

図書館だより

'87. 7

『世界 知の旅』 全10巻

責任編集 森本哲郎

小学館 1986~87

請求記号 290.8/Se22/1-10



目 次

キーワードは旅 そして知	2	自己紹介による図書館職員ラインアップ	6
森本哲郎の本	3	佐藤和子・大浪章子	7
<エッセイ>		藤に咲く花 6 トチノキ	8
幻の外来語「ビーニョ」のこと 漆崎正人	5	お知らせ	8
<資料紹介>			
フランス菓子百科・料理百科	6		

キーワードは“旅” そして“知”

—— 地球を読むために ——

強くなった円のお陰で、外国旅行は空前のブーム。テレビでも海外取材番組は珍しくない。よその国々、さまざまな人々をあのてこのてで紹介する本や雑誌も数多い。その中で、森本哲郎が編集した『世界 知の旅』全10巻は、ちょっと視点の変わった案内書となっている。このシリーズと、あわせて森本哲郎の本（当館所蔵分）を紹介しよう。

地球は一冊の書物だと私は思う。旅に出ることは、地球という一冊の本を読みに行くことだ。一回の旅で読めるのは、ほんの数ページかもしれない。しかし、一度読みだしたら、どうしても読みつづけたくなる。こうして果てしなく続くのが「旅への誘い」なのではなかろうか。

これは、森本哲郎が『世界 知の旅』の編集意図を述べた文章の前半である。「地球は一冊の書物」という発想は、とりたてて新しいものではない。しかし、森本は、その一冊をいかに丹念に、そして、飽くことなく読んでいることか、それは別掲の著作リストからでも、よくわかるだろう。森本は、現代におけるこの方面の巧者、と言ってさしつかえあるまい。その森本が編んだ『世界 知の旅』全10巻の内容は、以下のとおりである。

- | | |
|----------------|------|
| 1. 神々とエーゲ海の誘惑 | ギリシア |
| 2. 聖なる幻想の宇宙 | インド |
| 3. 悠久の山河 古都の春秋 | 中国 |
| 4. 砂漠と華麗なる神秘 | アラビア |
| 5. 永遠の美の光芒 | イタリア |
| 6. 情熱の光 哀愁の影 | スペイン |
| 7. 女王の国の伝統と流行 | イギリス |
| 8. 恋と自由のセーヌ河 | フランス |
| 9. 森と古城とメルヘンと | ドイツ |
| 10. 果てしなき夢と挑戦 | アメリカ |

僅か10巻の構成だから、アフリカがない、ラテン・アメリカがない、ソ連や東欧もないなどと言っても致し方あるまい。欧米に偏しているのは、森本の意図というよりはむしろ、出版社の営業政策と考えておいて、さてそれで、編者がどのように「知の旅」への誘いを語ってくれるのか、以下に見てみたい。

各巻の内容は、大きく分けて四部からなっている。森本哲郎と、各巻ごとに異なるゲストとの「対談」、日本人の紀行文やエッセイなどの抜粋からなる「私の〇〇（国名）」、欧米の作家等による「〇〇紀行」、そして、その国の古典や文芸作品等からの抜粋「〇〇の心」の四つである。

「対談」の相手は、例えば次のようである。ギリシア—小川国夫、スペイン—五木寛之、フランス—辻邦生、ドイツ—北杜夫と人気作家を起用している巻もあれば、中国—駒田信二、アラビア—牟田口義郎、イタリア—堀野七生、イギリス—小田島雄志と、なるほどと思わせる顔ぶれもある。「知の旅」へのプロローグとしては、ちょっぴり食欲をそそられ、まずは無難なところだろうか。

日本人による「私の〇〇」、中国では、東山魁夷、加藤周一、中野美代子、邱永漢、石田幹之助、井上靖、司馬遼太郎などが登場する。他の巻も同様だが、硬軟とりまぜての構成は、変化に富んでいて結構楽しめる。

欧米の作家等による「〇〇紀行」では、ギリシアはヘンリー・ミラーとロレンス・ダレル、

中国はアルベルト・モラヴィアと、おなじみの名前が見られる。また、マイナーな著者もあって、編者の視野の広さを感じさせる部分である。

古典詞華集と銘うたれた「〇〇の心」、ドイツの巻は、ハイネ、リルケ、ニーチェ、ゲーテから、ツヴァイク、マン、ギュンター・グラスまで並んでいる。

これらを読んですぐに気が付くのは、単なる地理的な案内や、名所遊覧記の類が見あたらないということである。その国、その土地、その民族について、先人がいかに見聞し、考え、場合によっては、いかにそれとともに生きたか、その証として、各編それぞれに、文化を、風土を、人を語って倦むところを知らずの観がある。それが「知的な旅」ではなく、「知の旅」と題された所以なのだろう。言うならば、知的に旅するのが目的ではなく、「知」そのものを旅するよう、仕組まれているのである。

異文化と接触した場合、誰もがカルチャー・ショックを経験する。その認識のあり方と、それを何らかの形で昇華したものが「知」であり、その追体験が「知の旅」なのではないだろうか。とは言っても、その旅は決して本の中だけにとどまるものではない。読者がやがて現実に旅をし — 地球を読みに出かけ —、感想や印象を「知」にまで練りあげてを期待し、その誘い水として、本シリーズが企画されたのであろう。

各巻230ページほどに盛り沢山の内容、一種のアソロジーと言うにしても、あまりにも細切れの寄せ集めで、読んでいても僕たらしい思いをする。しかし、収録された文章の原典にも、それぞれ当たってみるならば、森本の意図した、「地球を読む」ことの魅力のとりことなるに違いない。

—— 森本哲郎の本（当館所蔵分） ——

- 『あしたへの旅 — 変わりゆく人間 変わりゆく社会』ダイヤモンド社 1976 914.6/Mo55
- 『ぼくの会話学校』角川書店 1982 914.6/Mo55
- 『ぼくの作文学校』角川書店 1983 914.6/Mo55
- 『ぼくの旅の手帖 — または、珈琲のある風景』ダイヤモンド社 1973 290.9/Mo55
- 『文明の旅 — 歴史の光と影』新潮社 1967 290.9/Mo55
- 『読書の旅』講談社 1981 019/Mo55
- 『読書の旅 — 愛書家に捧ぐ』（講談社文庫）講談社 1984 019/Mo55
- 『学問への旅』佼成出版社 1985 914.6/Mo55
- 『生きがいへの旅 — 現代社会の哲学的風景』ダイヤモンド社 1976 914.6/Mo55
- 『異郷からの手紙 — 私たちとは何か』ダイ

- ヤモンド社 1974 290.9/Mo55
- 『遺跡との対話1 — イースター島』（平凡社カラー新書）平凡社 1975 290.9/Mo55/1
- 『遺跡との対話2 — タッシリ・ナジェール』（平凡社カラー新書）平凡社 1976 290.9/Mo55/2
- 『神のアルバム』文芸春秋 1986 290.9/Mo55
- 『ことばへの旅』1-3 ダイヤモンド社 1975 159/Mo55/1-3 *全5巻の中
- 『目でみる世界七不思議の旅』（文春文庫ビジュアル版）文芸春秋 1986 290.9/Mo55
- 『日本語 表と裏』新潮社 1985 810.4/Mo55
- 『日本民族のふるさとを求めて — 知的冒険の旅』朝日新聞社 1982 292/Mo55
- 『二十世紀の知的風景』ティビーエス・ブリタニカ 1983 914.6/Mo55
- 『二十世紀を歩く』（新潮選書）新潮社 19

- 85 304/Mo55
 『人間へのはるかな旅 ー現代問題集』 潮出版社 1974 914.6/Mo55
 『おくのほそ道行』 平凡社 1984 911.32/Mo55
 『サハラ幻想行 哲学の回廊』 河出書房新社 1977 294/Mo55
 『詩人と謝蕪村の世界』 至文堂 1969 911.34/Y85
 『四季の旅 花のある風景』 ダイヤモンド社 1978 914.6/Mo55
 『信仰のかたち』 (新潮選書) 新潮社 1982 160.4/Mo55
 『思想の冒険家たち』 文芸春秋 1983 104/Mo55
 『書物巡礼記』 文化出版局 1986 914.6/Mo55
 『そしてーぼくは迷宮へ行った』 芸術生活社 1975 290.9/Mo55
 『そして文明は歩む』 新潮社 1982 204/Mo55
 『そして、自分への旅』 ダイヤモンド社 1980 914.6/Mo55
 『すばらしき旅 人間・歳月・出会い』 ダイヤモンド社 1978 914.6/Mo55
 『旅と人生の手帖』 ダイヤモンド社 1976 290.9/Mo55
 『旅と自然と人生』 (文化教養シリーズ13) 聖教新聞社 1981 914.6/Mo55
 『「私」のいる文章 発想・取材・表現』 ダイヤモンド社 1979 914.6/Mo55
 『私のニジェール探検行 マンゴ・パークの足跡をたどって』 (中公新書) 中央公論社 1982 294/Mo55
 『ゆたかさへの旅 日曜日・午後二時の思索』 ダイヤモンド社 1975 290.9/Mo55
- [シリーズ編集]
 『歴史と文明 埋もれた古代都市』 全6巻 (NHK文化シリーズ) 集英社 1978-79 209.3/R25/1-6

★ 奇 贈 披 露

英文学科昭和61年度卒業の皆さんから、記念として多額のご寄付を頂戴しました。これにより、次の資料が購入されました。

ヴィクトリア女王書簡・日記 全11冊
 The letters of Queen Victoria: A selection from Her Majesty's correspondence and journal. 9冊 原本1907-1928刊
 The girlhood of Queen Victoria: A selection from Her Majesty's diaries(1832-1840) 2冊 原本1912刊

これは同女王の即位150年(在位1837-1901)を記念して名著普及会より複製刊行されたもので、当時のイギリスを知る上での貴重な資料です。

★ 特別展示ご案内

それぞれのテーマごとに所蔵資料などを紹介する特別展示の今年度の予定は次のとおりです。

- 全学講演会講師 テーケン神父
プロフィールと著作
- 核問題 広島・長崎からチェルノブイリまで

(以上終了)

- 料理・お菓子の本
- 集中講義講師 小松和彦、成沢義雄
両氏 プロフィールと著作
- 健康とスポーツ
- 住まいとインテリア
- 論文とレポートの書き方
- 卒業記念講演会講師 プロフィールと著作

幻の外来語「ビーニョ」のこと

—— キリシタン文献とワイン ——

漆崎正人



昨今のワインブームの源を、「ワイン」という英語wineに由来する外来語の誕生に強いて求めるとすれば、その誕生に手を貸したのは、英米の黒船だったはずだから、一応幕末に遡ることができるけれども、日本人にワインの味を最初に教えたのは、室町時代に来日したポルトガル人宣教師たちであった。ただしそれ以前から「葡萄酒」という語があるにはあったが、栽培するものとしての葡萄を日本に持ち込んだと思われる唐帰りの留学僧らは、その際葡萄酒の醸造法を伝えず、そのため日本人はこの語を長らく観念的にしか理解できないでいたらしい。

さて、このような経緯を振り返ると、「葡萄酒」という語がありながら、後に「ワイン」という外来語が出来た以上、ワインを表わす語として、ポルトガル語vinhoを出自とする外来語「ビーニョ」が成立しなかったことが訝しく思えてくる。vinhoはいったいどのような語で表現されたのだろうか。当時の宣教師たちが刊行したキリシタン文献では、意外にも「葡萄酒」という語はあまり使われていない。『羅葡日対訳辞書』（1595年）で、〈ワイン〉を意味するラテン語vīnumの見出しに対して、ポルトガル語vinho、日本語「酒」が引き当てられている事実から予想がつくように、概ねキリシタン文献では、vīnumやvinhoは「酒」で翻訳されている。要するに、それがアルコール飲料であるという程度の把握で十分な普通の文脈では、日本の代表的な醸造酒を指す語の「酒」が、ヨーロッパにおけるそのワインに匹敵するものということで訳語に選ばれているのである。一方、「葡萄酒」や「葡萄の酒」という表現は、例えば、『どちりなきりしたん』（1600年）の「ばんとぶだうのさけはぜずきりしとの御しきしんと御ちになりかはり玉ふ事」という一節における「葡萄の酒」がキリストの血と結びつけられるワ

インであるように、「酒」とは明確に一線を画さるべき。キリスト教用語としての色彩が特に濃い場合に限られているようだ。宣教師たちのキリシタン文献における、このようなvinhoやvīnumの扱いは、自分たちの異概念、異文化を日本人が理解しやすい形に手を加えてまでも布教活動の実効をあげようとした、その具体例の一つである。

それでは、日本人はvinhoにどのように反応したか。『太閤記』（1625年序）に「上戸には、ちんた、ぶだう酒……」（「或問」）とあるように、vinhoを「ビーニョ」としては認めずに、素材の特質によって既存の“観念語”「葡萄酒」で認定し、さらに、vinho tinto〈赤ワイン〉を、赤色という特異性に基づき「珍陀(わだ)」とも特定し、「酒」とは相容れないものとして日本の酒類から除外した。vinhoが「ビーニョ」として受け入れられずに、また、「葡萄酒」との出会いが結果的に“観念語”「葡萄酒」の“实在語化”にならず逆に言わばvinhoの“観念語化”を招いたのはいったいなぜなのだろうか。それには、ワインと酒との素材の違いでは処理しきれない両者の根本的な相違がかかわっているように思われる。当時の宣教師の一人ルイス・フロイスの、「われわれの間では酒を飲んで前後不覚に陥ることは大きな恥辱であり、不名誉である。日本ではそれを誇りとして語り、『Tonoはいかがなされた。』と尋ねると、『酔払ったのだ。』とこたえる。」（『日欧文化比較』（1585年）岡田章雄訳）という言及は、多少誇張があるとしても、〈酔うための酒〉と〈味わうためのワイン〉という両者の基本的な性格の違いは明瞭である。だから、日本人がvinhoを受け入れるということは、〈味わう〉という飲む文化を取り込むことを意味していたわけである。したがって、外来語「ビーニョ」が幻に終り、vinho自体が

“観念語化”したのは、日本人には、《味わう》という全く異質のヨーロッパの飲む文化が受け入れがたいものであったからにはほかならない。

とすれば、外来語「ワイン」の成立は、欧米文化の一つとしての《味わう》飲む文化の摂取開始の宣言だったことになる。

<資料紹介>

イヴ・チュリエ著 『フランス菓子百科』 全3巻 (白水社刊)
『フランス料理百科』 全3巻

旅行ジャーナリストの玉村豊男氏によれば、フランス人は滅多に外食をしないらしい。彼らは、3000円の外食を5回するのはつまらない。それならば4回はじっと我慢して、一挙に1万5000円をかけてほんとうにおいしい食事をしよう、と考える。それだけにレストランに寄せる期待は大きく、料理はもちろんのこと、サービスや雰囲気も、満足できる店をあらかじめ探してから出かけていく。フランスのレストランの水準がおしなべて高いのは、そういううるさい客を相手にして、いつも必死に努力しているからだそうである(注)。

規模の大きなレストランやホテルでは、調理場の仕事の分担は、作られる料理ごとに決っている。その中で、パン菓子を始めとして、アイスクリームや果物を含むデザートを専門に扱う料理人が、パティシエである。ここに紹介する本の著者は、数々のコンテストで賞を獲得しているパティシエの第一人者である。

『フランス菓子百科』

- I. 標準菓子
- II. 冷菓・惣菓
- III. 新しい菓子・祝い菓子・アメ細工

596.6/Th9/1-3



パイ菓子の香ばしい感触、シャーベットの心地よい冷たさ、琥珀色のアメ細工の繊細さが、ふんだんに載せられた写真から伝わってくる。仕事に厳しいチュリエ氏が、自信を持って紹介するこれらの菓子には、世界で最高の技術を誇

るフランス菓子の伝統の重みが感じられる。ここで見られるデコレーションの細かさは、日本の職人芸を彷彿させる。その色彩感覚に至っては、日本人には真似のできない華やかさがある。複雑な味の秘密が一目でわかる菓子の断面図は、これまでの“お料理の本”になかった新しい試みとして評価されよう。



『フランス料理百科』

- I. 宴会料理
- II. 魚介料理
- III. 肉料理

596.3/Th9/1-3

先に出された『フランス菓子百科』は、多くの菓子職人に影響を与えた。予想以上の反響に応えて、チュリエ氏は、さらに3冊からなる大著作を執筆する。その内容は、パイやパンの応用によるオードブルから、パティシエとしては専門外である魚や肉料理にまで及んでいる。

ところでこれらの本は6冊とも、フランス料理の職人とその修行者を対象として書かれている。調理法の説明には、セズィール(強火で表面を焼く)、ポシェ(90~95℃の沸騰直前の温度でゆでる)といった専門用語が頻りにあられ、一般の読者は、巻末の索引でいちいち調べながらでなければ読みすすめることができないだろう。使用される器具も、作られる料理の材料や分量も一般家庭向きではない。夕食の献立の参考にとってもこの本を見るのなら、あまり期待に応えられないかも知れない。

しかしこの本を見ていると、あたかも美術全集を見ているような気持ちになる。無数のカラー写真で紹介される料理は、それぞれがすばらしい芸術作品のようである。フランス料理の逸品とはどんなものか、ぜひ自分の目で確かめてもらいたい。

現代的な料理、伝統的な料理のいずれを作るのであれ、大切なことは、おいしい、良い料理を作ることである。

というチュリエ氏の言葉の中に、料理人としての原点、食べる人への心配りがあらわれている。客を満足させるのに必要なのは、高価な材料や

料理人の技術ばかりでなく、やはり愛情を込めて作ることのようなのだ。その点では、レストランの料理も家庭料理も全く同じであろう。

これらの本は6冊全巻揃えると、なんと30万円以上もする高価なものである。とても自分では買えないと思うが、こんな時こそ図書館を設立してもらいたい。

注)「週刊朝日百科世界の食べ物」第1巻
朝日新聞社 596.08/Sh99/1 の中の一文による

自己紹介による

図書館職員ラインアップ 6

佐藤和子 奉仕部

本を読む時間、本がある空間そしてその中に浸ることのできる身分。こんな贅沢なすべての特権を持っている学生の皆さんは、こんなことが贅沢な特権だなんて考えたこともないでしょうね。私もこの学校の卒業生です。開校間もない頃で図書室ってあったのかな?……と思えない頃の学生でした。欲しい資料を探して、よく古本屋をまわりました。——昭和23~25年頃のことです——。太宰の自殺があったり、チャタレイ夫人の恋人が発禁になったりして、やっと手に入ってクラスで回し読みしたのを覚えています。戦争に敗れて何もかも不足していた時代。そして言論の統制。そんなことからやっと解放された自由をこわごわ生き始めた頃だったのです。戦争などという言葉も意識から薄れてしまっている今日この頃ですが、当時出版された紙の赤くなった本や薄い雑誌に出逢うと、もう亡くなられた先生方のお声が聞こえるようです。

卒業しても利用出来る図書館になって4年目、館員としても卒業生としてもホッとしています。

大浪章子 総務部

雑誌の受入を始めてからまだ2ヶ月ばかり。「雑誌の鮮度が落ちないうちに」と余裕のない毎日を過ごしています。私と図書館との出会いは、社会人になってから始まったという気がします。学校教育が終って、自分自身で何とか

しなくては日々の忙しの中に埋もれてしまいそうな危機感を感じたのは、丁度生涯教育が論じられ、図書館がクローズアップされ始めた時でした。図書館がそばにないとわからないこともすぐ調べられず、又知的雰囲気?がなつかしく公共図書館の読書会に参加したりして、図書館が身近なものとなりました。

あれから……年たち、今は人生が少し見えてきて、読書もそんなに肩いからせてする事はない。読みたい本を読みたい時に読めばよい。楽しみのための読書なのだからという心境になっています。若い方と接する度に、あの悩み多き時代をなつかしく思い出しています。学生の方々に「本のある暮らし」の豊かさを知ってほしいと思いながら仕事をしています。

~~~~~ 藤に咲く花 6 ~~~~~

## トチノキ

藤棚（中高側）の真中をつき抜けるように立っている大木である。初夏には木の上の方に、紅味がかった白い花が咲く。

木曾のとち浮世の人のみやげかな 芭蕉  
と詠まれた木曾の山道のトチノキは有名で、土地の人は、渋を抜いた種子からトチもちを作って食べる。ほかにもトチ麵、トチせんべいなどに加工される。トチ麵は冷え固まらないうちに早くめん棒を使わなければならないので、あわて者のことを「とちめんぼう」という。

パリの街路樹のマロニエはセイヨウトチノキとも呼ばれる。英名はホースチェスナットという。「馬栗」の名の由来は、馬の病気に効くとか、葉が落ちた跡が馬蹄形だからなどといわれている。ヨーロッパ人は実を食べないが、子供がはじいて遊ぶそうである。

花ことばは、イギリスでは「ぜいたく」、フランスでは木は、「陰鬱なメランコリー」、花は「天分、天才」「センチメントの高貴性」。

写真は『世界の植物百科』（F. A. ノバク著）より転載。

参考資料：『朝日百科 世界の植物 31-40』朝日新聞社 1976 470.3/A82/4

『花ことば 花の象徴とフォークロア 2』香山行夫著 平凡社 1986 627/H34

## &lt;お詫びと訂正&gt;

前号この欄に誤りがありましたので、お詫びするとともに下記のように訂正いたします。

F. A. バイク → F. A. ノバク



## ★お知らせ

◎夏季休暇中の開館・休館等を、下記の通りお知らせいたします。

- 記
1. 開館 月～金 9時30分～16時  
土 9時30分～15時30分  
7月16日(木)～7月25日(土)  
8月3日(月)～8月5日(水)  
8月17日(月)～8月31日(月)
2. 休館 7月27日(月)～8月1日(土)  
8月6日(木)～8月15日(土)

詳しくは掲示板でお知らせします。

◎雑誌Timeは、寄贈が打ち切られましたが、6月より継続購入となりました。どうぞご利用ください。

## ★人事異動

退職

笠原あけみ(加藤アケミ) 総務 昭62.4.30

藤女子大学 図書館 だより 第28号 1987.7.10  
藤女子短期大学

発行者 札幌市北区北16条西2丁目 藤女子大学図書館