサイト		1	
友人から		4	6
関係者の紹介		4	14
Facebook			
その他		大社の史話	3（有線：1）（新聞：2）
Q2. イベント・ワークショップはいかがでしたか？			
とても良かった		14	16
良かった		1	7
どちらともいえない			1
良くなかった			
無回答			3
Q3. 本日の内容は理解しやすかったですか？			
よく理解できた		9	6
おおむね理解できた		5	16
どちらともいえない			2
一部理解できなかった			4
理解できなかった			1
その他			1（難しかった）
Q4. 次回以降の講座について			
古典講座について	内容	もっと専門的な内容を希望	1
		同じ程度がいい	21
		もう少し分かりやすい内容がいい	4
		その他	3
	テーマ	くずし字を読む練習をもっとしたい	11
		作品内容について深く知りたい	6
		両方	4
		その他	
Q5. 感想、今後の企画についてご意見・ご提案をお聞かせください			
		食べると懐かしい気持ちになった。	楽しく分かりやすくずっと入れた。
		素材の味がよくわかっておいしかった。	興味深かった。
		料理の基本が学べて良かった。	自分の力で読めるようになるのは楽しい。
		昔の婚礼の様子がわかって興味深かった。	初めてでなかなか読めなかったが勉強したい。
		漆器の器がすばらしかった。	とても面白かった。
		来年も続けてほしい。	少しでも読めるととても嬉しい。
		興味深い企画だと思う。	資料の読み下し文を添付してほしい。
		想像以上に楽しく勉強になった。	学生に帰った気分。
		昔の宴のしたくは大変だっただろうと想像できた。	才智あふれる講演で時間がすぐ過ぎた。今後も励みたい。
		昔の調理はとても手間がかかるが細やかだと思った。	歴史的背景がわかるともっと深く理解できたかなと思う。
		座敷で再現してほしい。	習ったはずなのに忘れたことを思い出した。
			これをきっかけに古筆を学びたい。
			わかりやすかった。
			お話が上手だった。

タイトル	大社 能を知る集い	親子和菓子作り体験
参加人数 (延人数)	16	10組20名
回答枚数	14	10
Q1. どのように今日のイベント・ワークショップを知りましたか？		
チラシ	10	3
ウェブサイト	1	
友人から	1	5
関係者の紹介	1	2
Facebook	1	
その他		
Q2. イベント・ワークショップはいかがでしたか？		
とても良かった	10	10
良かった	3	
どちらともいえない		
良くなかった		
無回答	1	
Q3. 本日の内容は理解しやすかったですか？		
よく理解できた	6	9
おおむね理解できた	7	1
どちらともいえない	1	
一部理解できなかった		
理解できなかった		
その他		
Q5. 感想、今後の企画についてご意見・ご提案をお聞かせください		
	つい昭和の頃まで、こうした文化的素養が当たり前にあったことが素晴らしい。それをこうして伝えてもらえてありがたい。	お芋からすりおろして作れるところを見れたのが良かった。
	これからも続けてほしい。	子供と貴重な体験ができた。
	話が身近に感じられた。	記念館に来るいいきっかけとなった。
	声を出す貴重な経験ができた。	饅頭をきっかけに歴史も学べてよかった。
	だんだん難しくなり面白くなった。	焼き印が興味深かった。
	始めて参加したが、講師の話が興味深く楽しかった。	子供も真剣に取り組み、作る楽しさも味わえた。
	源氏物語から民俗学まで、深い話と実演が興味深かった。	講師の先生の話が面白く、丁寧に質問に答えて下さり良かった。
	伝統文化は全くわからなかったが、少し約束事がわかって知識があれば楽しめると実感した。これまで食わず嫌いだったと思った。	和菓子の歴史や背景を詳しく教えていただき興味深かった。
	基礎的な知識があればより理解が深まったと思う。	子供と出来る文化的なイベントを増やしてほしい。
	知る喜び、ふだんしない動きや声、興味深かった。	和服に合うヘアアレンジメント、子供の着付け講座を開催してほしい。
	プロの声に身近に接して感動した。	出雲の郷土料理教室を開いてほしい。
	能や日本文化に関心を持った。	
	哲学的で良かった。	
	シテ方、その他声の古典芸能を蔵で聞きたい。	
	古典にかかわるもの、日本文化のルーツなどを学ぶ講座を開催してほしい。	
	来年も続けてほしい。	

# 館外展示

プロジェクトの成果を広く公開することと、他機関との連携を深めていくことを目的とした展示。

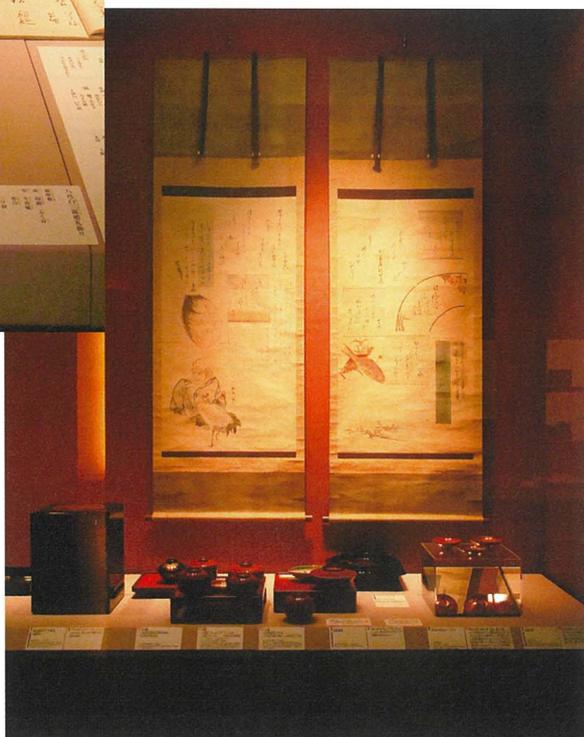
## 「出雲の婚礼」

期間 九月二十一日(水)～十月十七日(月)  
会場 島根県立古代出雲歴史博物館常設展示室展示ケース

昨年度手銭記念館で行った「出雲今昔〜婚礼〜」を基にした出張展示。手銭家の歴史、所蔵する歴代当主の婚礼に関する資料、宴で供された本膳から三の膳、重肴（重箱）といった食器類など約三十点を展示した。この展示と連動する形で、体験工房において、「宴の献立」ワークショップを実施した。



じっくりと興味深  
そうに展示を見る方  
が多かった。



# 「江戸力」手銭家蔵書から見る出雲の文芸

期間 十一月九日（水）～三十日（水）  
会場 島根大学附属図書館企画室

二〇一四年に手銭記念館で行った特別企画展「出雲の文芸」を基に、その後の調査研究の過程で得た知見や新たな資料も加え、和歌・俳諧資料を中心に約百点を展示。

俳諧一枚摺や時代によって異なる形式を持った詠草、蔵書印など、これまで紹介されることの少なかった資料も多かったようで、「自宅にあったが反故紙だと思って処分した」などという感想もあり、資料の保存継承の為に、より広く周知していく活動が必要だと痛感した。

## 来館者アンケート結果より

〈印象に残った展示〉

- ・一枚摺。
  - ・百人一首聞書。
  - ・一枚摺や印、古今和歌集、枕草子など。
  - ・蔵書印の展示は珍しく面白かった。
- 〈コメント、感想〉
- ・様々な展示があつて見ごたえがあつた。



- ・出雲大社地域を中心に文芸活動の隆盛があつたことは知らなかった。
- ・多くの資料が残っていて貴重。
- ・文芸関係における手銭家の位置づけが分かった。
- ・おもしろかった。
- ・島根にゆかりのある展示を大学に居ながらにして見られるのありがたい。
- ・状態の良い資料が多く、今後の活用に期待したい。



## ガイドブック及びウェブサイト作成の為の取材

江戸時代、様々な形で藩を支えていた出雲地方の旧家の中には、当時の資料や文化を継承し保存・公開することを目的に、ミュージアムを運営している家が複数ある。

この事業では、このような旧家ミュージアム間に新たな連携や共働を生み出すとともに、国内在住者および訪日客に対して出雲地域の魅力を伝える新たな視点を提供することを目的とし、具体的な成果物として、来年度に「江戸時代から続く松江藩を支えた旧家」という共通項で出雲地方を巡るガイドブック、およびウェブサイト日本語と英語で作成する予定にしている。

今年度はその下準備となる資料収集と各旧家に対する取材を行い、ガイドブックとウェブサイトの掲載原稿を完成させた。

奥出雲町にある田部家、絲原家、櫻井家は、いずれも士分として遇されたほど藩に貢献した家である。

三家が、たたら製鉄による鉄の生産を主な事業とし、広大な山林を所有していたことは、広く知られている。しかし、山林は、たたら製鉄を行う時に用いる大量の炭を生産するために必要だったこと、砂鉄を採取するために山を切り崩して出来る土地を、新田として開発したことは、意外と知られていないのではないだろうか。

この土地と、砂鉄採取の為に必要だった水は、現代の奥出雲で作られる上質な米につながっていた。また、近代に入って、製鉄事業から木炭や木材生産へと移行していく流れも必然だったということが、よく分

かった。

たたら製鉄、広大な山林の管理、新田での稲作には、多くの人々が関わっており、その人達の生活を守るためにも、家を存続させることが何より大切であって、それは今も変わらないという言葉が、それぞれから語られたことも印象的だった。

木幡家、木佐家、山本家は、いずれも平野部に居を構える豪農である。広大な田地を所有した大庄屋として周辺をまとめ、藩主の巡見や鷹狩りなどの際には、本陣にもなっていた。また、稲作の他に酒、木綿、林業など様々な商売も手がけていた。

出雲部は、奥出雲に比べて藩主や藩の上級武士が訪れる機会が多かったこともあり、藩主のわがままや接待での苦勞話、藩主との親しい交流など、様々なエピソードを聞かせていただいた。

三家とも、歴代の当主には、和歌や俳諧、絵画などに堪能な方が多いのだが、藩と関わっていく上では、そのような「柔」の部分も必要だったのだろう。その点も、奥出雲の「剛」の印象とは、対照的かもしれない。ただ、こちらでも、家を支えている多くの人々を守ることが何よりも大事で、そのためにも家を存続させていくことが必要なのだ、皆さん口々におっしゃった。

今回の取材では、皆さんが、家の歴史や逸話、家を存続させるために重ねられてきた努力などを、具体的に語ってくださいました。

いずれの家も、「家に関わる人々を守ることが一番大切」という考えがあることや、複数の家業を行うことで家の存続を図ってきたという、共通点がある一方で、各家がそれぞれに全く異なる個性と特徴、魅力的な成り立ちを持っていることも見えてきた。

各ミュージアムでは、それぞれの家で大切に守り継がれている、建物、庭園、調度品に触れ、その時代の風景や人々の暮らしを想像し、追体験することができる。本事業によってそれぞれの家に伝わるストーリーが明らかになることで、より一層、各施設を堪能してもらえるようになると考えている。来年度以降、より多くの人にこれらの旧家ミュージアムを実際に訪ね、その魅力を発見してもらえよう、各家の魅力を広く伝える活動を実施していきたい。

■取材実施者 西端 真矢（文筆家）

連 和加子（TEZEN）

出雲文化活用プロジェクト事務局

■取材先（実施順）

【田部家】 取材場所・取材日時…

田部家土蔵群 十一月二十九日 十四時～

公益財団法人田部美術館 十二月二日 十四時～

取材対象…山田 知行氏（田部美術館）

宮崎 幸男氏（株式会社田部）

【絲原家】 取材場所・取材日時…

公益財団法人絲原記念館 十一月三十日 十時～

取材対象…絲原 丈嗣氏

【櫻井家】 取材場所・取材日時…

公益財団法人可部屋集成館 十一月三十日 十三時半～

取材対象…櫻井 尚氏

【木幡家】 取材場所・取材日時…

財団法人八雲本陣記念財団 十二月一日 九時半～

取材対象…木幡 道子氏

【木佐家】 取材場所・取材日時…

平田本陣記念館 十二月一日 十三時～

取材対象…木佐 明宏氏

【手銭家】 取材場所・取材日時…

公益財団法人手銭記念館 十二月一日 十六時～

取材対象…佐々木 杏里（手銭記念館）

【山本家】 取材場所・取材日時…

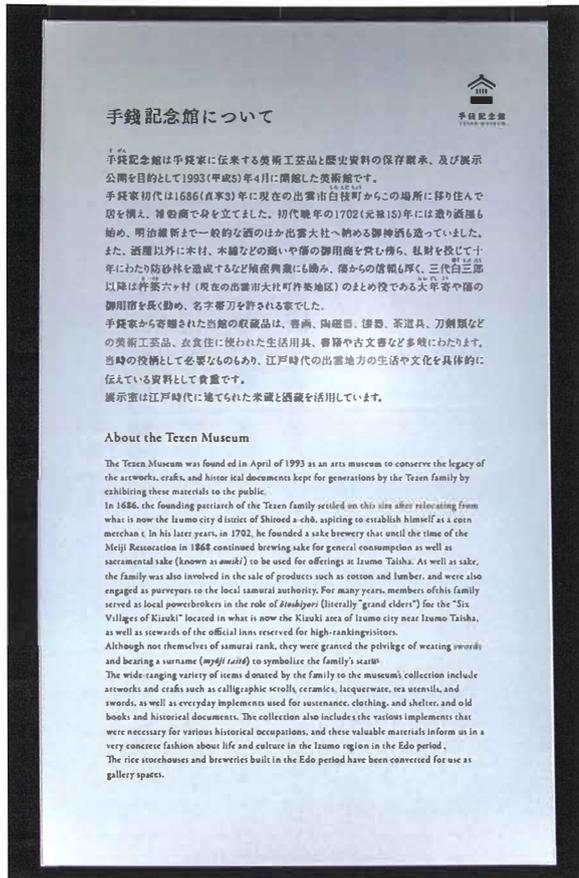
出雲民藝館 十二月二日 九時半～

取材対象…山本 茂生氏

# 外国語版館外ガイド・パネルの作成

今後ますます増加が期待される、海外からの観光客に対応する為、日本語・英語を併記した館内ガイドと展示解説を、仮設で設置した。

期間中訪れた外国からのツアー参加者は、熱心に読む人が多く、記念館の成り立ちや展示内容について理解できたと、展示を堪能していた。





布志名焼の雑器

江戸時代末期から明治初期にかけて作られた日用の雑器や土器物。裏に「MADE IN JAPAN」と記された輸出用と知られる小皿や、丁寧な作りと漆付けの菓子器や蓋物。一帯産物の印の入った小瓶や(表)は日本人のや西宮大社の御神である大國主命(大黒さま)を慕った蓋、西江の徳光名所を画いた湯飲みなど多種多様である。多くは布志名焼の特色である黄色が美しい。輸出陶器の需要が下火に終わった明治後期から大正時代、布志名焼の職人の多くが各地に散らばり、土器物やさまざまな種類の雑器を作った。

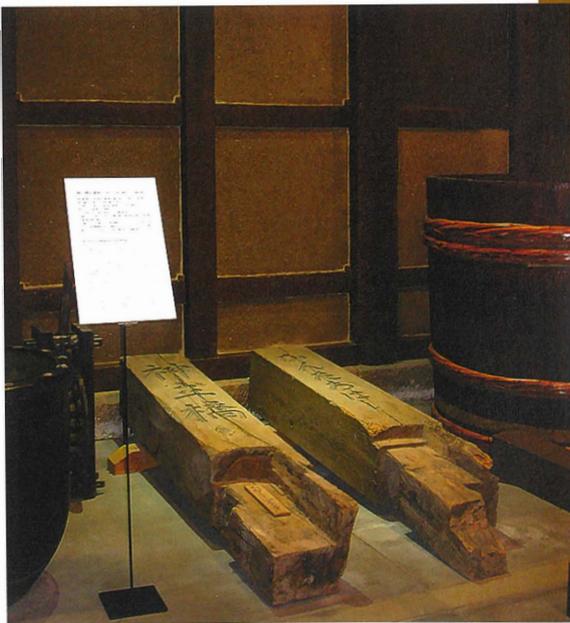
Fujina Ware Vessels

Gilware and implements for everyday use produced from the twilight of the Edo period through to the early Showa period. These pieces take a wide variety of forms, including small plates evidently produced for export (as indicated by the English label "MADE IN JAPAN" on the bottom), finely crafted and lacquered confectionary boxes and covered bowls, small sake bottles (or borden for



嫁入り道具と簪類

江戸時代末期から明治初期にかけて作られた嫁入り道具や簪類。黒漆塗りの化粧箱や、白磁の湯飲み、黒漆塗りの菓子器など、嫁入り道具や簪類の代表として展示されている。また、黒漆塗りの化粧箱には、白磁の湯飲みや黒漆塗りの菓子器などが収納されている。また、黒漆塗りの化粧箱には、白磁の湯飲みや黒漆塗りの菓子器などが収納されている。



## 総括

今年度事業について総括する。

アウトリーチ事業として、三つのワークショップを行った。

「古典への招待」（全五回）では所蔵する古筆、古典籍、美術資料を活用したことで、参加者に手銭家資料の意義や文学的、美術的な価値についても知ってもらうことが出来た。

所蔵資料の豊かさは、大社という地域の文化享受の豊かさも表している。このような情報を発信し、地元文化や歴史を考える新たな視点へのきっかけとすることも、プロジェクトの目的のひとつであり、今後さまざまな形で行っていかねばならない。

料理ワークショップ「宴の献立」には、内閣府が海外向けに発行している冊子「ハイライティング・ジャパン」からも取材申し込みがあり、プロジェクトが行っている活動が決して独りよがりではないと感じることが出来、今後の励みにもなった。料理ワークショップについては、その他にもこれまでの模様や今後の予定についていろいろな問い合わせがあり、継続することが重要だと考える。

小学校へ出向く能楽ワークショップは、これまで大社小学校、遙堪小学校の二校だったが、今年初めて荒木小学校でも開催し、大社町内すべての小学校で行うことが出来た。

いずれの学校でも高い評価をいただいたが、講師の方達から、時間的な制約があつて、予定していた内容を全て盛り込めない事も多いというご意見が出ており、来年度は、構成を多少見直す必要があるのではないかと考えている。

二年計画で取り組む「江戸時代から続く松江藩を支えた旧家」ミュージアムの国際発信のための環境整備事業について、今年度は候補の七施設への取材を行い、それぞれ大変好意的に対応していただいた。いずれの館も、単館での活動には限界があるという認識で共通しており、この事業で新たな連携や展開があれば、という期待感を持っていたのではないかと思う。

取材の中であつた江戸時代の様々なお話からは、おのこの家の全く違う個性的な成り立ちや、辿ってきた歴史の重みが現れて来た。これらの情報をより魅力的な姿で発信し、新たな連携や発展をもたらすよう、事業を進めていきたい。

所蔵資料については、今年度も個別の活動として調査研究を進めた。文芸関係資料については、各資料の解説、翻刻、研究も蓄積されており、これらの成果をどのような形で発信していくかが、今後の課題である。また、調査研究と平行して、資料の整理を進め、より効率よく活用していくための環境を整える必要がある。

一方その他の文書資料については、全く整理が進んでおらず、内容を把握するところまで行っていないのが現状である。しかし、整理を進め内容を把握していくためにも、まずは様々な資料のデジタル化が必須であり、手段を模索しているところである。

手銭家資料を活用した江戸時代の出雲文化の発掘と再生事業

―平成28年度出雲文化活用プロジェクト実施報告書―

出雲文化活用プロジェクト実行委員会

会 長	手銭白三郎	公益財団法人手銭記念館 理事長
副会長	杉江実郎	国立大学法人島根大学 附属図書館長
副会長	田坂郁夫	国立大学法人島根大学 法文学部山陰研究センター長 (法文学部教授)
理 事	要木純一	国立大学法人島根大学 法文学部山陰研究センター 研究員 (法文学部教授)
理 事	田中則雄	国立大学法人島根大学 法文学部山陰研究センター 研究員 (法文学部教授)
監 事	田中俊二	国立大学法人島根大学 附属図書館 図書情報課長
事務局長	手銭裕子	公益財団法人手銭記念館 事務局長
事務局員	佐々木杏里	公益財団法人手銭記念館 学芸員
事務局員	昌子喜信	国立大学法人島根大学 附属図書館情報グループリーダー

二〇一七年三月三十一日発行

編 集：出雲文化活用プロジェクト

編集補助：連和加子 (TEZEN)

総括文責：佐々木杏里 (手銭記念館学芸員)

デザイン：breath

発 行：公益財団法人手銭記念館

〒六九九一〇七五一 島根県出雲市大社町杵築西二四五〇一

Tel / Fax：〇八五三一五三一〇〇〇



Izumo 2017  
Shimane 0331

主催:出雲文化活用プロジェクト

公益財団法人 手銭記念館 / 島根大学附属図書館 / 島根大学法文学部山陰研究センター

助成:平成28年度 文化庁 地域の核となる美術館・歴史博物館支援事業