

「食と農」の博物館  
展示案内開館時間 午前10時～午後5時(4月～11月)  
休館日 午前10時～午後4時30分(12月～3月)  
月曜日(月曜が祝日の場合は火曜)・毎月最終火曜日  
大学が定めた日(臨時休業がありますのでご注意ください)展示期間  
2008.10.21～11.13

文献資料に見る「食」の恵み

## 特産・名産品 あふれる宝島につぼん

— ケンシヨク「食」資料室のコレクションから —



広重(三代)『大日本物産図会』(明治14年)

## はじめに

わが国には、地域が自慢し得る特産・名産品が全国至るところにあり、伝統食品としてその地域に根付いています。最近になって、これらの「ブランド力」を生かした情報を発信して、地域の活性化を計ろうとする動きが盛んになってきました。この機運が高まっているいま、私たちは、今回の展示の企画にあたって、先人たちが特産・名産品について、いろいろな形で、たくさんの記録を残していたことに注目しました。そして、この展示会では、地域の情報発信の源となる特産・名産品に焦点を当て、江戸時代の文献資料に登場したものから、時代の流れを鳥瞰図的に眺めてみようと思ってみました。

今回の展示は、大阪市にある食品卸会社が運営す

る民間の食専門図書施設・ケンシヨク「食」資料室が、四半世紀に亘って収集してきた食関係の資料、約15万点の中から、特産・名産品を中心に選んで企画、構成したものです。

展示内容は多岐に亘っていますが、紙に書かれ、刷られた展示品を通して、目を楽しませながら、食のさまざまな姿を見ていただければと考えています。これらの展示品を見られた方々が、につぼん全国、各地域に溢れんばかりにある、特産・名産品の「こだわりの食」としての恵みを感じとられることによって、新しい味や食材などの再発見に繋がれば、主催者として大変嬉しく思います。

# 展示品へのご案内

## 第1部 名産図絵 — 伝統の味づくし

特産・名産品が、どのような文献・資料に残されているのかを見渡すのが、このコーナーです。代表的なものに、江戸時代の『日本山海名産図会』や『日本山海名物図会』があります。明治になって、この両書や他書から絵柄を取り入れて、三代広重が百二十点にも及ぶ木版画のシリーズ「大日本物産図会」を刊行しました。

一枚摺資料として、年末に配られた引札（広告）や、諸国の物産を相撲番付に見立てて配したものなどがあると共に、漫画で描かれた楽しい昭和初期の「漫画旅行 日本全図」の中には、各地の特産・名産品が大判13枚のシリーズで登場しています。



大日本物産大相撲（明治12年）

## 第2部 美味を醸す — 自然と人の「巧みの知恵」

このコーナーでは、自然の恵みの産物を巧く生かし、それに人の技を加えて造り出された、酒やお茶や砂糖など、江戸時代に確立された製造技術を中心に展示しています。

醸造の技術書は、『童蒙酒造記』、『寒造酒屋永代記伝』、『造酒得度記』、『酒造手引草』、『撰州伊丹満願寺屋伝』等の貴重な写本類や、『酒直千代伝法』の版本があります。一転して、『酒取物語』は内容がすぐにパロディーと分かる書名や、『絵本津きぬ泉』は上戸の話など、面白い内容のものがあります。

製茶絵巻は、茶所で有名な宇治に住む、茶師で絵心のあった上林清泉の代表作の『菟道製茶之図』があり、清泉がお茶の機能などを書いた『佳（嘉）木誌』もあります。また、明治初期は、お茶は重要な輸出品であり、その当時の関連資料を合わせて展示しています。

捕鯨絵巻は紀州系の古座捕鯨のもので、卍印が小舟に描かれています。近隣の太地の捕鯨組の印は✕です。一方北部九州の小川島の捕鯨絵巻は、木崎悠軒が恐らく現場を見て描いたもので、米国にあるものを含め30余りが知られています。この中に描かれている鯨解体時の切り方の図と、大正期頃に同様な手順で鯨を解体している絵葉書を見比べて下さい。なお、この絵巻の小舟の印は◆印で、『小兒弄鯨一件巻』の題が付けられています。



上林清泉（画）『菟道製茶之図』（幕末頃）

## 第3部 食事と「食育」— 楽味と苦味

各地で生み出された特産・名産品を食することは、生活の中で大きな楽しみの一つです。このコーナーには、江戸時代に盛んに刊行された見立て番付けの、高名な料亭やかば焼き屋などの、現在も人気のあるグルメランキングがあったり、地方名を冠した郷土料理集のような『料理珍味集』など、今のグルメブームの出版物と大差ないものがあります。「食べる」ことは、楽しみだけで無く、飢饉や戦争などの、非常時の食に備えておくことも大切なことです。終戦前後の食料配給時代の資料は、一粒のお米、一個のお菓子の重みを実感させられます。特別展示しています「軍隊の食」のコーナーと関連づけてご覧になって下さい。

この戦時下の食料事情の厳しさの対極にあるのが現在の食風景でしょう。だからこそ、「食育」なる言葉が声高く言われているのかも知れません。明治期の子供たちは、おもちゃ絵を通して遊びながら「食育」の教えを受け、少し大きくなると、学校では掛図から学びとりました。何かしら郷愁感の漂うそれらはボードに掲示しました。

## 特別展示 (1)「軍隊の食」 (2)「雲上の食」

第3部の戦時下の食事と関連して、戦前の陸軍の『軍隊調理法』や、海軍の『海軍四等主計兵調理術教科書』の書籍のほか、軍隊漫画絵葉書等を、「軍隊の食」として展示しています。

もう一つは、「雲上の食」として、『将軍秀忠御成之時七五三』、宮内省のお召状とメニューなど、第1～3部までの展示の流れとは少し異なっていますが、普段、余り目にする機会のない資料を展示しました。

# 主な展示品

(展示は、展示番号と一部、順不同)

No.	展示品名	点数	年代	備考
<b>■ 第1部 名産図絵 — 伝統の味づくし</b>				
1	漫画旅行 日本全図	13	昭和6年頃	[ボード展示]
2	日本産業観光パノラマ地図	1	昭和23年	『少年』(第3巻10号)、付録 [ボード展示]
4	大日本物産図会	1	明治10年	三代広重(画)、元摺(刊行届年)、1国2図
5	大日本物産図会	2	明治14年	No.4の1帖15ヵ国30図(他)の折帖仕立て
6	日本山海名産図会	2	寛政11年	3,4巻
7	くにくに名物つくし	1	江戸後期	(見立て番付け)
10	大日本名物盡	2	安政3年	上、下巻
11	日本山海名物図会	2	寛政9年	1,4巻
12	五畿内産物図会 山城	1	文化10年	山城
13	俳諧職業盡	2	天保13年	乾、坤
14	日本製品図説	1	明治10年	1巻、内務省・刊
17	日本物産図盡	3	明治6年	前編・上・中・下巻
18	遊覧と名物	3	大正末~昭和初期	名物及特産→[改題] 趣味と名物→[改題]
<b>■ 第2部 美味を醸す — 自然と人の「巧みの知恵」</b>				
22	摂津名所図会	1	寛政6年(序)	武庫之部、竹原春朝斎(画)
23	摂州伊丹満願寺屋伝	1	寛政13年	写本
24	寒造酒屋永代記伝(他)	1	宝暦10年	写本、「寒元酒伝記」等4冊合冊
25	童蒙酒造記	2	貞享4年	写本年不詳
26	酒造手引草(伊丹酒造諸式之控)	1	安永9年	写本
27	造酒得度記	1	享保5年	写本年不詳
28	酒直千代伝法	3	天保9年	
29	銘酒津くし	1	江戸後期	(見立て番付け)、泉永堂版
30	絵本津きぬ泉	1	寛政9年	上巻、岡田玉山(画)
31	酒取物語	3	文久元年	上、中、下巻、平亭銀雞(著)
32	七福神の酒造り	1	明治中頃	(引札)、雷斎(画)
33	澤乃鶴	1	明治23年	小冊子、No.32の元絵挿入
36	菟道製茶之図	1	幕末頃	(絵巻物)、上林清泉(画)
37	佳(嘉)木誌	1	天保8年	上林清泉(著)
39	製茶絵巻	1	明治中期	(絵巻物)
40	製茶図解	1	明治4年	彦根藩・刊行
45	皇国製茶図会	2	明治18年	第9、13号
46	広益国産考	1	天保15年	1・2巻
47	砂糖製法	1	江戸後期	写本
48	甘蔗製作之覚	1	江戸後期	写本
49	砂糖製作絵巻	1	嘉永年間	(絵巻物)
50	砂糖製作記	1	寛政9年	木村喜之(著)
51	北斎漫画	1	文化11年	13編、葛飾北斎(画)
52	諸国名所百景・肥前五島鯨漁の図	1	幕末	二代広重(画)
53	鯨種類品図(古座組の捕鯨)	1	享保11年	(絵巻物)、天保2年、吉田元祥(写)
54	勇魚捕	2	明治44年(7版)	前、後編、幸田露伴(著)
56	小兒弄鯨一件巻	1	安永2年	(絵巻物)木崎悠軒(画)、写し不詳
60	四季耕作図	1	明治	(引札)山田新平
61	四季耕作図	1	明治	(引札)吉本屋商店、No.60と同図
65	「牛豚肉大勉強」広告	1	明治35年	(広告)、金子牛肉店
<b>■ 第3部 食事と「食育」 — 楽味と苦味</b>				
70	江戸めい所めい物御料理仕出し	1	幕末	(見立て番付け)
71	和洋惣菜料理見立	1	明治40年	(見立て番付け)角書、台所重宝、衛生ト経済
72	江戸白慢蒲焼茶漬番附	1	幕末	(見立て番付け)、吉田屋小吉板
73	異人屋敷料理之図	1	幕末	一川芳員(画)
74	醤油樽と厨房/味付け	2	戦前	(うちわ絵)見本刷

(展示は、展示番号と一部、順不同)

No.	展示品名	点数	年代	備考
75	(四條家秘伝) 饗膳之図	1	享保4年	(絵巻物)
78	料理物語(料理秘伝抄)	1	慶安2年	料理の版本としては最初期のもの
79	料理珍味集	1	宝暦14年	5巻1冊に合冊
83	京都料亭食味会(仮)領収証綴	1	大正12年~昭和6年	折帖、京都名店の毛筆領収証綴り
87	新版子供あそびまごしらし	1	明治29年	(おもちゃ絵)
90	女礼式「膳はこび」	1	明治26年	
97	家庭用味噌醤油通帳	1	昭和17年	尼崎市
101	主婦之友	6	昭和10~24年	昭和10年7月、17年2月、20年4月、8月、21年1月、24年1月

### ■ 特別展示 — 「軍隊の食」

103	軍隊料理法	1	明治43年	小林本店、発行
104	軍隊調理法	1	昭和3年	糧友会(編)、発行
105	新版 軍隊調理法[改訂増補]	1	昭和6年	陸軍糧秣本廠(編)、糧友会、発行 No.104の改訂増補
106	軍隊調理法	1	昭和12年	No.105の改訂版
107	軍隊調理法	1	昭和16年	武揚堂、発行
108	現地自活ノ栞(「二熟地に於ける醤油の簡易製造法」)他	24	昭和18年	全24冊と目次の綴り(1冊抜き出し、No.109)
110	海軍厨業管理教科書	1	昭和13年	海軍経理学校
111	第一艦隊献立調理特別努力週間献立集	1	昭和14年	第一艦隊司令部
112	海軍四等主計兵調理術教科書	1	昭和17年	海軍省教育局、初版大正7年、改訂9版
115	(絵葉書)軍隊漫画(食事)	9	昭和戦前	荒井一壽(画)、32枚一組のうちの4セットより

### ■ 特別展示 — 「雲上の食」

116	將軍秀忠御成之時七五三	1	寛永2年	写本
117	朝鮮人献立	1	天和2年	明和5年(写)、朝鮮通信使の室津での饗応
119	御召状と宮中献立	1	昭和3年	
120	朝鮮総督官邸献立	3	大正	大正2年3月4日、3年10月30日、4年1月20日
121	梨本元帥宮殿下御成記念	1	昭和11年	九州方面
122	昭宮内親王殿下御成参考綴	1	昭和15年	九州方面

### ■ 追加展示

123	大日本物産大相撲	1	明治12年	(見立て番付け)加藤富三郎(編輯出版人)	[ボード展示]
126	第三 葡萄酒簡理法	1	明治8年	独逸農事図解、内務省版	[ボード展示]
127	教草第二 糖製一覽	1	明治6年	中島仰山(画)	[ボード展示]
130	実用お料理献立漫画双六	1	大正15年	『婦人世界』(第21巻1号)付録	[ボード展示]
131	日本主要食品栄養図解	1	昭和8年	糧友会(編)発行、再版(昭和13年)	[ボード展示]

### ■ 講演会

【第1回】日時 平成20年10月26日(日) 14:30~15:30

テーマ 日本一の食コレクション・ケンシヨク「食」資料室の社会と学問への貢献  
~「雑書」にこそ利用価値がある~

講師 大塚 融氏(元NHK経済記者、経営史研究者)

場所 「食と農」の博物館1階 映像展示コーナー

【第2回】日時 平成20年11月1日(土) 12:30~13:30

テーマ 日本型食生活を支える醤油の力

※当日は様々な醤油のテイスティング体験も予定されています

講師 館 博氏(東京農業大学短期大学部 醸造学科教授)

場所 「食と農」の博物館2階 セミナールーム

○主催:ケンシヨク「食」資料室 ○協賛:東京農業大学「食と農」の博物館