

<にんぷろ>とは

今回の全学自由ゼミナール「五感で学ぶ東アジアの伝統文化」を EALAI とともに企画・運営したのは、科学研究費補助金の特定領域研究「東アジアの海域交流と日本伝統文化の形成—寧波を焦点とする学際的創生」、内輪で「寧波プロジェクト」と呼び、さらにこれを縮めて<にんぷろ>と称している組織です。これは東大に所属する組織ではなく、文部科学省から認められた5カ年計画（2005-2009年度）の共同研究であり、日本全国の大学・研究所から総勢約 200 名の分担者・協力者を得て進められています。

<にんぷろ>には 34 の研究班があつて、個別の研究テーマをかかえていますが、研究班相互に連携して、あるいはその構成員が個々に他の班員と協力して、さまざまな活動を展開しています。今回のテーマ講義にあたっては、<にんぷろ>メンバーの齋藤希史准教授が EALAI との橋渡し役になり、文学部の<にんぷろ>メンバーである横手裕准教授と共同でコーディネーターを務め、東大内外からの講師陣を組んで実現させました。

<にんぷろ>は、EALAI とばかりではなく、文学部・大学院人文社会系研究科の次世代人文学開発センターとも協力して「文化交流特殊講義」という授業を開講しています。本郷キャンパスでの聴講・履修が可能です。

<にんぷろ>HP には各種行事のお知らせが掲載されていますので、ぜひご覧下さい。下記にアドレスを記しますが、(驚くべきことに) ネット検索キーワード「にんぷろ」ですぐに出てきます。<にんぷろ>という呼び名を仲間内の符牒にするつもりだった私としては、ちょっと複雑な心境です。

<にんぷろ>代表 小島 毅

<にんぷろ>ウェブサイト：<http://www.l.u-tokyo.ac.jp/maritime/>

メール：ningbo@l.u-tokyo.ac.jp

Tel & Fax : 03-5841-1518

EALAI とは

リベラルアーツ教育（教養教育）は、幅広くバランスのとれた知の獲得をめざす東京大学の教育の柱となっています。EALAI (East Asia Liberal Arts Initiative) は、リベラルアーツ教育の東アジアへの国際展開を目指す活動を行っています。北京大学、ソウル大学校、ベトナム国家大学ハノイ校と東アジア四大学フォーラムを毎年開催し、東アジアにおける共通教養教育の可能性を追求しています。また、南京大学では表象文化論集中講義をはじめ、リベラルアーツ教育プログラムを実施しています。さらに「教養のためのブックガイド」の中国語、韓国語、ベトナム語版を出版するなどの発信事業を展開しています。

EALAI のもうひとつの大事な事業は、東アジアからの着信です。今回はにんぷろとの共同企画として「五感で学ぶ東アジアの伝統文化」と題する体験型の講義を実施しました。学内外の専門家をお呼びし、ときには和室、ときには最新のネットワーク設備を備えたカルスト、場所を自在に変えながら展開された連続講義は、新しい着信型の講義のモデルを示したものと思います。いま私たちにとって、なにが大事なのか、なにを見つめ、なにを聞き、どう考え、行動すればよいのか。EALAI ホームページにある本講義掲示板からは、学生の皆さんのたしかな知的な興奮が伝わってきます。刺激的な講義を組織して下さった齋藤先生、横手先生をはじめ、ご協力いただいた皆様に感謝いたします。

EALAI 執行委員会 刈間 文俊

「五感で学ぶ東アジアの伝統文化」について

2005年度冬学期から始まったEALAIのテーマ講義も、この授業を含めて七回を数えます。特定領域研究「東アジアの海域交流」との共同企画としては、昨年度の「海の東アジア—海域交流から見た日本」に引き続き二度目です。しかし、全学自由ゼミナールという形式で行うのは初めてです。

これまでのテーマ講義は、講師が入れ替わりで登壇するリレー講義形式でした。もちろん他の同形式の授業に比べれば質疑応答やアンケートを充実させて活性化を図っていたのですが、多人数を対象にした講義となると、おのずと限界があります。2006年12月、EALAIの中間評価のために、米国スウォースモア大学からお招きしたレイチェル・アンメルツ教授からも、「固定した椅子と机」形式からもっと自由になってはどうか、との指摘を受けました。

そこで今回は、思い切って、少人数ゼミナール形式の授業を試みることにしました。さいわい教養学部には全学自由ゼミナールという枠があります。教室も、新しく駒場キャンパスに作られた駒場アクティブラーニングスタジオ(KALS)およびコミュニケーションプラザ和館を使い、「固定した椅子と机」からの解放を目指しました。形式や教室だけではありません。内容も、「五感で学ぶ」を掲げ、実習的な要素をふんだんに取り入れ、受講生同士がお互いの感想や意見を交換できるよう、コミュニケーションボードをwebサーバー上に設置しました。そして、学生向けには以下のようにアナウンスしました。

このゼミナールは、日本における東アジアの伝統文化を具体的に確かめつつ学ぶ授業です。書籍や絵画、茶や香など、中国大陸から日本列島に渡ってきたさまざまな文物が日本の文化を形成していったことは、知識としてはすでに学んでいるはずですが、中国の本を室町時代に覆刻した本を手にしたたり、宋代の絵画と日本の絵画をならべて鑑賞したり、茶の文化を道具を通じて学んだり、香席を間近に見たりといった、具体的な経験となるとどうでしょうか。その機会を提供するために、文部科学省特定領域研究「東アジアの海域交流と日本伝統文化の形成」および東京大学の教育プログラム「東アジア・リベラルアーツ・イニシアティブ」の共同企画として、本ゼミナールを開講します。

約20名の学生がこのゼミナールに加わり、東アジアの文化事象に五感で触れ、学んでいきました。興味津々で取り組んでくれた彼ら彼女らの存在あってこそ、この授業は成り立っています。この報告集には、それぞれの単元の内容だけでなく、受講生たちの率直な意見交換や、二回の提出を義務づけたレポートから三分の一程度を選んだものも掲載しています。教養教育の一つの試みの成果として、今後に資するところがあるものと信じます。

最後に、今回の授業を成功に導いてくださった講師の先生方、裏方として授業を支えてくださったRA・TAの院生みなさん、EALAIスタッフみなさんに、改めてお礼を申し上げます。

2008年2月

齋藤 希史

On “Learning East Asia's traditional culture with the five senses”

The EALAI thematic lecture series, which began in the winter semester of 2005, has been opened seven times, including this time. This was the second joint project conducted with the specific area research project “Maritime exchanges in East Asia” after last year's “Maritime East Asia – Japan seen from maritime exchanges”. However, this was the first time the lecture series was in a seminar format that allowed participation for students from all over the university.

Previous thematic lecture series had been held in the form of relay lectures, with lecturers switching after each lecture. Of course, compared to other classes, time for questions and answers and for student surveys had been expanded in order to stimulate exchange, but for a lecture with large numbers of participants, there are natural limits for what can be achieved. Rachel Ann Merz from Swarthmore College in the United States, who had been invited to the EALAI interim assessment in December 2006, also had suggested moving away from the “fixed chairs and desks” format to a freer one.

So this time, we went ahead with a seminar format with small classes. Fortunately there is a framework in the liberal arts college that allows for seminars that are open to students from all over the university. By using classrooms at the newly created Komaba Active Learning Studio (KALS) at Komaba Campus and the Japanese-style annex of the Communication Plaza, we aimed for liberation from the “fixed chairs and desks” format. Changes were not only made with regard to the classrooms and the format, but also the contents. The concept “learning with the five senses” incorporated many practical elements, and we set up a communication board on a web server, so that the students could exchange thoughts and ideas with each other. For the students the following announcement was made.

The aim of this seminar is to learn in concrete terms about the East Asian cultural tradition of Japan. You have probably already know that a variety of Japanese cultural traditions have been formed through things like books and paintings, tea and incense coming from Mainland China to the Japanese archipelago. However, what if it comes to more tangible experiences, like comparing a Chinese book with its reprint produced in the Muromachi era, appreciating Song dynasty and Japanese paintings next to each other, learning about tea culture through the tools used for tea ceremony or taking a close look at the incense ceremony? The Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology approved specific area research project “Maritime East Asian cultural exchange and the formation of Japanese traditions” and the “East Asia Liberal Arts Initiative”, an education program of the University of Tokyo, offer you this opportunity in a joint project.

About 20 students joined this seminar and learned about East Asian cultural phenomena with their five senses. The class could only succeed because of these highly motivated students. This collection of reports does not only contain the contents of each class, but also the frank opinion exchanges of the participating students, and a selection of about one third of the essays which had been required to be handed in twice during the class. I believe that these results of an experiment in liberal arts education will make a contribution for the future.

Finally I would like to express once again my gratitude to the professors who made this class a great success and also to the research and teaching assistants of the graduate school, as well as the EALAI staff for supporting the seminar behind the scenes.

SAITO Mareshi, February 2008

目次

ガイドランス	8
	齋藤 希史 (東京大学)、横手 裕 (東京大学)
香道	10
第1回 源氏香	
第2回 香炉作りと合わせ香	
	栗原 香扇 (香道直心流師範)、高橋 香愁 (香道直心流師範)
甲骨文・青銅器銘文	15
第1回 甲骨文を読む	
第2回 金文を読む	
	大西 克也 (東京大学)
中国茶	20
第1回 喫茶法の変遷	
第2回 『茶経』における煎茶の再現	
	高橋 忠彦 (東京学芸大学)
書物の歴史	25
第1回 書物の歴史 (中国)	
第2回 書物の歴史 (日本)	
	横手 裕 (東京大学) 齋藤 希史 (東京大学)
中国料理	30
第1回 中国料理の広がり：変遷と多様性	
第2回 最先端の中国料理：実演と解説	
	傳 健興 (財団法人寧波旅日同郷会・理事長、株式会社新世界・代表取締役)
中国美術	35
第1回 麝香猫の謎：東アジアから見た動物表現	
第2回 変容する名勝：東アジアから見た瀟湘八景	
	板倉 聖哲 (東京大学)
まとめ	40
	齋藤 希史 (東京大学)、横手 裕 (東京大学)
学生レポート集	43

Contents

Guidance	8
SAITO Mareshi, YOKOTE Yutaka, The University of Tokyo	
Incense Ceremony	10
Lesson 1: The Incense of <i>Genji</i>	
Lesson 2: How to Make an Incense Burner and a Mixed Incense Ball	
KURIHARA Kousen, Master of the <i>Jikishin</i> school of Incense Burning	
TAKAHASHI Koushu, Master of the <i>Jikishin</i> school of Incense Burning	
Inscriptions on Bones and Tortoise Carapaces / Inscriptions on Bronze Ware	15
Lesson 1: Deciphering Inscriptions on Bones and Tortoise Carapaces	
Lesson 2: Deciphering Inscriptions on Bronze Ware	
OHNISHI Katsuya, The University of Tokyo	
Chinese Tea	20
Lesson 1: The Transformation of How to Make Tea	
Lesson 2: Reproducing Boiled Tea in <i>Cha Kei</i>	
TAKAHASHI Tadahiko, Tokyo Gakugei University	
History of Books	25
Lesson 1: A History of Books in China	YOKOTE Yutaka, The University of Tokyo
Lesson 2: A History of Books in Japan	SAITO Mareshi, The University of Tokyo
Chinese Cuisine	30
Lesson 1: The Spreading of Chinese Cuisine: Its Transformation and Diversity	
Lesson 2: The Latest Chinese Cuisine: Performance and Commentary	
Fu Jianxing, Chief Director of NINGBO NATIVE FOUNDATION JAPAN, President of Shin Sekai CO., Ltd.	
Chinese Art	35
Lesson 1: The Mystery behind a Civet Cat: The Way of Drawing Animals from the Viewpoint of East Asia	
Lesson 2: The Beauty Spot Transformed: Seeing the Eight Views of Shoushou from East Asia	
ITAKURA Masaaki, The University of Tokyo	
Closing Comments	40
SAITO Mareshi, YOKOTE Yutaka, The University of Tokyo	
Students' Essays	43

講師紹介



齋藤 希史

SAITO Mareshi

東京大学大学院・総合文化研究科・准教授。専門は、中国古典文学、近代東アジアの言語・文学・出版。現在は、中国古典詩文が一つの世界として成立したこの意味を、さまざまな角度から考えている。主要著書に、『漢文脈の近代』（名古屋大学出版会）、『古詩紀』（汲古書院）、『漢文脈と近代日本』（NHK 出版）などがある。



高橋 香愁

TAKAHASHI Koushu

香道直心流師範。香席の講演のために、2001年より中国を毎年訪問。北京、天津、広州、上海、揚州、北京人民大学、南京大学等をこれまでに訪れる。また、新宿と立川の朝日カルチャー・センターにて、香席教室を同門の栗原香扇と毎月主催。現在も家元直門として伏籠・香道の修行を継続。



横手 裕

YOKOTE Yutaka

東京大学大学院・人文社会系研究科・准教授。専門は、中国思想。研究課題は、儒・仏・道の三教交渉史を中心にした中国思想史の考察。主要著書に、『世界像・人間像の変遷』（共著、彩流社）がある。主要論文に「劉名瑞と趙避塵」（『東洋史研究』第61巻第1号）などがある。



大西 克也

OHNISHI Katsuya

東京大学大学院・人文社会系研究科・准教授。専門は、中国語史と中国古文字。近年の研究課題は、上古中国語の文法研究、古代中国語の方言の解明、戦国古文字の解読。講義に関連する論文として、「「國」の誕生——出土資料における「或」系字の字義の変遷——」（郭店楚簡研究会編『楚地出土資料と中国古代文化』汲古書院）などがある。



栗原 香扇

KURIHARA Kousen

香道直心流師範。香道の文化交流として、2001年より中国を毎年訪問。北京、南京、揚州、蘇州、広州、杭州、南京大学等をこれまでに訪れる。また、新宿と立川の朝日カルチャー・センターにて、香席教室を同門の高橋香愁と毎月主宰。現在も家元直門として伏籠・香道全般の勉強を継続。



高橋 忠彦

TAKAHASHI

Tadahiko

東京学芸大学・教育学部・教授。専門は、中国文化史。現在の研究課題は、中国飲茶文化史研究。講義に関連した著書には『東洋の茶』（編著、淡交社）があり、関連論文には「中国喫茶文化と茶書の系譜」（東京学芸大学紀要人文社会科学系 I, 57）がある。



傅 健興

Fu Jianxing

財団法人寧波旅日同郷会・理事長、株式会社新世界・代表取締役。銀座揚子江菜館・銀座大飯店・赤坂山王飯店・自由が丘南国飯店にて修行。現在、神保町新世界菜館・咸亨酒店・上海朝市を経営。また、日清食品・味の素の各料理教室で講師を務める。



板倉 聖哲

ITAKURA Masaaki

東京大学・東洋文化研究所・准教授。専門は、中国絵画史。現在の研究課題は、南宋時代画院画家の研究、元時代文人画の基盤、北宋時代知識人の表象。講義に関連した著書には『明の絵画』（日本放送出版協会）などがあり、関連論文には、「南宋・（伝）李唐『坐石看雲図冊頁』（台北故宮博物院）の史的位 置」（『美術史論叢』22号）などがある。



KALS

最先端の ICT 技術を使って、学生自らが、複雑な情報を整理して本質的な課題を見つけ出し、その解決を目指して、様々な視点から能動的に課題に取り組む学習を実現する空間として開設された。本テーマ講義では、ガイダンス、甲骨文・青銅器銘文、中国茶、書物の歴史、中国料理、中国美術の各講義、そしてまとめの回が行われた。また、簡単な実習が行われることもあった。



和館

課外活動や宿泊などのために作られた施設で、16畳の和室が6室ある。本テーマ講義では、2部屋をつなげて利用した。そして、香道、中国茶、そして中国料理の実習が行われた。またテーマ講義の番外編として、「羹」パーティーも開催された。

ガイダンス

齋藤 希史、横手 裕
2007年10月15日（月）

授業内容

「五感で学ぶ東アジアの伝統文化」開講にあたり、10月15日のガイダンスでは講義概要や講義方法、スケジュールについての説明が行われた。本講義は、実習を含むゼミナール形式を採用していることから、定員数を25名としている。ガイダンスには定員を超える希望者が集ま

ったため、受講希望理由および所属、学年等のバランス等を勘案して受講者が決定されることになった。受講希望理由を記した用紙の多くはぎっしりと埋められており、伝統文化や授業方法そのものに対する各人の関心の高さが感じられた。（文責：池田）

コミュニケーション・ボード

お題：この掲示板は、学生の皆さんの授業に対する意見を述べる場としていきたいと思います。手始めに、ゼミナールに期待することやガイダンスへの感想などコメントをお寄せください。

AA said :

美術全般、特に日本美術に興味があって、実際に宋代の絵画と日本の絵画を並べて鑑賞したりするなど、「五感」を重視した点に惹かれて本ゼミナールの受講を希望しました。本ゼミナールを通じて、「伝統文化」のもつ特殊性、また普遍性について考えていけたらと考えています。
よろしくお願いします。（2年・文Ⅲ）

やまも said :

今までゼミを取り損ねてきたので、このゼミを履修する事が出来てとてもうれしいです。高校の時『あさきゆめみし』を読み、宮中で繰り広げられる気高い遊び、特に香合わせの描写に夢中になったものです。ああ・・・これは光る君の残り香？あの方がここに・・・？みたいな事を実際に体験できるのを楽しみにしています。よろしくお願いします。（2年・文Ⅲ）

Y.K. said :

私は民俗学に興味があり、特に日本の年中行事に関心があります。つい最近レポートを書いている時に、「日本の」年中行事といっても、実際は中国や韓国の風習が混ざって形成されているということに改めて気づかされたので、この講義のテーマを読んでぜひ日本文化と東アジアのつながりについて学びたいと思い、受講を希望しました。また、実際に体験することで理解を深めたいと思います。
どうぞよろしくお願いします。（2年・文Ⅲ）

TK said :

私がこの講義に期待するのは、東アジアの文化を理解し、その理解によって中国人をはじめ多くの東アジア人とスムーズに交流できるようになることです。私は中国語選択でもあります。以前、中国文化を知らなかったために交渉相手である中国人を怒らせてしまい、進行中だった契約を白紙に戻されてしまったという社員の話を聞いたことがあります。（ちなみにその社員はうちの大学OBです。）この話を聞いて以来、文化学習の必要を感じていました。

そもそも旅行好きな私は外国文化に幅広く興味がありますが、この講義では東アジアの生の文化を直接体験できると思いいつも以上に期待しています。これからよろしくお願いします。（1年・文Ⅰ）

Mitsu said :

小学校のときに『源氏物語』を読んでから、伝統文化の世界に興味があり、今回、受講希望を出して許可されました。高校のときに歌舞伎を見に行っていて以来、伝統芸能にかなり興味を持っており、大学でもその系統のサークルに入っています。

なにか、伝統文化・渡来文化のなかに、通底するものがある、少しでも多く伝統文化の「心」のようなものが理解できればいいなと思っています。今回体験する伝統文化については、ずぶの素人ですが、よろしく願いいたします。(1年・文Ⅱ)

Veilchen said :

このゼミは、東アジアの伝統文化を実際に体験して学べるというめったにない機会なので、受講できて嬉しく思っています。東アジアと日本のつながりと、日本に文化が入ってきてその文化がどう変わったか、あるいは変わらなかったかということが現在気になっています。よろしく願いいたします。(1年・理1)

Y*S said :

私がこのゼミの受講を希望したのは、近年ますます中国を中心とする東アジア地域との経済的及び政治的結びつきが強くなる中で、相手の文化を理解しておくということは、良好な関係を築いていく上でとても重要なことだと思ったことに加え、グローバル化する世界の中で、アイデンティティという観点から見た時に自国の文化のルーツを深く知ることは大変有意義なものになるであろうと思ったからです。

また、このゼミが実際に”体験する”ということに重視しているということで、そのような機会はなかなか自分ではつくれないだろうと思い、是非参加させていただきたいと思いました。どうぞよろしく願いいたします。(1年・文1)

ヨコ said :

私は大学の難しい本を読む授業のやり方、図書館にあるこれまた難しい言葉の羅列でできている本に辟易し、もっと視覚的、感覚的にわかりやすい授業が受けたいな、と思ってこの講座を選択しました。いくら本で読んでわかったつもりでも「百聞は一見にしかず」！東アジアの伝統文化は見慣れないものですが、興味がわけばいいなあと思います。みなさんよろしく願いいたします^^ (1年・文Ⅲ)



ガイダンスの様子

香道

栗原 香扇、高橋 香愁

2007年10月22日(月)、29日(月)

授業内容

第1回 源氏香

今回から本格的な授業の開始である。まずは香道、駒場キャンパス内にある和館に集まり、香席を体験した。開始時間前から学生達が集まり、前に並べられた香木や装飾具に関心を示している。

授業は香道の歴史から話は始まり、香木の伝来、日本における香道の変遷について語られる。そして、師範による香炉作りの実演が行われ、その後、一同で組香を体験した。



今回体験したのは、5つの香炉の同異をあてる「源氏香」。その後、更に二炷が回され、どちらが「源氏香」の中で嗅いだ香かの推理も行った。各人が無言で集中し、時に師範

から作法を指導されながら、様々な香りを嗅ぎ、悩み、それぞれの思う回答を筆で和紙に記した。

訂正なしの一回勝負、真剣に香木に向き合っているうちに時間は過ぎ、答え合わせの後に授業は終了。各人がほのかな香りを身にまといながら帰途についた。

第2回 香炉作りと合わせ香

前回に引き続いて香道の体験授業。今回は、2班に分かれて、香炉作りと、合わせ香を行った。

香炉作りは、前回の授業でも師範が実演して下さったものだが、実際に行ってみると、様々な道具を使い、要所所で細かい作法があり、そしてきちんと溝を入れるのは難しい。合わせ香は、鑑真によって渡来し、平安時代に流行したという技術である。様々な香の粉を混ぜて丸薬状に練り上げるという単純作業であるが、なかなか固まらず、根気が要る。



黙々と作業しているうちに、いつの間にか時間は過ぎてしまったが、多くの学生が居残り、自分が時間内にできなかったもう片方の作業を体験することを選んだ。集中力と忍耐力を使うのにも関わらず、それぞれが意欲を持って取り組み、充実した時間を過ごせたようである。(文責：平澤)

手習	宿木	梅壺	幻	梅笛	若菜	行幸
冬扇	冬扇	推木	匂宮	鈴虫	若菜	藤袴
	浮舟	絳角	紅梅	夕霧	若菜	真木柱
雨	瑞鈴	早殿	竹河	御法	柏木	梅枝

雲	乙女	絵合	明石	葵	若菜	冬扇
冬扇	玉簪	松風	津持	質木	末摘花	冬扇
篝火	初音	薄雲	蓬生	花散里	紅紫	空蟬
望	胡蝶	朝秋	閑居	須磨	花鳥	夕霧

香道を心流源氏香の図

源氏香の図

5つの香炉の同異の組み合わせは合計 52 通りある。源氏香では、それを図で示し、一つ一つに『源氏物語』五十四帖から第一帖「桐壺」と最終帖「夢浮橋」を除く 52 の巻名を配当している (なお、本文の無い「雲隠」を除き、「若菜」を上下二帖と数える)。例えば、最初の香りと 2 番目の香りのみが同じ場合は右から 1 番目と 2 番目の縦線をつないだ「空蟬」、1・3・4 番目が同じで 2・5 番目が同じ時は「胡蝶」となる。

[実習の様子]

源氏香



「出香（しゅっこう）」の合図とともに香炉が回される



香を聞く



香りの特徴をメモする



香りの組み合わせを考える

香炉作り



香炉作りの道具



香炉作りを学ぶ

合わせ香



調合の割合を考える



練って丸くする



合わせ香のコツを聞く

コミュニケーション・ボード

お題：さて、皆さんは和の香りについてどう思ったでしょうか。また、源氏香の後に出了た二炷を踏まえて、香りの記憶について自由に論じてください。

takayuki said：

香りを何かにととえて記憶しよう、とする体験がとても新鮮でおもしろかったです。やはり、どの香りもどこか「和」風な感じがして、自然と連想する「たとえ」が、「お寺」や「桜並木」などになったのですが、この香りの素となる木々が遠い外国産のものなのかと思うと、とても不思議な気分がしました。また、源氏香の後の二炷を聞かせていただいているときに特にそう感じたのですが、匂いの記憶は時にふと鮮明に思い出せたかと思えば、すぐにまったく思い出せなくなり、暫くしてまた何か思い出すなど、なんとも不思議で面白いものだと思います。(1年・理I)

y.y. said：

源氏香を聞いた際にもその後に出して頂いた二炷を聞いた際にも、香りを覚えようとする中でそれぞれの香りを視覚的あるいは味覚的なイメージに例えている自分に気が付きました。香りは嗅覚を通じて「聞く」ものですが、少なくとも私にとってそれは言語化して覚えるのは大変難しく感じられたのです。香りを聞くことで普段使わない嗅覚を楽しむと同時に、香りを覚えようとして集中する内に生まれてくる想像の中で別の感覚も鋭敏になっていく。これが香道の一つの楽しみ方なのではないだろうか、そのように感じました。(1年・文I)

MOËT said：

私は家でお香(線香状のものなど)を焚いたりアロマオイルを使ったりすることがあるのですが、香木の香りを体験したのは初めてでした。

香りを味覚にととえて辛・甘・酸・鹹・苦の五種類に分類する、というのがとても面白いと思いました。しかし実際に香りを何かにととえるのはとても難しく、言葉で表すのはもちろん、イメージに結びつけることも簡単ではありませんでした。源氏香のあとの二炷を聞いたとき、「一炷目でわからなくても、二炷目を聞けばわかることもあります」という先生のお言葉通り二炷目ではっきりと「これは新しい香りだ」と感じ、我ながら不思議に思いました。香りとはなんともとらえどころのないものですが、香りの記憶というのは確かにあるのだと実感しました。(1年・理II)

みずき said：

私は香木の香りから、親戚のお寺の中のおいを思い出しました。親戚とはいえ、遊びに行くときでもお寺という事でなんとなく緊張していたのですが、その感覚がよみがえりました。落ち着くんだけど、神経が研ぎ澄まされるようなそんな香りだと思いました。

源氏香では自分で思っていた以上に香りを記憶することができませんでした。日本人ははかないものが好きだとよく言いますが、香りもはかないもののひとつだと思います。はっきりしないものだからこそ、私たち日本人の心を捉えるのだらうと思いました。

「香道」なんて名前しか聞いたことのないものだったので、今回初めて知ったこともたくさんあり、本当に貴重な体験となりよかったです。(1年・文III)



香木

お題：最近若い方の入門が伝統文化全体で減っています。現在そして将来に受け継がれていくために、香道にはどのような改善が必要と思われるでしょうか。茶道や華道などの他の伝統文化と比較して論じてください。

keiko said：

2回の実習でしたが、香道の魅力はすごく伝わりました。私も機会があればいつかまた触れてみたいと思いました。茶道はフィクションでもよく取り上げられますし、華道も有名な方がテレビでよく出ています。囲碁や将棋なども漫画などに取り上げられて、人気が出てきていると聞きました。知名度を上げるには香道も同じようにメディアに乗ることが大切なのではないでしょうか。源氏香を芸能人がするのを見ればみんな興味湧くと思います。

伝統文化の側面からいうと、私の先入観かもしれませんがもともと上流階級の道楽のように思えるので、あまり一般市民はする時間がないように思えます。もし一般市民にまで広げようと思うなら、まず家庭でも楽しめるように改善していかなければならないと思います。たとえばフローリングの部屋でもできる型を創出したりモダンな香壺のラインを出したりすれば新しくいいと思います。もし、今までのように、伝統的な香道を将来に伝えようとするなら、親子で参加できる機会などを折に触れて開けば、少しずつでも知名度は上がるし、子供が大人になった時に、またその子供にも体験させようと思うのではないのでしょうか。伝統文化とは本来そのようなものだと思います。(1年・文Ⅲ)

Y.K. said：

なぜか私の周りには香道のことを知っている人が多かったのですが、茶道、華道に比べて知名度が低いのは確かです。茶席を体験する機会はあっても、香席を体験する機会はまずありません。また、華道は体験する機会は少ないとしても、花という視覚的にとらえられるものが残るので、本などで紹介しやすいと思います。このため茶道や華道は香道に比べて知名度が高いのかもしれませんが、そして、知名度を上げれば香道を嗜む人も増えるのではないのでしょうか。

しかし、それだけではなくみなさんも言っているように、ある程度作業を簡略化するなど香道に親しみやすいようにする工夫が必要でしょう。例えば授業でも誰かが言っていましたが、練り香や香木を香炉ではなくアロマポットに置いて使うなどの工夫をして手軽に楽しめるようにするのです。そうすれば金銭面の問題も少しは解決します。型を壊すことには抵抗があるかもしれませんが、それはあくまで香道に親しんでもらう工夫であって、興味を持った人は自然と伝統の型を追求していくと思います。(2年・文Ⅲ)

やまも said：

みなさんも書いているように、やはり知名度の低さが最大の問題だと思います。私自身、この授業に参加するまで香道というものの存在自体知りませんでした。なぜ茶道や華道は日本人ならば誰でも知っているのに、香道は知られていないのか。それは「香り」という目に見えず、あまりに主観的なものを対象にするという点が大きいのではないかと思います。前回の課題でもふれた様に、香りというのは言葉で表現する事が難しいし、さらに個人によってその表現方法が全く異なるため、どうしても「えもいわれぬ香り」などといった抽象的な表現になってしまいます。そのため香道を知らない人に、そのすばらしさを伝えるのが難しくなっているのではないのでしょうか。また、茶道や華道と違って香道の様子をテレビで放送する事ができないこともあげられると思います。作法の美しさは伝わっても肝心の香りが伝わりませんからね。

まあ知名度を上げるには中学校の教科書に載せるのが一番いいと思うんですが、そもそもなんで載ってないんでしょうね。(2年・文Ⅲ)

みずき said：

確かに香道は、茶道や華道と比べて私たちにとって遠い存在であるように思います。目に見えるものを扱う茶道や華道と違って、香りという目に見えないものを相手にするというとつきにくさもその理由にあるのかもしれませんが、でも、だからこそその魅力があるということを私は今回体験することができました。もっと多くの人が香道を体験できる場を作って、魅力を知ってもらえたらいいと思います。(1年・文Ⅲ)

甲骨文・青銅器銘文

大西 克也

2007年11月5日(月)、12日(月)

授業内容

第1回 甲骨文を読む

今回の講義は、殷王朝における甲骨文をテーマに行われた。まず、甲骨文とは何かという点について、殷王朝で盛んに行われた甲骨占いの内容を記したものであり、占いで使用する甲骨に直接刻まれていること、ほぼ殷代後期に限定してみられること、などの説明が行われた。

次に、甲骨に記された文字が古代の文字資料として世に知られるようになった20世紀初頭以降の甲骨文字研究史が取り上げられた。その後、甲骨がどのように作成、使用されたかといった解説が行われたうえで、甲骨の写真を用いて甲骨文をトレースする実習に入った。実習後は、各文字および文章の意味について解説を受け、講義は終了した。



(出典) 張秉權『殷虚文字丙編』中輯(二)
中央研究院歴史語言研究所 1965年

第2回 金文を読む

今回の講義は、金文をテーマに行われた。まず、金文が鑄込まれていた青銅器について、青銅器の種類や歴史、金文を伴うようになった時期に関する概説が行われた。次に、各自配布された資料を使って金文のトレース作業

を行い、各文字と文章について解説を受けた。その後、金文の書体について、金文とほぼ同時期に用いられた甲骨文の書体との比較が行われた。そして、甲骨文に比べ、金文の方が後世の文字との共通点をより多く持つこと、それは刻まれた文字と筆写された文字の違いと深く関わっていることが指摘された。(文責：池田)



21 大甲片断 銘

(出典) 樋口隆康『食器』、泉屋博古館、1983年

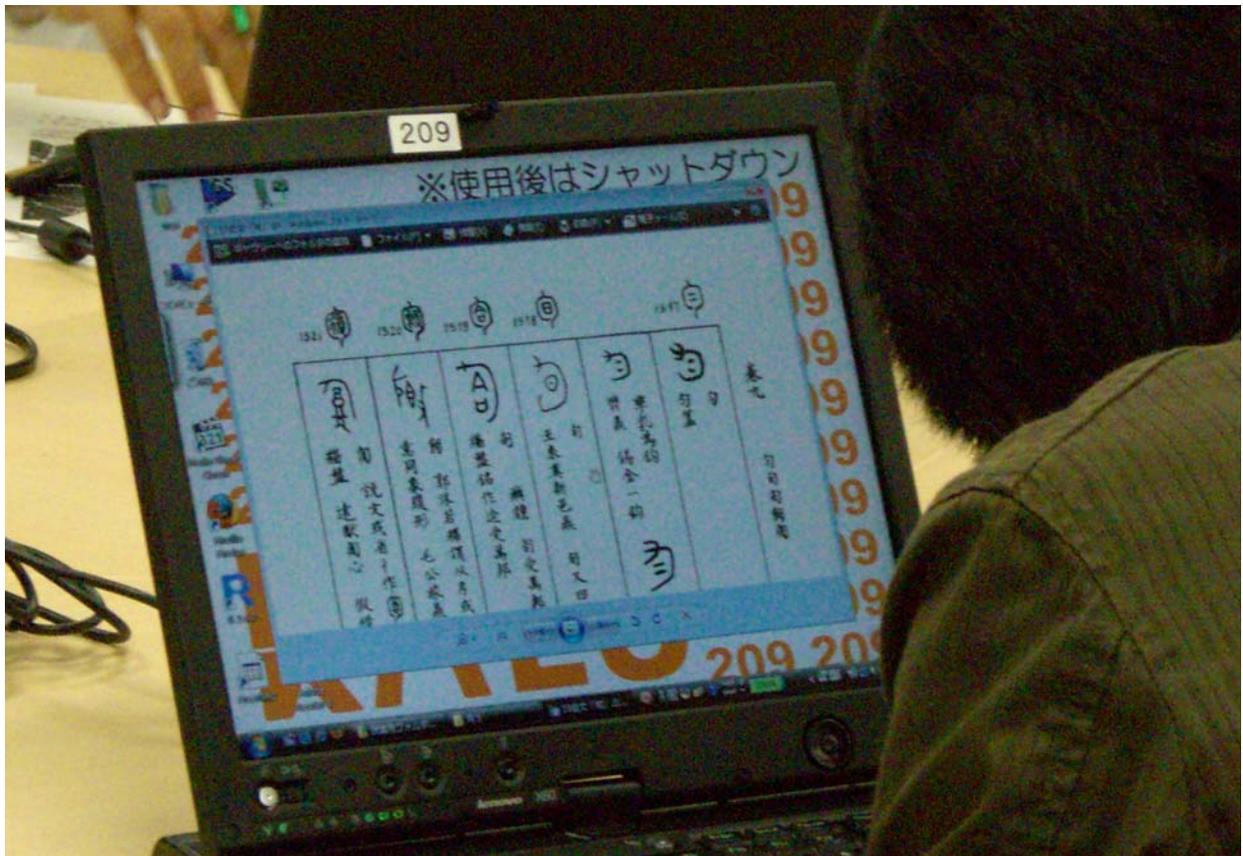


甲骨文をトレースする

[実習の様子]



KALS の機能を十分に活用した講義風景



PC 操作しながら講義を聴講

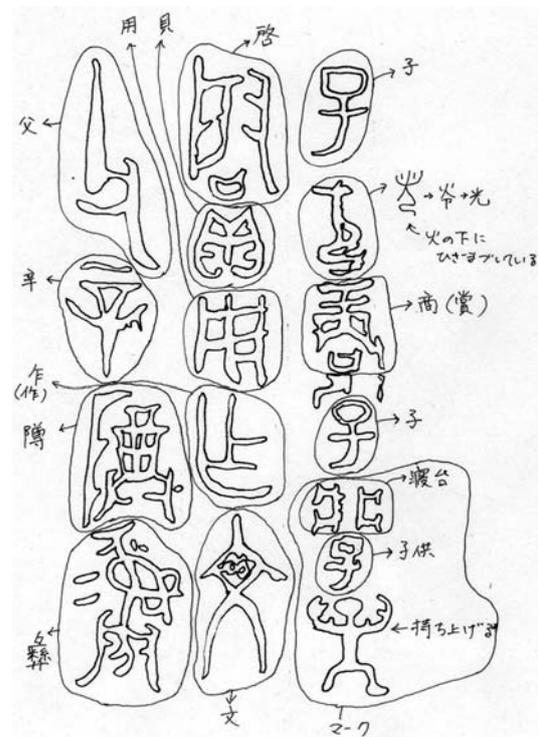


金文をトレースする



金文

(出典)『殷周金文集成』第11冊、中華書局1992年



トレースした金文とその意味

コミュニケーション・ボード

お題：今回のお題はずばり「甲骨文とは何か」である。概説的、辞書的な説明は不要である。レプリカに触れ、文字をトレースし、その内容を読み解いた経験に基づき、現在あなたの中にある甲骨或いは甲骨文のイメージを語って欲しい。

takayuki said：

今回、甲骨のレプリカを見て、講義を聴いてまず感じたのが、思ったより「かわいい」ものだ、という感覚でした。高校のときに、昔の文字、漢字の起源、占いの道具、などときいて、教科書の写真をみていた時以来、もっと巨大な亀の甲羅に、厳かな内容が、ごつごつとした不気味な文字で書き込まれているものというイメージがありました。一方でレプリカは、手のひら程度もない大きさに、かわいらしい文字が書いてあるものであり、しかもその内容は、天気というわかりやすいものだったので、なんだか気が抜けたような気がしました。

しかしその後で、講義を思い返しているうちに、先生の「文字は昔、人と天をつなぐ神聖なものだった」という言葉が印象的に感じられてきました。天気にせよ、政治のことにせよ、何とかして天に伺いを立てるために、はるばる亀を仕入れ、真剣に文字を刻んでいたのだ、と思うと、甲骨文は今の文字とはかなり違う、特別な存在であったのだ、と、とても不思議な感じがしました。

したがってぼくは、甲骨文とは、「今の文字の起源でありながら、今の文字とは違う、神聖な存在」とまとめたいとおもいます。(1年・理I)

ヨコ said：

甲骨文のトレース。行っていくうちに右と左の一行は似ている言葉が書かれているんじゃないかと誰でも気づくと思う。しかし今回のプリントが少し不鮮明だったにしろ、いろいろト兆が入っているからどれが文字でどれがヒビか分からない。そのようにして現在の漢字と似てない文字を解読するのは難しいと思いました。先生は文字を見て漢字を予測しようとおっしゃっていたけれど全くわかりませんでした。

占いの中でおもしろかったのは、占いの結果も記すところです。王の占いが外れててもそのまま真実を書くところは王<天の図式なのかな、と思います。また今の文字と左右反対の文字がいくつかあったのもおもしろかったです。(1年・文III)

たいし said：

甲骨文字。世界史の教科書で勉強したときには、ふんふん文字ね、文字あったんだ、すごいね、程度の感想でした。がしかし、今回甲骨文字が亀甲に書かれているものをはじめてみた時そんな考えはぱちっとはじけ飛んだのです。月並みなブレイクスルーですが、やっぱり実物を見ると全然違うんですね。当時の人間がどんな気持ちで天候を占ったか。きっとかなり追い詰められた状況に最後の望みというか、願いみたいなものをその占いに込めたり、あるいは年中行事の一環みたいなお祭りに付随した運試的なものであったりもしたんでしょう。どんな状況であれ、古代人のなんというか、また月並みな表現しか出来ない自分に嫌悪ですが、古代人の素朴さ、真剣さを感じました。

はじめは訳分らんうにやうにやした絵みたいなのが、先生の講義によって漢字ときちんと対応していて、文章になっていることを実感したとき。そこに込められた願いを感じたとき。文字自体がものごっつい美的センスを持ってると分ったとき、古代人の生活風景を覗き込めた思いがします。

とっても素敵なブレイクスルーでした。ありがとうございました。(1年・文III)

かなこ said：

甲骨文字は私から見ると図形のような感じで、意味を読み取るのは難しかったです。

しかし、それは今の文字でもいえることで、私たちが普段何気なく使っている字も、良く考えると、単なる線や点の組み合わせなんだなあ、と感じました。

甲骨文字は人が文明をもったことを示すものだと思います。(1年・文III)

お題：2回の授業で甲骨文と金文に触れた経験から感じ取った、殷周時代の文字と現代の文字の違いについて、自由に論じて欲しい。

KM said：

殷周時代の文字と現代の文字の違いの最たるものはその重みだと思う。私は今こうやって文字を書いているが、1文字を書くのに1秒もかかっていない。書き間違えたり、訂正を加えたいと思えばあっという間に実行することができる。それに比べて甲骨文や金文は文字を書くのにも時間がかかり、一度文として完成してしまえば訂正の効かないものである。

さらに殷周時代の文字は神と人をつなぐものであったり、臣下関係を確認するものであった。文字にするという行為は、言葉を瞬間的に消えないものとして保存するという点では現代も古代も変わらないとは思いますが、その行為を行うことの重要性はまったく違っただろう。書く手間や意味など様々な面から見て、古代の文字は現代の文字よりも重いものだと感じた。(1年・文Ⅲ)

y.y. said：

現代において政府による基準の作成などを通じて文字が固定されている、あるいは、文字は固定的なものであると一般に認識されている(基準・文字が変わることもあり得なくはないが)。殷周時代には文字はもっと柔軟なものとして捉えられていたのではないだろうか。春秋戦国の世を経て秦の始皇帝が文字を統一することから考えても、各地で文字が多様な形で使われていたことが容易に推定できる。

もしそのように文字が固定的なものではないと考えられていたのであれば、殷周時代には、文字はそれが指し示す対象とより強く結びついていたのではなからうか。字形からその字の示すものが比較的容易に読み取れることが多い(少なくとも、トレースした文字のなかにはそのような文字が多かった)のは、文字がまだできたばかりであるからというのが大きな理由ではあるのかもしれないが、そのような理由も考えられないことはないのではないだろうか。(1年・文Ⅰ)

Veilchen said：

甲骨文や金文は、現代の漢字に比べて絵文字に近いと思う。また、殷周時代の文字は現代の文字に比べて曲線的だ。これらの文字を比べて感じたのは、漢字が時代を経て抽象化され、一意的になったということだ。

甲骨文・金文は、ちょっとした曲線の曲がり具合、線の長さの加減などで別の字にとられかねない曖昧さがあると思う。甲骨文の"十"と"七"と"甲"はみんな十字線で、長さの割合の加減で区別されるということや、金文の字体の違いがまとめられていることなどがいい例だ。もちろん現代の漢字にも曖昧さがないわけではないが、縦線・横線を基準にして、他の点やはらいなどの要素を体系化してまとめられるほどには一意的であるといえるだろう。

しかしそもそも甲骨文・金文も絵から抽象化され一意的になった(おそらく)からこそ文字として認められているわけで、なぜそういったプロセスが起こるのかは人間の認知という点でまた興味がある。ちなみに私は『申』という漢字を見ると、漢字が表意文字であることを改めて思い出す。(1年・理Ⅰ)

AA said：

殷周時代では、文字は人間同士のコミュニケーションツールというより、目に見えない神聖なものと繋がるための道具であったように思います。そのため、文字自体が神聖なものであり、限られた人間だけがその技を知っていればよかった。そのように限定性を高めることによって、神聖なものへの畏怖を強め、集団の宗教意識を密度の濃いものにしていただけないでしょうか。

現代では文字は人間同士のコミュニケーションツールになり、誰でも読んだり書いたりできます。その一方で、まだカトリック教会はラテン語を重んじているし、コーランはアラビア語でしか読んではならないという教義も生きている。また、複数の記号を組み合わせる文字を作るいわゆるギャル文字などという解読不明なものもある。基本的なコミュニケーションである文字だからこそ、時にある文字圏(言語圏)に属していない人々への排他性を高めることも容易に出来ると思います。それが良い方向に働けばよいのですが。

周りに溢れまくっている文字のひとつひとつを噛みしめてみたくなりました。(2年・文Ⅱ)

中国茶

高橋 忠彦

2007年11月19日(月)、26日(月)

授業内容

第1回 喫茶法の変遷

もともとは料理用・薬用であった茶は、唐代には喫茶単独として嗜好されるようになった。そして、茶葉の味を引き出す試行錯誤・技術革新の後に泡茶法が生まれ、明清期にはティーポットを用いる壺泡法が欧米に渡り、世界に広まった。その歴史の中で、今回は主に唐代・宋代の喫茶法が解説された。

唐代に愛好された喫茶法は、鍋で粉末状の固形茶を煮る煎茶であった。おそらく文人の嗜みであったであろうその茶は、きらびやかな茶道具を用い、鍋から浮き上がる粉末を「花」に喩える優雅さを有した。

宋代では固形茶もしくは葉茶を茶碗に入れて湯を注ぐ点茶が流行した。そのきめ細かい粉末は白く、黒っぽい茶器の中で映え、「水痕」「雲脚」など、山水画にも用いられる世界表現的な語で喩えられた。

当時の技術を背景にそれぞれ異なる喫茶法が愛好され、茶器や美学も異なったのである。

第2回 『茶経』における煎茶の再現

元代に茶葉の揉捻が始まり、明代では点茶法に替わっ

て泡茶法が盛んになり、壺泡法が生まれる。後には紅茶・烏龍茶などの醗酵茶、花茶や工夫茶なども加わり、茶文化の幅は大きく広がった。

このように、中国における喫茶法は、茶葉の味を引き出すための様々な試行錯誤を経て、約千年もの間に劇的な変化を遂げ、現在の中国で一般的に用いられる壺泡法は、唐代の煎茶法や宋代の点茶法とは全く異なるものとなっている。今回の授業では、以上の喫茶法の変遷の歴史を踏まえ、唐の陸羽が著



した『茶経』に記された喫茶法を実演した。

実演では、唐人が「花」に喩えた湧き上がりも再現できたが、それほど美しさは感じない。また、味は、それほど奇異なものでは

なく、普通の茶に少々塩味が付いたもの、というのが大方の感想であった。ただ、現代と違うその工程は非常に興味深く、実演は大いに盛り上がった。(文責：平澤)



実演の様子

[実習の様子]



①お茶の説明



④加熱を止め様子を見る



②茶末は渦の中心に



⑤「花」



③冷めた湯を戻す



⑥出来上がり



煎茶の試飲

中国における喫茶法の類型（概念図）



(作成) 高橋忠彦先生

コミュニケーション・ボード

お題：岡倉天心の『茶の本』（できれば原文を含めて）を読んで、彼の理解する唐の茶文化と宋の茶文化の特徴はどのようなものか、それはどの程度的を射ていたかについて、本日の講義を参考にして考察してください。これとあわせて、彼がなぜ唐と宋の茶文化をそれぞれ **Classic** と **Romantic** と呼んだのかも想像してください。

takayuki said：

大学に入ってから茶道を学び始めたもので、「茶」といえば抹茶、という気がしていましたが、今回の講義を聞いて、お茶にもたくさんの種類があったことを改めて知り、一気に視野が広がった気がしております。

唐と宋の茶文化の件ですが、『茶の本』に、人生及び無意識な行動は、常に我々の内心の表れである、との記述がありました。これにあわせて、唐の時代が陸羽によって茶の飲み方が体系化された時代で、宋の時代がより芸術性を重んじた時代だ、ということを見ると、講義で習った各時代の茶の作り方も、これらの考えの表れのように見え、それぞれが **Classic** と **Romantic**、といった意味が少しわかった気がしました。(1年・理I)

みずき said：

唐では固形の茶をゆでるとい茶文化が、宋では粉末状にして入れるという茶文化があったことを学びました。岡倉天心にとって、茶文化の変化はその時代の精神の変化をも表していたのだと思います。彼は **Classic, Romantic** という言葉で茶文化に限らずそれぞれの時代に生きた人々の精神を表現したようです。唐の茶文化を **Classic** と表したのは、まだ洗練されていない荒削りさを残していたからでしょうか。それに比べて茶を粉末にして飲む宋の茶文化は、もっと細やかさがあり、芸術的なものを感じたのかもしれない。だから **Romantic** という言葉を使ったのだと思います。(1年・文III)

recoba said：

唐と宋では街の様子が大きく違っていたという。唐は形式的に区画された居住区に人が住み、夜は人通りもないが、宋では雑然と家や商店が立ち並び夜も人が歩いていたらしい。唐の伝統的・形式的な茶を **classic** として基準にすることで、宋代の開放的な空気の下で発展した新しい形の茶、遊び心のある茶を **romantic** と言ったのではないだろうか。(1年・文I)

Mitsu said：

唐の茶文化は、一見したところ非常に形式的に見えました。唐代の煎茶文化に触れたとき、科挙のような七面倒くさい唐の政治制度が少し連想されました。ある種、確固とした官僚制度を定めたはじめての長期政権である唐には、全てを形式化していく雰囲気があったのかなあとと思います。岡倉天心が唐の茶文化を「**Classic**」と表したのは、無理からぬことであり、私たちが今 **Classic** という言葉に遭遇したときに感じる形式的な雰囲気であるとか、あるいは **Classic** という言葉に含まれる **Class** (階級) という語源にぴったりと当てはまるのではないかと思います。

また、宋代の茶文化については、その入れ方やお客への出し方などが洗練されており、現代の薫風流煎茶等に見られるような、香り・甘みを楽しむといった「心」があるのでしょうか。だからこそ、天心は「**Romantic**」と表した、それにはアロマセラピー的要素や心の豊かさを重んじる精神的要素が含まれているのだと思います。

私は、今回の授業を受けて、唐の茶文化と宋の茶文化は北山文化と東山文化に似ているのではなかろうかと考えました。なぜなら、唐の都長安は安史の乱で荒廃することがあったにせよ、安定した都でした。しかし、宋はモンゴル帝国に都を奪われ、遷都するなど、都も戦乱にさらされ、落ち着きのない時代でした。そのため、唐代には華やかだけれども悠長で形式ばった文化が育ち、宋代にはすこし地味だけれどもひとときの心の安らぎを求める文化が育ったのだと思います。今回は、時間の関係上、原文に詳しく当たることが出来ませんでした。いろいろ考えてみることで比較文化的に面白い分野だなあと考えることが出来ました。(1年・文II)

お題：今回配布した資料の中の朱舜水の間答を読んで、喫茶関係の語彙が中国から日本に伝わるときの諸問題を考えてください。

Y. K. said：

日本も中国も同じように漢字を使っているため、中国語の翻訳は比較的簡単であるようにも思えることがあります。しかし、同じ漢字を使っているからといって、必ずしもある文字が日中で同じ意味をあらわすとは限らないため、下手をすると誤解したまま語彙を取り入れてしまう可能性があるでしょう。

また、やはり漢字を使っているために、正確な意味がわからなくてもなんとなくわかったつもりになってしまうことが問題だと思います。私は朱舜水の間答のなかにあった「茶気」という言葉をなんとなく理解したつもりでしたが、TAの方が訳例の中で「風味」という言葉にはっきり訳されていたのでとてもすっきりしました。(2年・文II)

AA said：

ほとんどの方が書いておられるように、日中で漢字という共通の文字（現在では簡体字のために結構違いますが）を有するために、より理解が難しくなっているという事はあると思います。なんとなくは筋が通るように読めるために、ある語の中国語における意味と日本語における意味の違いに気づきにくくなるのではないのでしょうか。喫茶の語彙に関して言えば、「泡茶」と読むとなにかカプチーノのような、または日本の茶道の濃茶のようなものを想像してしまいがちですが、全く違うものなんですよ。

喫茶、また中国語と日本語間に限らずある特殊な技法（しばしばその国の伝統的な）には、その国の非常に広い範囲の文化・習慣が含まれるために、訳し方・伝え方はとても難しいと思います。また、知る側にもある程度の事前知識は必要になるでしょう。(2年・文III)

やまも said：

皆さんが書いている事と同じになってしまいますが、やはり日中の共通の文字である漢字が正しい語彙の理解を妨げているような気がします。これは日中間に関わらず、日本人同士のごく身近なコミュニケーションの中でも言える事ですが、自分が相手に何かを説明しようとする時、どうしても自分は理解しているがために相手に上手く伝えられなかったりします。これが英語やアラビア語のように日本語と全く異なる言語ならまだしも、漢字という共通ツールを有するために、なんとなく理解したような気になってしまい、とんでもない誤解を招いたりすることもあると思います。(2年・文III)

KM said：

皆さんが指摘しているように、中国語と日本語における漢字の違いがとても大きいと思う。そもそも日本語には無い漢字が使用されていたり、日本語の漢字とは意味が違ったりするため、翻訳の段階で誤解が起きることも多いだろう。

だがこの意味の違いは、単純に正しい訳語を当てはめれば解決出来るという物ではないのが問題だ。例えば「煮る」に関して言えば、日本語には「煮る」「ゆでる」などの言葉があってそれらを区別して使っている。しかし一方で中国には「煎」「点」などの言葉があり、やはり一応の区別がある。そして問題なのは日本における「煮る」の区別と中国における「煮る」の区別は違うということだ。そもそも概念が違うため、適切な訳語は無い。新たに訳語を作るか、中国語をそのまま使うか、丁寧な説明文に直すか、の三択となるのだろうが、ここで誤解が起きる可能性が多いにある。

言葉というものは、単純にある物や行為をさすと考えがちだが、言葉は逆に文化や概念によって規定されており、異言語間の伝達は非常に難しい。我々はこの概念の差を忘れずに、外国語やその訳語に向かいあっていかねばならないと思う。(1年・文III)

書物の歴史

齋藤 希史、横手 裕

2007年12月3日(月)、10日(月)

授業内容

第1回 横手裕：書物の歴史(中国)

中国の書物の形態は様々な変遷を経て来た。文字で言えば甲骨文字・金文から楷書・行書・草書に至るまで、被写体では骨・甲羅・青銅器から紙まで。形状が線装本の体裁で完成するのもにも巻物・折本などを經由し、複製法も書写から始まり活版印刷術が発明されるには長い過程があった。



今回の講義では、こうした中国の書物の歴史について様々な資料を提示しながら解説し、その後、実際に線装本を手に取り、その書物の名

称を探し出す実習を行った。帙・冊子の表紙・見返し・序題等にその書籍の名称が書かれているが、最も重要なのは、本文中に書かれているものという。なぜならば、本文以外の箇所は、伝来の際に、当時の出版者や所蔵者の意図によって改変を受けやすいからである。また、同様の理由で、本の内容量についても、書誌情報としては外見で分かる冊数よりも、本文中に表示された巻数が重視される。長い変遷の歴史を経ているが故の基準と言え

よう。

第2回 齋藤希史：書物の歴史(日本)

今回は、前回学んだ中国での書物の歴史を踏まえ、日本に於ける書物の歴史について学習した。

まずは和刻本漢籍を手に取り、書誌情報を調べる実習から。和刻本とは、中国の書物を日本に於いて覆刻もしくは新たに刻したものだが、この実習で確認できるように原刻年代など原本の書誌情報も合わせて覆刻されているため、しばしばその元となった唐本についての重要資料ともなるのである。

また、朝鮮本の活字についての実習も行った。朝鮮王朝では国王が鑄造活字を定めていたが、たびたび改鑄が行われ、世代ごとに字体がやや異なる。そこで、実際に朝鮮本を開き、各年代の字体と見比べ、その本がどの時代の活字によって印刷されているかについて考えた。結論としては、大多数の字は恐らく1777年施行の活字と考えられるのだが、1772年や1618年などのそれ以前のものと思われる字体も見られ、当時、古い活字も流用されていたことが推測される。(文責：平澤)



(資料提供) 横手裕先生

[講義と実習の様子]



講義風景①



講義風景②



保護や埃拡散防止などのためにビニール袋に入れられている和刻本



和刻本を選択



年代順に並べる



朝鮮本の活字から印刷の年代を推測

コミュニケーション・ボード

お題：携帯性、読み易さ等々、さまざまな面を総合して、あなたにとって理想の書物（本）とはどのような形のものですか。自由に考えを述べてみてください。授業の話に関連させても、あるいは関連がなくても、どちらでも結構です。

recoba said：

理想の書物とはどのような形のものか、一言でいうなら場合による、としか言いようがない。例えば、趣味で読むような小説の場合、電車で読むことが多いから軽くて小さい印刷形式のものがいい。分量が多いなら何冊かに分かれている方がいいだろう。しかし、研究用に使うなら、検索しやすさが重要で、まとまりのある形式のほうがいい。さらにいうなら紙に印刷してある必要はなく word 文書などで事足りる。目的によって重視されるファクターが異なる以上、理想型を一つにしぼることはできない。(1年・文I)

Mitsu said：

書物という意味では、私はやはり紙媒体が一番いいと考えます。それも、最近の傾向等も考え合わせた上で判断すると、新書・文庫のようなソフトカバーの版の小さい物が好ましいと思っています。新書・文庫のような装丁が簡素で持ち歩きやすく、また低価格の本というのは日本で一番発達しており、海外の人から見てもっとも素晴らしいメディアであるということを知ることがあります。確かに、外国にはペーパーバックもありますが、かなり分厚いものが多いですし、表紙が紙一枚なのでわりと外見が傷つきやすく持ち運びのしにくいものが多いのです。その点、日本の新書・文庫は表紙が傷つきにくいですし、薄めで中の紙も上質なので、ペーパーバックと比べて優れていると思います。

また、私が最近注目しているのはインターネットというメディアです。

フランス国立図書館は「Gallica」という電子図書館システムの運用を開始しましたが、あのシステムによってフランス研究、特にフランス近世・近代の歴史・文学の研究がしやすくなったと聞いています。また、自分も「Gallica」をはじめ、いろいろな電子ジャーナルのお世話になったことがありますし、通信高速化時代の現在、特に欧米から離れたところにあり、原典がなかなか手に入らない日本において、インターネット上に PDF ファイルなどでアップされた電子書籍は非常に有用だと思います。(1年・文II)

ヨコ said：

現在私の通学鞆の中には文庫が1冊入っています。通学時の電車の中で読むために。あのサイズなら混雑している電車の中でも無理矢理読むことができますし、頑張れば片手がふさがってても読めます。また小さいために持ち運びも便利のため、私は文庫サイズが好きです。ハードカバーは持ち歩きに不便ですが、家に置いてじっくり読んで勉強しよう、と思った時にはいいかもしれません。

最近では DS などのゲームの機械で「有名著書を読もう」みたいなソフトがあると思うのですが、あれには少し違和感を感じます。持ってないので詳しいことはわかりませんが、線を引けなかったり、読んでる途中に前の文章をもう一度見直すことが難しかったりするのじゃないでしょうか。あと本の実物を並べてコレクションすることができない・・・(笑) 本を集めると「私の読書の歴史」みたいでいいですね。

というわけで私は値段もお手軽な文庫が一番気に入ってます。(1年・文I)

Y.K. said：

私も文庫本や新書が理想の本の形態だと思います。巻物形式のものと違って好きなおとところだけ探して読むことも容易だし、小さくて軽いので持ち運びにも大変便利です。

携帯性や好きなおとところだけ読む点では確かにパソコンなどで読む形式の書物も劣らないかもしれません。しかし、既に何人かの方が書いているように書き込みがしにくいし、手にとることができないのが欠点だと思います。手に取ることが出来ないのが嫌いだというのは単に好みの問題かもしれませんが、手に取ることで愛着なども湧き何度も読むことになるのではないのでしょうか。(2年・文III)

お題：東アジアで流通した書籍のさまざまなすがたという観点から、じかに書物を手にとって感じたことを述べてください。臆断や暴論も歓迎です。

TK said：

私が興味を持ったのは東アジアの書物の共通性よりもむしろその違いです。全く同じ内容の本でも、日本と中国では表紙の厚さが違う。また韓国の書物はサイズが大きいということでした。なぜこの違いが生まれたのか、さらにはこれからこの違いはどうなっていくのか。とても興味を持ちました。また、西洋のペーパーバックの書物と東アジアの書物の違いはどのように生じたのかも気になります。(1年・文I)

M.O. said：

書物のいくつかに、手書きの書き込みがしてあったのが非常に印象的でした。現在私たちが語学の教科書に、単語の意味や解釈を書き込むのと同じように、江戸時代にこの書物を所有していた誰かも、漢籍に取り組んでいたのだということを実感しました。また、今回見せていただいた書物の中には、明治時代のものもありましたが、たった百年間で、書物の形態が非常に多様化したことに驚きました。もし、百年後の誰かが、今私が使っている教科書を見たとしたら、どのようなことを思うのか、あるいは、その頃には書物の形態はどのように変化しているのか、さまざまに想像力をかき立てられる講義でした。(1年・文III)

みずき said：

実際に書物を手にとってみて、とても歴史を感じました。紙が薄いので破ってしまわないか心配で自然と手つきも慎重になりました。昔も、科挙の勉強のために、ポケットに入れて運べてどこでも見られるような小さいサイズの本があったというのがとても面白いなと思いました。その本を手にとってみて、昔の中国人がとても身近に感じられました。(1年・文III)

KM said：

今まで古い書物を実際に手に取る機会はほとんどなかったため、とても楽しい体験だった。その中で印象に残っているのが、本の書き込みである。私にとって古い物とは固定された物であり、傷つけることがあってはならない物だと感じていた。もちろん現代において古い物、即ち資料に傷を付ける事があってはならないことには変わりないが、古い物も当時は人々に利用された生きた物だったのだという事が実感できた。

また個人的に、本に書き込みを行う事は本を傷つけるように感じられてどうも苦手なのだが、印刷物とはいえ今より生産量も少なく、貴重であったらう時代にも書き込みが行われていた、というのは少し意外だった。確かに書き込みは本に傷を付けるという害以上に有用な物であるし、また、こうやって後世から見ると、その時代の人がある本を読んで何を考えたのか、など大量生産物からは決して読み取る事ができない貴重な物ともなる。また書物の本文の内容にしても、書物という形にならなければ、人に知られる事も、後世に残る事も難しかったらう。

本は非常に身近で手軽な存在であるが、そのままでは消えてしまうような様々な物を残す偉大な存在なのだと感じた。(1年・文III)

keiko said：

何百年も昔の書物は、すごく薄い紙を使用していて、紙もきれいに半分に折られていて予想以上のものでした。また何枚にもわたる穴（虫食いでしょうか）が空いてて、歴史を感じました。セットになっている本もあったし、おそらく本は高価なもので当時は知識層や富裕層しか手に取れなかったんだらうなあと思いました。その分大事に扱われて現代まで残っているんだらうと思いました。(1年・文III)



和刻本

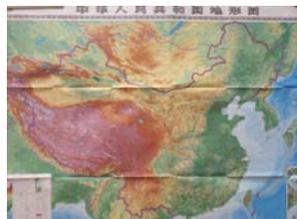
中国料理

傳 健興

2007年12月17日(月)、2008年1月7日(月)

授業内容

第1回 中国料理の広がり：変遷と多様性



第一回目の講義では、中国料理の概要と変遷について、地図やレジュメを用いて説明が行われた。講義において最も強調された点は、日本で一般に抱かれている中国料理のイメージは、実際には中国料理のごく一部の側面に過ぎないという事実であった。中国料理と聞いて日本人が想像する食材や調理法などの多くは、中国料理の歴史の中では比較的新しいものである。このことについて、麻婆豆腐などの料理を例に解説が行われた。また、中国料理は、他の文化から影響を受けて変化してきたものであり、日本を含めた近隣地域との関わりの中で理解すべきものであることが指摘された。さらに、中国料理は現在も各地で独自の発展をとげている最中であるという点も強調された。

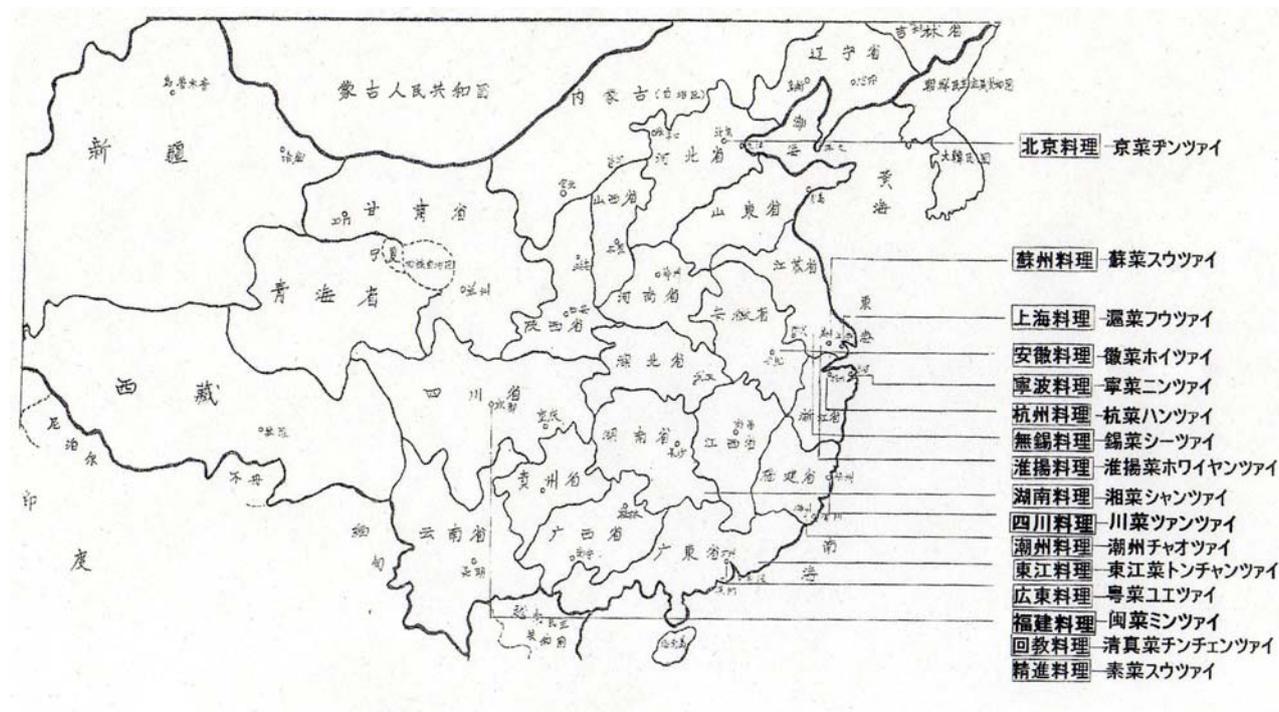
第2回 最先端の中国料理：実演と解説

第二回目の講義では、数種類の中国料理を実際にするという形式がとられた。電子レンジやIH調理器を活用し、オリーブオイルをふんだんに用いて作られた料理は、中国料理に対する偏ったイメージを覆すものとなった。具体的には、ほうれん草のおひたし、なすの炒め物、キャベツとベーコンの炒め物、チンジャオロース、豚の茹で



汁を利用したスープなどの料理が作られた。

受講者は、先生の実演を見ながら説明を聞き、野菜をちぎったり刻んだりといった作業を通じて、調理にも一部参加した。さらに、完成した料理を味見し、「中国料理」を「五感で学ぶ」ことになった。今回の講義では、調理補助や質問等を通じて、受講生の積極的な参加が特に目立った。(文責：池田)



中国料理の区分と分布
(資料提供) 傳健興先生

[講義と実習の様子]



中国地図を横にしての講義



調理に積極的に参加



適当な大きさに切る



中華包丁に挑戦



調理方法を説明



簡単さをアピール



味見①



味見②

コミュニケーション・ボード

お題：皆様にとって、長い歴史の中で『中国料理とは』今回の講義を聴いて、前と後では、どんなイメージを持ったか考えて頂きたい。

Y.K. said :

講義を聴いて、私たちが中国料理としてイメージする料理は比較的最近作られるようになったものだということが印象に残りました。よくテレビなどで「中国四千年の歴史」などと言いながら（バックでは銅鑼の音を響かせながら）、いわゆる中国料理が紹介されるので、つい歴史あるものだと思ってしまうのかもしれませんが。また私も中国料理は脂っこいものだと思っていましたが、決してそのようなことはないのだ、とわかりました。以前から中華街に粥の専門店があるのが不思議でしたが、これで謎がとけました。（2年・文Ⅲ）

recoba said :

中国料理といえば強火、油、唐辛子といったイメージが強かった。だが強火や油は必ずしも必要ではないこと、唐辛子は長い歴史の中で見ればつい最近になって入ってきたものであることなどを聞いて中国料理に対するイメージの幅が広がったと思う。特に印象深かったのは、中国内外を問わず、他の料理の影響を受けて変化を続けてそれを当たり前としていることだ。日本料理が伝統を重視して、外国の日本料理店に「正統」を押し付けようとしているのとは対照的だと思った。（1年・文Ⅰ）

Y*S said :

日本で中国料理といえば、ラーメンや餃子など、大衆的なものから、高級中華料理店ともなると、ツバメの巣やふかひれスープなど、高級イタリアンとは比べられないほど高価格の高級なものまでありますが、全体的に、なんとなく脂っこいイメージがあり、実際、自分自身中華料理が好きでよく自炊で作るのですが、最後にごま油をたらしたり、しっかり炒めるために意外と油を使ったりします。しかも、味は全体的に濃い目で、豆板醤などもよく使いますし、坦々麺などもピリ辛で有名です。

しかし、講義で火も包丁も使わないでおいしい中華料理が作れる、と聞いてとても驚くと同時に、それだけ自分が中華料理に対する一種の強いステレオタイプを持っていることに気付かされました。そして、意外と中華料理はもっともっと庶民的で、幅の広いものではないか、というように思えました。（1年・文Ⅰ）

taishi said :

中華はよく食べます。中華料理店の多いお茶の水でよくぶらついていたので、四川料理の美味しい所とか、広東料理の美味しい所、点心の美味しい所を思い出すに枚挙にいとまがありません。今回お話しくださった傅健興先生の経営なさる新世界の前も、何度ほぞを噛み噛み通ったことか。貧乏予備校生には眺めてつばを飲み込むことしか出来ませんでした。次回、その腕を振るってくれるというお話なのでとても楽しみです。

僕は中華を人よりはよく知っていると思っていました。四大料理の特徴もわかるし区別もつく。うまいまずいもわかる。しかし今回の話を伺って僕が実に中華の表面しかみていなかったかということがよおわかりました。僕は、生意気にも、中華は油の善し悪しで味が決まるとかそんなオコガましい分析を一賞味者として行っていた訳ですが、中華はそんなに簡単なものではないんですね。傅健興先生の仰ったことで一番印象に残ったのは「中華にボーダーはない。どこにいてもその地で美味しいものを作ったら中華。世界のどの都市にも中華はあるのだ。」というお言葉でした。それは料理のテクニクや作法の領域を飛び越えて、何か大きな理想のようなものを感じました。

そもそも中華自体がいろんな民族の混交の結果、浮かび上がってきた料理であり、これからもどんどん変わってゆくものだと思います。民族の多さを反映して大陸だけでも数十の「～料理」があると聞きました。未だ見ぬ食材と料理……。大陸はやはりとてつもなく広大であると再認識しました。

ありがとうございました。（1年・文Ⅲ）

お題：調味料、食材、調理方法などの観点から、中国料理はどのような料理と定義できるでしょうか。また、東アジアの他の国の料理と比較して、違いがあるとすればどのような違いがあると考えられるでしょうか。

recoba said：

油、火力、唐辛子という典型的イメージが間違っていたと分かった今、中国料理を定義するとすれば、「中国で行われている料理」としか言いようがないと思う。中国内外の料理が相互に融合しているため、調味料、食材、調理方法それぞれについて東アジアの他の国の料理との要素としてのさまざまな相違点を挙げられるが、これは同時に共通点にもなると思う。(1年・文I)

Y.K. said：

今回先生が作ってくださった料理は、私が今まで想像していた辛くて油っこい中国料理とはちょっと違いました。だからあえて中国料理を定義するならば、中国人社会で作り続けられてきた料理、となると思います。

私も東アジアの他の国の料理がどんなものかわからないので、日本と比較しますが、特に違いはないと思います。確かに精進料理やすしとはまったく違いますが、中国料理がマーボー豆腐や餃子だけではないように、日本料理も精進料理やすしだけではないはず。結局、「～」料理と国名をかぶせて称される料理は外国がその国の料理に持つイメージであって、その国の実際の料理とは違っていることが多いのかもしれない。(2年・文III)

Y*S said：

中国料理でもオリーブオイルを使う、というのは私にとってかなり衝撃だった。これでは、イタリア料理と同じじゃないか、と。実際、ベーコンとキャベツの炒め物は思っきり洋風な気がした。ただ、どの料理にしても、香りづけ、とくにニンニクとショウガによる香りづけがしっかり施されている気がした。ごま油も同じくである。

中国料理は伝統にこだわり続けるのではなく、体に良いものは良い、と考えて、新しいものもどんどん取り込んでいく、進化する料理であるように思う。中国の言葉で「医食同源」という言葉があるが、これこそが中国料理の最も重要な本質ではないかと思う。陰と陽のバランスを考えて食べるという発想は、中国料理独特であろう。東アジア諸国の料理との比較だが、それはすこしわからない。ただ、中国は国土が広いために、使われる食材や調理方法は地方によって大きく異なるため、中国料理は「このような食材を使った、このような味付け・調理法の料理」と、定義しにくい。それこそが中国料理を他の東アジア諸国の料理と違わしめているものと言えるのではないだろうか。(1年・文I)

Tjutju said：

今回中国料理の特徴を一番意識したのは味付けだった。胡麻油やんにくを主体とする調味、或いは最近広がっている香港風の調味は、日本料理の薬味や柚子などによる調味とは大分違う。但し菠薐草のおひたしなどは特に中国料理とも日本料理とも線引き出来ない物だったし、中国料理も日本料理も時代・地域によって多様なので速断は避けねばならない。また食材については、如何なる国の物でも中国の食材とよっぽどかけ離れていない限り使える様だという面と、しかしながら中国独特の食材も確実に在るという面の両方がある。結局の所中国料理を間違いなく定義するには、中国で作られてきた様々な料理、及び世界各地で現地の風土に合わせながらも中国（の何処かの時代・地域）に源を持つと意識される様々な料理の総体、という位しか言い様がないと思う。(1年・文I)



ほうれん草のおひたし

中国美術

板倉 聖哲

2008年1月15日(火)、21日(月)

授業内容

第1回 麝香猫の謎:東アジアから見た動物表現



第一回目の講義では、まず、中国の南宋時代に描かれた猫や犬に関する絵画について、スライド写真を使いながら解説が行われた。

教材として用いられたのは、

13世紀前半に毛益によって描かれたと考えられている「蜀葵遊猫図」と「萱草遊狗図」である。これらの絵は、いずれも一匹の親と四匹の子を描いたものであり、吉祥的な意味も含んだ、動きのある構図がとられている。

次に、毛益の絵画に代表されるような南宋院体画風が韓国や日本に与えた影響について説明が行われた。韓国や日本における動物画は、同じ南宋絵画から出発しているものの、それぞれの歴史の中で違った方向へ発展を遂げていった。韓国の場合は、民画につながるのどかな雰囲気でも描かれ、南宋絵画で描かれた種類の愛玩動物が知られていなかった日本においては、靈獣を描いた絵画として継承されることになった。

第2回 変容する名勝:東アジアから見た瀟湘八景

二回目の講義では、16世紀頃に韓国で描かれた三幅の「瀟湘八景図」(洞庭秋月、瀟湘夜雨、煙寺晚鐘)を鑑賞した。ガラス越しではなく、直に鑑賞することによって、受講者は微妙な色彩や質感をより一層感じ取ることができたと思われる。



きたと思われる。

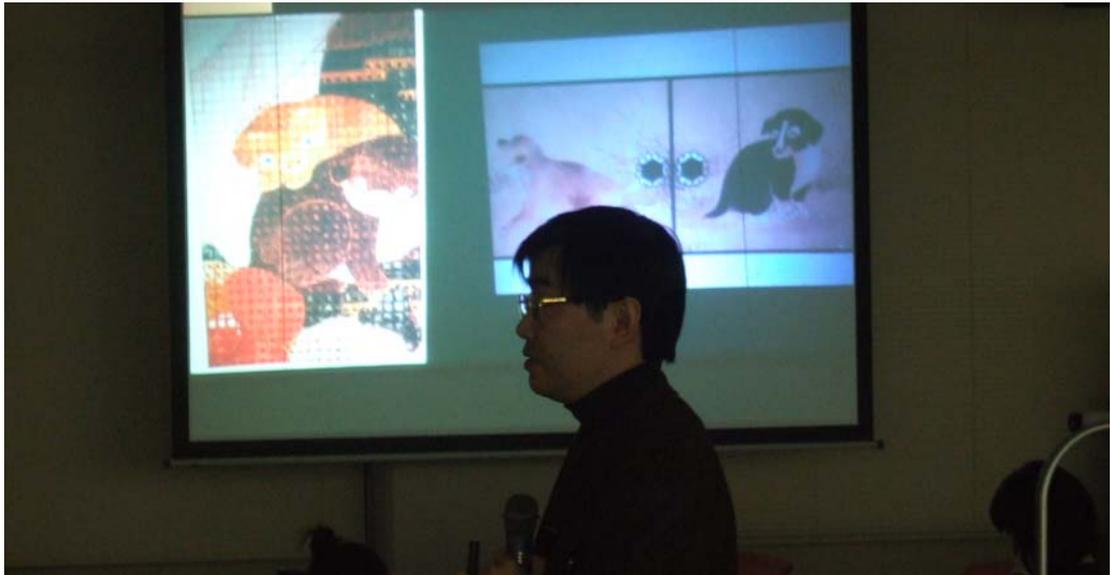
瀟湘は、中国湖南省の洞庭湖とその南にある瀟水・湘江の流域を指す。中国北宋時代の画家である宋迪が絵画の主題として用いた瀟湘八景は、その後記号化され、またそこからの逸脱をみることになった。瀟湘八景図は、

韓国や日本においても山水画の重要な主題として用いられることになるが、前回の動物画と同様、瀟湘八景の主題は異なる方向へと展開していった。講義では、これらの点について、スライドを用いて説明が行われた。(文責:池田)



瀟湘八景図を間近で鑑賞

[講義と実習の様子]



2台のスライドを用いて説明



犬



麝香猫



テーマ講義のために特別用意された瀟湘八景図



絵の見所を解説



解説を聞いた後、瀟湘八景図を隅々まで注視



質疑応答

コミュニケーション・ボード

お題：授業で取り上げた作品の中から何か1つを選んで、その作品が授業の前と後ではどう見えたでしょうか。前と同じでもいいですし、変わった感想でもいいです。

takayuki said：

親子の猫の絵についてですが、初めは単なる「きれいな絵」程度にしか見えず、またこの絵のどこが面白いのかよく分からなかったのですが、その細かい花や毛の描写、背景の工夫、蝶の仕掛けなどの解説を伺って、なんと見所の多い、工夫された絵なのだ、と、見るのが楽しく感じられました。(1年・理I)

ヨコ said：

毛益の麝香図(猫と蝶の図)について。猫の毛の質感をだすための筆の細かさは見て気づきましたが、紙ではなく絹、しかも裏から色彩を施したものだときき、大変驚きました。また猫の視線を利用して蝶の存在に人の目を向けるという工夫も芸があつてすごいなあと思いました。絵を描く対象によって絵具の種類をかえるのもこだわりを感じました。最初はなんのことはないただの自然の風景だったのに、猫と蝶に長寿の意味を持たしていると聞いて、自然の風景から計算された絵画の表現なんだと思いました。(1年・文III)

Y.K. said：

毛益の萱草遊狗図は、最初に見たときはただかわいい犬の絵だな、と思っただけで、まさか吉祥の意味(男子誕生)があるとは思いませんでした。当時の人々がどのような気持ちでこの絵を見ていたのかと想像できたので面白かったです。

鴛鴦や桃など、もっとわかりやすい吉祥図案の絵は見たことがありましたが、もしかすると今までただ眺めていただけの絵にも深い意味が隠されていたのかもしれない、と思いました。(2年・文III)

M.O. said：

特定一枚というわけではないのですが、猫と蝶という画題について。言われてみれば、よく見かける組み合わせだと思うのですが、これまではただ、蝶が舞い、猫が遊んでいるのどかな情景、としか見ていませんでした。今回の授業を受けて、それぞれに吉祥の意味があること、また、このような構図がどのように歴史的に変遷したか、という経緯を知り、絵画には目に見える以上の「裏の意味」があることに、改めて気づかされました。何も知らなければ、ただ「綺麗」や「かっこいい」で終わってしまうような絵も、隠された意味に気づくことができれば、もっと面白く鑑賞できるのだらうと思いました。(1年・文III)

Veilchen said：

毛益の蜀葵遊猫図について。はじめに見たときからクオリティの高さには驚いていたが、タッチが毛並みにそっていることや裏からの彩色という細かい技法についての解説を聞いて、その芸術性に恐れ入った。

特に、背景の葵の拡大画像。自分も絵を描くので、ああ背景でこれくらいの描き込みなら自分もするよな一とか思っていたら、花びら1枚が3mmという大きさと知って本当にびっくりした。先生も言っていたが、その大きさとデッサンは狂わず、グラデーションや縁取りなどを使った丁寧な彩色をしているというのは本当にすごい気合いの入れ方だと思った。画力が違う。もう恐れ入るしかない。

しかも構図の凝り方や、モチーフの意味を聞いて、これはもうオタク的な解釈の世界だな、と思った(変な言い方だが、いい言葉が思い浮かばない・・・)(1年・理I)



虎

お題：授業の内容と実際に瀟湘八景を見たことを踏まえて、「見る」と「解釈」することの関係について論じてください。

sn said：

「解釈」することは、「見る」ことの発展型とも言えるのではないだろうか。「見る」ことではその場で視覚的に得られる情報のみから感じたり考えたりするのに対して、「解釈」することでは視覚的な情報に加えてそれまでに積み重ねてきた知識や経験を用いてより深い考察が可能となる。

瀟湘八景が何を描いたものか知ることや、同じ瀟湘八景でも南宋画と北宋画の雰囲気の違い、また中国・朝鮮・日本でそれぞれどのように描かれてきたのかを知ってから「見る」と、それはその絵が描かれたときの背景や、それが今ここに飾られるに至るまでの歴史をたどる「解釈」につながっていく。

絵画は「見る」だけでも十分見る人間を満足させてくれる力を持っていることが多いが、「解釈」できるとまた別のおもしろさが得られると思った。(2年・文Ⅲ)

Y.K. said：

授業を受ける前の私は瀟湘八景を「見て」いただけでした。しかし授業を受けたことによって「解釈」できるようになりました。そして「解釈」できた方が絵を楽しむことができるようです。

私は「解釈」はただ「見る」とは全く違う、と思いました。「解釈」するにはその絵についての知識が必要で、その知識に基づいて見るということは、その絵が書かれた時代の人々と同じ視線で見るといことになります。ただ「見る」ことは、現代に生きる私たちの視線で見るといことです。絵を描く人は、見る人がある一定の知識を持っていることを前提にして描いているはずですから、当然現代に生きる私たちもその知識を持っていた方が楽しんで見られるのだと思います。(2年・文Ⅲ)

Tjutju said：

絵画を見るとき、画家の意図した物を「見る」為には画家—あるいは意図された鑑賞者—と同じ前提知識を持たねばならない。瀟湘八景の様にその前提知識が絵画が描かれた環境において当然の物である程そうである。当然の事は往々にして省略されるからだ。そういった知識を以て「解釈」しなければ、絵画の本来の意図から言えば「視れども見えず」ということになるだろう。

しかし知識を得ようとしたり解釈したりすることに熱中して絵画その物を忘れては本末転倒だ。他の人はどうか知らないが、自分は展覧会に行った時よく実物より説明書きの方に気を取られそうになる。知識を得た上で、もう一度絵を「見る」事で自分の辿り着いた内容を体感せねばならない。「解釈する」のもそもそもは絵画を楽しむ為なのだから。

という事で、「解釈」しながら「見る」事が大事だと結論づけたい。(1年・文Ⅰ)

みずき said：

今回実際に絵を見せていただいて、素直にきれいだなと思いました。絵の中の雨や夜の雰囲気に心を惹かれたし、歴史の重みも感じました。でもいろいろな背景を聞いてから見てみるとやっぱり何も知らないで見るのとは全然違うと思いました。その絵が誰によって、どのような方法で、どんな時代に描かれたのかという知識を得てから絵を見る、つまり絵を解釈しようとするれば、もっと深く絵を楽しめると思います。

でも、最初に絵をただ見たときのインスピレーションも大事だと思います。それがあからこそ、その絵のことをもっともっと知りたいと思い、解釈につながるのだと思います。(1年・文Ⅲ)



瀟湘八景図

まとめ

2008年1月28日(月)

齋藤 希史、横手 裕

授業内容

今回の授業は「まとめ」、今まで12回の講義を振り返り、各人が感想を述べた。自身が学んだこと、興味を覚えたこと、そして授業に対する改善案等々、学生一人一人にそれぞれ思うところがあり、様々な意見が上がった。

本テーマ講義の試みである「五感で学ぶ」ということについては、「実物に触れることで伝統文化の身近さを感じられる」、「実際に何かすることは記憶に残りやすい」等々の感想が上り、概ね好評であった。そして、「文化を楽しむには背景知識も必要だと知った」といった感想も寄せられ、体験を楽しむだけに留まらず、知識への欲求にもつながったようである。

また、「東アジアの伝統文化」ということについても、日本文化における東アジア由来の要素の発見、更には

「日本の伝統」とは何か? という問題提起等、今後の発展が期待される発言もあった。

ただ、「馴染みがないテーマについての講義は眠かった」という率直な意見も上がった。また、設備の活用の不十分、学生・TA間の交流等の双方向型のコミュニケーションの不足等、反省点も多い。

実物、別の時代の別の場所の人の五感が詰まった物、それに現代の我々が五感で触れ合い、そこから様々なことを引き出してきた本テーマ講義も、今回はこれで終了である。本講義での経験を元に、各位の今後の更なる発展が期待される。(文責：平澤)

感想



・日本の文化だと思っていたものの中に、中国とか他のアジアの国々との関わりが非常にあるということに気付かされました。例えば、香道は日本の文化に溶け込んでいるものですが、香木は東南アジアなどと交流があったからこっちにきたものです。日本とアジアのつながりというのを、この授業を通して非常によく感じる事ができて良かったと思います。

また、中国に対して、日本人が作り出していたイメージは、実際とはちょっと違うということに気付きました。それは中国料理の回で良く感じたのですが、「中国料理」というと、みなさんもコミュニケーションボードに書いていたように、「炎の料理人」のようなイメージがあったと思うのですけれども、本物の中国の料理というのは少し違いました。



・東アジア文化という身近な感じがして、かなり触れたことがあるような気がしていました。しかし授業を取ってみて、例えば絵画の授業では、水墨画についてはもともと親しかったのですが、そのバックボーンのようなものがいろいろと聞けて、今まで知っていたものの深い意味などが分かり、実際触れてみていろいろと新しい知識も得て、視野も広がったと感じました。

ただ、KALSの教室について、パソコンなどは本当にハイテクなのですが、もうちょっと活用できる授業だったら、と思います。



・高校生の時に中国を旅行して、雄大さというか、どこまでも続く田んぼを「すげえな」と思いました。将来も中国のことを勉強していけたらな、と、今思っています。

勉強のモチベーション、何か知識を得ようというモチベーションは、やはり最初は憧れみたいなものから入ると思っています。僕も実際、「中国凄いな」という最初の感覚的なものから、中国について知りたいなという気持ちが生まれました。どんな勉強でも必ず最初に憧れみたいなものを感じて入っていくと思うのです。

こういう授業で実際のもを見られて、自分の中でどんどん盛り上がっていく、憧れの材料みたいな、そういうことでの材料になりました。これが、この授業で一番「ありがとうございます」と言いたいことでした。ただ、注文といえば、教室での授業が眠気を催しました。



・地域が東アジアということだったのですが、どちらかというと日本と似た感じなので、あまり東アジアに興味はなく、私はやはり、日本と違うヨーロッパにあこがれが強かったのですけれども、授業を受けてみて、日本と中国と韓国の間で、違うものを見つけるとというのが結構楽しかったです。

また、昨日、大河ドラマを見ていたのですが、香道がでてきて、回す動作などがあったのですが、回していない人を見つけたり、聞く時はこう持ってくるんだよなと思ったりしながらテレビを見られて、非常に楽しかったです。



・私は昔から、日本の芸能文化などに非常に興味があって、自分で勉強していたのですが、その中で、"伝統"とはなんだろうということを知りたいと思っていました。"日本の伝統"と云われているものの中にも生粋の伝統というものはなく、中国や、他の諸外国の影響が強くなります。そのため、中国の文化などいろいろな本を読んで知ろうとしたのですが、本では限られた分野しか分かりづらく、しかし本物を見るという機会はなかなかありません。

ここで得た基礎的ないろいろな知識をもとに、自分でもう一回、"伝統"って何だろう、"日本の伝統"とは何だろう、ということ学んで行きたいと思っております。



・中国ではいろんな形式のお茶がでてきて、あるものは日本に来て茶の湯として発展していて、あるものは今の中国でお茶の形式として確立されて盛んになっていて、このように伝統文化というのは、固まったものじゃなくて、どんどん変化して今に至っているんだなと、実感しました。そして、その伝統文化が文化としてこれからも生きていくには 僕らがそういう文化をちょっとでも見つけて、変えていけるくらいの力を得ないといけないんだなと、思いました。

授業に関してですが、講義は、何人かの人が指摘した通り、あまりに講義然としていて、せっかく良いスライドなどがあったのに、ずっと聞いているだけではもったいなかったのではないかなという気がします。コミュニケーションボードを見ると、みんな非常に良いことを書いていたのですが、あのようにあとで自分でまとめて意見を書いて交換するというのも大切ですが、この場でも聞いているだけじゃなくて発信していくことができたら良かったなと思います。



・私はもともと中国史に興味があって、そういう関係でこの授業を取っていたということもありますが、先程何人かの方々が講義は面白くなかったということを知って仰っていたことについてですが、私は寧ろ大変面白かったです。例えば、甲骨文字・金文の授業などでは、パソコンを使って、先生が提示してくださった資料を自分で操作できるということが非常に良かったです。普段は黒板にパワーポイントなどで写しているのが、自分の見たい細部が見られなかったり、自分の見たいタイミングで見られなかったり、非常に不満でした。プリントで頂いても、小さすぎて細部が見られないということがかなりあるのですが、あの授業は KALS の特徴を活かして、本当に楽しかったです。

この授業全体を考えると、少し残念だと思ったのが、横のつながりが見えなかったことです。様々な専門の先生方に依頼するという形式からしても、仕方がないのかもしれませんが、例えば文字と書物というのは、同じものとは言いませんが深いつながりを持ったものですし、お茶と香道、お茶と食べ物というのも非常に深いつながりを持っているものだと思います。そういうつながりが今回ではあまり扱えなかったのが残念です。このようなことも扱えると、とても面白いのではないかと感じました。



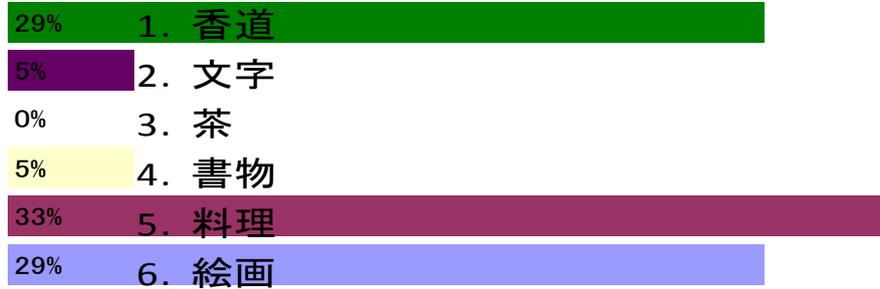
・日本文化が中国文化など大陸の文化とつながりを持っているということは、歴史などで知っていましたが、しかし、文化のつながりというのは、こういう歴史があつてこういう過程がこうだからこういうふうに表示される、といったものではなくて、パッと見で感じるというのが、文化のつながりということを示しているのではないかと考えています。最後の授業で牧溪の絵を見た時、これは中国の人が画いた水墨画なのですが、何か自分の心に触れたような気がしました。このようなことを通じて、日本の文化と中国の文化のつながりということを知ることができました。

今回の授業は六つくらいの項目に分かれていて、伝統的な文化を題材にしたものが多かったと思います。「伝統文化」というとかなり堅苦しいイメージがあるのですが、しかし、今回の授業ではそのように見ずに、自然に受け入れられた気がして、とても貴重な経験だったと思います。

[授業アンケート]

当日の参加者 18 名に、それぞれの質問に 1 つだけ選んでもらった。

おもしろかったテーマ



勉強になったテーマ



もう一度開いてほしいテーマ



茶と香 —その分離と精神性—

720371B 吉村 充弘

茶と香は、現在共に家元制度を取り、それぞれ茶席・香席で御点前を楽しむ芸道となっている。そして、共に武家・貴人たちに支えられて成長し、教養の高い人々の嗜みと目される点も共通している。さらには、お茶席で香がたかれることがあるなど、両文化には密接な関係があると考えて間違いない。しかし、今日においてはそれぞれ固有の文化として大成し、それぞれ違った作法・楽しみ方に基づいて楽しまれている。それでは一体、どのような経緯で両芸道は分離し、そしてその精神性にはどのような相違があるのだろうか。

まず初めに、香のたき方の分類を見てみたい。現在、香のたき方には二種類の類型が存在する。一つ目は、薫物である。これは、沈香をベースに丁字・貝香・麝香等各種香木の粉末を調合し蜜で練って作るものである。薫物はいろいろな香木を混ぜて作るものであるため、個々の香木の個性というよりは粉末の配合によって香りが決まる。そのため、同配合で作られたものはあまり個性がなく、決まった香りになることが多い。もう一つは、一木炷である。このたき方は、香木の極小片を銀葉に乗せ、炭団から上がる穏やかな熱で炷くものである。このたき方の場合、ある一つの香木を楽しむため、木によってあるいは同じ木の中でも部位によって香りが違うのである。

それでは、上で見てきた香のたき方を前提として、茶と香の素材における相違点を見ていこうと思う。まず、茶は素材の製法が非常に煩雑である。チャノキを育て、葉を摘み、その葉を殺青など複雑に処理しなければいけない。また、作っても時間が経っていくと発酵や後発酵が進み、品質は変化していく。そのため、茶は「移りゆくもの」であり、旬のある素材である。つまり、一年中楽しもうと思っても、素材にこだわることはできない。しかし、茶人たちは一年中茶を楽しみたいと考えたため、「作法」を芸道の中心にすえたのである。一方、香は素材の用意にはほとんど手間がかからない。香木は日本でとれないため、準備は香木から必要な極小片

を切り出す、あるいは粉末にしたものを蜜で練って薫物をつくるのみである。そして、香木は正倉院宝物の蘭奢待に見られるように、千年の時を経ても品質は変化しない。但し、一木一木の各部位に個性があるため、香道は素材を重視する芸道となったのである。

さて、このような両芸道の相違は、これらを嗜好する武士の性格をも表しているときがある。顕著な例が、安土桃山時代を彩る天下人、織田信長・豊臣秀吉・徳川家康の三者であると私は考える。信長は、天下人となると正倉院宝物蘭奢待を截香した。秀吉は茶の湯を好んだため、蘭奢待には興味を持たなかった。そして、家康は蘭奢待をはじめ、天下の名香と称えられた香木の多くを蒐集した。私は、この三者の好みには、彼らの性格が如実に現れていると考える。信長は、最初に天下統一を成し遂げた激動の人物であるが、幸若舞『敦盛』の「人生五十年」の一節をよくさらえたと言われるように、人生の役割を終えたその後は平穩無事な生活を求め、香道といった「変わらない」芸道に自らの生き方を見出そうとしたのかもしれない。また、秀吉は、その生い立ちもそうであるけれども、天下人となり老いてからも、明・朝鮮へ出兵をするなど変化を好んだ人物で、だからこそ「変化」や「刹那」の芸道である茶道を好み、家康はその天下人への道のりからもわかるように腰をすえて自分は変わらず、好機を狙うといったような性格の体現として香道を好んだのだといえると思う。

さて、少し話を両芸道の歴史へと戻そう。両芸道の勃興は、共に平安時代に遡り、その時代には香道・茶道はそれぞれ翫香・喫茶であり、翫香については薫物が、喫茶については煮茶の一種である団茶が主流であった。その後、武家政権の時代となって禅林と結合し、室町期になると香道には「一木の香木の最高の条件を満足させる鑑賞」*が、茶道には「茶そのものの最高の賞美を保証する技能」*が要求されるようになった。このころ、栄西によって『喫茶養生記』が著され、宋の禅林に取材した抹茶の喫茶が盛

んになった。また、香については、時期は明確でないが、侘び寂びを重んじる禅林の影響によって男性は枯淡な一木の沈を一木炷で、女性は濃艶な薫物を楽しむようになり、同時に文化人の間では十炷香や炷合せなど古典文学と結合したしとやかな遊びが、地下人の間では闘茶・闘香といった賭け事の要素を含む派手な遊びが楽しめるようになった。このようなコンテキストの中で、茶と香を同時に楽しむことは難しくなっていき、それで茶道と香道はそれぞれ固有の芸道として成立するようになったと見るのが適切かもしれない。

蘭奢待がどのような香りなのかは、聞くことが出来ない現在は知ることが出来ず、もしかすると古今伝授のように聞いてみれば大したことのないものなのかもしれない。しかし、蘭奢待を初めとする香木は、千年の時を経た今もよい香りを湛え、多くの人に愛されている。上質な伽羅には死者も生き返るという「反魂香」伝説

があるが、少し香道の入門者が減少している現在、このような深遠で凛とした美しさを放つ芸道がぜひすばらしい香りの力で再び隆盛してほしいと願う。

* 神保博行『香道の歴史事典』（柏書房、2003年）37頁より引用

参考文献

米田典典「茶道と香道の分離」『淡交』第57巻6号88-91頁

矢野環「日本の香り 一薫香から香道へ、現状の課題一」『三田評論』第1028巻44-45頁

畑正高「『香りを聞く』歴史 一香道の発生をたどる一」『国際交流』第24巻3号47-53頁

中村祥二「歴史を揺るがせた香り一人間を駆り立てた秘めたる力」『国際交流』第24巻3号73-79頁

神保博行『香道の歴史事典』柏書房、2003年

源氏物語の中に見る香道

730256E 鈴木瑞希

香りは、源氏物語の雅びな魅力を形成するもののひとつである。源氏物語に描かれた暮らしの中には、衣にたきしめる香りや紙にたきしめる香り、室内にくゆらす香りなど様々な香りが登場する。これらを通して源氏物語と後世の香道との関わりを見ていきたいと思う。

源氏物語の中に出てくる香は薫物といわれるもので、後に香道として成立した聞香のように、香木を粉にして調合して丸めて固め、密封して熟成する、いわゆる練香の形をしていた。薫物は仏前に焚かれると同時に、室内の空薫物としても、衣に焚きこめる衣香としても用いられた。はじめは中国からの伝来であったが、次第に日本独特の調合が工夫されるようになった。この時代の薫物として用いられた最も代表的な香に、「六種（むくさ）の薫物」といわれる以下のような6つの名前がある。

黒方—最もオーソドックスな香り。沈、丁子、白檀、甲香、麝香、薫陸の粉をつきあわせて作る。冬の香。

梅花—梅の花の香に似せたもの。沈、占唐、甲香、甘松、白檀、丁子、麝香、薫陸を合わせる。春の香。

荷葉—蓮の香になぞらえたもの。甘松、沈、甲香、白檀、熟鬱金、かつ香、丁子を合わせる。清涼感ある夏の香。

侍従—秋風の感じ。沈、丁子、甲香、甘松、熟鬱金が基本形。場合によって占唐、麝香を加えバリエーションに富む。秋の香。

菊花—菊の花の香りに例えたもの。沈、丁子、甲香、薫陸、麝香、甘松を合わせる。秋または冬の香。

落葉—菊花と同じく沈、丁子、甲香、薫陸、麝香、甘松。麝香、沈などの量を増して用いた形跡がある。秋または冬の香。

これらの薫香のうち4つが源氏物語の梅枝の巻の中に登場する。光源氏が実の娘である明石姫君の入内に際して、薫物の調合を企てる場面である。ここで光源氏は調合の巧みな女君たちに調合を依頼すると同時に、自らも調合に精を出しており、めいめいが作った薫物の香りを競い合う薫物合も行われる。この薫物合において選ばれたのが次のようなものだった。

黒方—朝顔齋院。心にくくしづやかなる匂ひことなり。

侍従—光源氏。すぐれてなまめかしうなつかしき香なり。
梅花—紫上。はなやかに今めかしう、すこしはやき心しらひを添へて、めづらしき薫り加はれり。
荷葉—花散里。さまかはりしめやかなる香して、あはれになつかし。
薫衣香—明石御方。世に似ずなまめかしきを取り集めたる心掟すぐれたり。

判定が出された後も、光源氏と判者となった兵部卿宮は熱い薫物談義を交わしている。光源氏は、女の本質は調合した香の香りによって解き放たれるというようなことまで語っている。香りとは本当に捉えがたく、調合の違いによる香りの差はわずかなものであっただろう。しかし当時の人々はそのわずかな差の中にこそ、自分の個性を表現したのである。そしてそれこそが風流だったので

あろう。このように、源氏物語の中に出てくる薫香に関する場面から、平安の香りの実体に近づくことができる。中国から伝わってきた薫香がどのように日本に受け入れられ、どのように発展していったのか、それを知る上で源氏物語は重要な資料であるといえる。

また、後世香道が成立した後に、組香の一つとして考案されたのが源氏香である。これは、源氏物語の中に出てくる薫香とは直接関わりはないが、源氏物語の世界に触発されて生まれたものだ。源氏物語は香りと深い関わりを持ち、後世の香道にも大きな影響を与えたのである。

参考文献

尾崎左永子『源氏の薫り』朝日選書、1992年
橋本治『窯変 源氏物語 8』中央公論社、1992年

香木の謎に迫る

730491J 横山綾乃

香道の授業の中で私が一番強く印象を受けたのは香木の話でした。原産地が限られているにも関わらず日本で伝統的に行われているということ、樹木が年月を経た結果芳香を出して香木となるまでの過程がよく知られていないということなど、いつ消滅してもおかしくない、それでいてはるか昔から大勢の人に親しまれているというところが個人的に惹かれました。ここでは香木に焦点を当てていきたいと思います。

<香道の伝来と歴史>

香は6世紀の中頃、仏教とともに伝来したとされているが、記録の上では聖徳太子の時代(574~622)に淡路島に漂着したとある(『日本書紀』)。それ以来宮中儀式、宗門、上級階層の間で盛んに使用された。最初は仏教儀式の礼拝具として使われたが、天平時代に使用が広がるにつれて香材の輸入も増え仏教以外の信仰の対象物や朝廷の典礼にも焚かれた。

武士が台頭する13世紀以降は武家社会の実際的・現実的を信条とする生活形式を反映して、清楚である一木からなる焚香が禅宗の普及とともに広く行われた。また武士は出陣の際に身体や武具に香りを焚きこめる風習をもっていた。桃山時代には御家流・志野流・米川流をはじめ様々な

流派が現れた。

17世紀江戸時代の初頭に香道は道具その他を含めて完成の域に達し、伝書も作成された。そして18世紀に伝書が多く刊行され香道は最盛期を迎える。19世紀以降は香道の本質的な進展はなく、維新以降は文明開化の波にのまれ旧弊な遺物として顧みられなくなり現在に到る。

<原産地からの輸入>

香木とは何だろうか。良い匂いがすればどんな木でもいいのだろうか。実は香木の対象となる木は限られている。万人が嗅いで芳香を放つと感じられたものでなくてはならないのだ。また香木には樹脂が多分に含まれている。樹脂に富んでいるものほど良質の香と呼ばれる。樹脂があれば何でもいいのかというとこれもまた違う。香木の本質を構成している樹脂は、何と呼ばれた木の樹脂であるかも明瞭ではないほど太古のある種の樹木の油脂分なのである。この種の樹木を沈香樹と呼ぶ。沈香樹が地中に埋没して、長い年月を経る間に地熱のためにその樹脂が凝結し、自然に芳香を放つようになったのを香木とするのだ。更に産地は東南アジアの熱帯地方に限られている。タイ・インド・マナバル・マラッカ・サソリー・スマトラなどが有名な産地である。

このように遠い土地での香木の採集は「ジャングルのなかの朽木から得られ、その朽木には大蛇が巻きついているので、土人たちが大蛇の巻きついている枯木を探し歩いて、香木を蒐集するのだ」という伝説を香人にいわしめる。ただこれもあながち間違いではなく、北小路功光氏は『馬來半島生産物辞典』の著者、I・H・バーキルの説を引用して「香木のあり方は殆んど常にジャングルの原始的な住民が知って居り、採集される。彼らは発見すると直ちに木の病所を調べる。腐った枝や曲った幹など、その病気が明らかであればあるほど高く売れる期待を持つのだ。木を切り倒し、柔らかい部分を斧で去り、堅く黒く、芳香ある枯木を求めると著書『香道への招待』の中で述べ、学術的根拠を与えている。

日本で産出しない香木は輸入に頼らなければならぬ。『源氏物語』では輸入先を中国としているが、中国にも産出しない。よって中国にもどこかから持ち込まれてきたのである。『日支交渉史研究』の著者秋山謙蔵氏によると、アラビア・チャンパ・カンボジア・スリーボディア・ジャバ・コーチンなどの原産地から中国へ持ち込んだのはアラビア人であるということになっている。

<貴重な香木とその代替>

上記から分かるように上質な香木は貴重なものであった。12世紀に源頼政が後白河法皇から一片の香木を鶴退治の賞として賜ったということからも貴重さが分かるだろう。香木が希少品であることから17～18世紀に香木にかわるものを国産で求められないかと問題になったこと

がある。その時選ばれたのはマツ・スギ・クス・ヒノキ・ウメなどで、和木香と呼ばれた。しかしこれも代替にすぎず、香木には劣るのであった。

実は平安朝から室町時代にかけては「匂い」といえば香木ではなく薫物であった。香木が植物性の芳香なのに対し、薫物は動植物性の芳香を楽しんだ。『源氏物語』にでてくるのもこの薫物なのである。薫物のほうが親しまれたのは、香木より材料が手にいれやすく、香りを調整する楽しみがあったからではないだろうか。

<まとめ>

「沈香樹が地中に埋没して、長い年月を経る間に地熱のためにその樹脂が凝結し、自然に芳香を放つ」という部分をバクテリア分解など化学的に知りたかったが、本を読む限り香木の生成は謎に包まれているらしい。それも神秘的でいいのかもしれない、と考えることにして終わりとする。

参考文献

- 三條西公正『香道 歴史と文学』淡交社出版、1984年
- 峰谷宗由監修 長ゆき編『図解 香道の作法と組香』雄山閣出版、2000年
- 香道文化研究会編『香と香道』雄山閣出版、2002年

線香の世界

630181I 角和裕子

今回授業で香を聞いて私の頭に最初に浮かんだイメージがお寺であった。これは結局、現代で一番身近な和の香りがお寺で焚かれる線香の香りということを表しているのではないだろうか。

畑正高は著書『香三才』のなかで日本の香の世界を、1.配合香、2.香木、3.線香というように三つに分け、その中のひとつに線香をいれている。香道といえば香木か練り香を思い浮かべがちだが、線香も香りの文化を考えるうえでは外せないものなのだ。

そこでこのレポートでは線香について調べたことをまとめてみる。

線香のもととなるものは中国で作られた。それは香刻(=香時盤)と呼ばれる一種の時計であった。これは香盤と呼ばれるものの上に灰を盛り、そこに1本の線で複雑な溝を彫る。そして溝に抹香を盛る。ここに火をつけると、抹香の量によって一定の時間で燃えるので時間を測る道具となるのだ。しかしこれは、抹香を盛る量の調節が難しいほか、比較的燃え尽きるのも早い。そこで、この1本の線状の香に接着剤として蜜や糊を加えて固めたものが、線香である。

『日本香料史』(山田憲太郎著)によると、李時珍の本草綱目(1578年)に、「様々な香料の粉

末を楡皮の粉末で作った糊と混ぜて線香にする」という記事があることから、おそらく中国での線香の始まりはこの頃だとしている。そして、日本では運歩色葉集（1548）に線香の語が登場し、易林本節用集では「織香」と書いて「センコウ」と読ませていることから日本に線香が伝来したのは中国で作られるようになった時期とほぼ同時なのではないか、と述べている。国内での製造については、2説紹介している。ひとつは、西川如見の著した『長崎夜話草』（1720）に記されている、1595年ごろ五島一官が中国より伝えて長崎で作り始めたという記事である。もうひとつは、天正年間（1573~1592）に堺の大小西弥十郎が中国に渡って線香の製法を学び、帰国後堺で製造を始めた、という後代の堺の線香商の話である。しかし『日本香料史』の著者はどちらの説もあまり信用できないし、江戸時代の書物に線香はほぼ登場しないから、日本での製造は江戸時代の中頃以降ではないか、としている。

ところで、そもそも日本に香というものが伝わった当時は仏教儀礼用として使われていた。供香は、供花と同様に重要な供養の一つであった。供香には抹香や薫物（練り香）が使われたが、平安時代になると薫物は貴族の日常生活に取り入れられるようになり、衣服に香りを薫きしめた他、薫物合わせも行われた。この流れは後に香木を焚く方法も含めて香道として大成するが、仏教儀礼における香は、前述したように抹香にはいろいろと不便な点もあったため、徐々に線香が使われるようになった。

さらに、線香は宗教儀礼だけでなく一般にも普及した。遊女は揚げ代の計算のために線香を使って時間を測った。また、江戸時代には日光街道で線香を焚いて煙を出し行列を迎えたいらしい。（『香と香道』）

また、江戸時代に日本に伝来した煎茶の席では線香が焚かれる。これは抹茶の茶席において夏は香木、冬は薫物が焚かれることと対照的である。煎茶の席で線香を焚くことには、線香用の道具（香立、香盆、香筒）が茶席における飾りとして

楽しまれた他、線香が一本立つ姿が煎茶を楽しんだ人々の心性に一致したという側面がある。

ここで気付くことは、仏教儀礼から離れた線香は、その香りを楽しむものとしてではなく、時計として、あるいは煙を出すものとして、また線香そのものの姿などが重視されたということである。これが、機械時計が発明され、日常生活のなかで煎茶席が設けられることもなくなった現在では、「線香」というとお墓に供えるあれだ、ということになるのだろう。

現在、線香には1、匂い線香、2、杉線香、3、蚊取り線香がある。匂い線香は、沈香・白檀・丁香・麝香などの香料の粉末に樹皮を加え、蜜で固めて練り、整形する。これは主に仏教儀礼用でまさに香りを楽しむものだ。また、匂い線香は弔事における贈答品としても使われる高級な線香となっている。一方杉線香は煙を出すためのもので、香りは重視されない。そのためその材料となるのは杉の木や葉の粉末である。これがお墓用のものである。蚊取り線香は除虫菊を加えて、蚊を燻殺すようにしたものだ。

以上、線香の歴史や現在の線香についてまとめてみた。線香も練り香の一種といえそう言えなくもないが、その歴史は今香道として楽しまれている薫物とは全く違うことがわかった。香りを追求し、娯楽性を求めた結果成立した香道が現在では伝統文化とよばれ、実用性を追求して日常生活に根付いた線香がそう呼ばれないのは面白いことだと思う。

参考文献

- 畑正高『香三才——香と日本人のものがたり』東京書籍、2004年
香道文化研究会編『香と香道』（第2版）雄山閣出版、2002年
山田憲太郎『日本香料史』同朋舎、1979年
納屋嘉治『香りと遊ぶ——暮らしに生かす和の香り』淡交社、1998年
奥田治『香りと文明』講談社、1986年

漢字文化圏の数学での文字について

741116B 小池 貴之

今回、僕は甲骨文・金文の講義を聴いて、昔の人々の文字に対する考え方と、我々の考え方には大きな違いがあることを学んだ。それ以来、文字

を見るときに、時折昔の人はどんな風にこの文字を書いていたのだろうか、考えていたのだろうか、と考えていた。そのうち、数式などの、数学に関

することは、どのように書かれていたのかが気になった。数学の勉強をしていると、古代の中国から知られていたという定理が出てきたり、かなり後の時代になってしまうが江戸時代の和算で、微積分に関する高度な結果が得られていたりする、という話が時折出てくる。しかし、それらはすべて、現在ではアラビア数字や“f(x)”のような西洋風の表記で習う。それらの定理に関する議論や計算を読んでいても、到底漢字や漢数字ばかりの議論では分からないであろう、複雑なものばかりである。そこで、昔の人々がどのように数学的現象を記し、研究していたのかについて調べてみた。

中国で大きく数学の発展が見られたのは紀元1世紀ごろである。その頃から、日本で言う幕末の頃までの間、中国を中心に日本、朝鮮、ベトナムなどの漢字文化圏では独自の数学が発展していた。その研究の対象は主に方程式を解くことと、初等幾何的な意味での図形である。

中国では古代から、足し算、引き算、掛け算に計算盤、のちにそろばんが発明されるなど、かなり計算術が発達していた。内、計算盤ではさらに方程式を解く方法の研究もなされていた。割り算は「五を掛けて三十五になる数は何か」といったように、方程式として解かれたため、四則演算はすべて可能であった。計算盤は、算木と呼ばれる木片を並べて一から九及び〇の数字をあらわし、それを位ごとに区切ってある升目のついた盤である計算盤に並べ、算木の並べ替えによって計算をするものである。形こそ違えど、原理的には筆算と同じ計算法である。筆算と違うのは、工夫によって四則演算の他に、二次方程式の近似解なども求められる点にある。この機能は後に日本の関孝和によって大きく発展し、高次方程式の近似解をも求められるようになった。

計算や方程式の記述の仕方は二通りあった。ひとつは文章として文字でかくこと、もうひとつは計算盤の書き方である。前者は“ $\sqrt{55225}=235$ ”ということをし、「今有積五萬五千二百二十五歩、問*方幾何。答曰二百三十五歩。」と書くように記す方法である。この例のように、方程式は面積や体積、金額などの具体的な量で表されていることが多々あった。これにより、たくさんの変数をいちいち定義せずとも、長方形なら長辺、短辺、円なら径、金額などの量なら単位換算を用いて「何寸では幾らか」といった風に簡潔に式を表せた。また、以上の例からも明らかなように、幾何学の研究にも関係付けられていた。

一方、実際の計算には「五萬五千二百二十五」といった記法は明らかに適さない。そのため、計

算上またはそれに準ずる場面では、計算盤での算木の配置に習った書き方がなされた。方程式の書き方は、まず一、十、百、千・・・と位取りされた桁に算木を並べた一行で一つの数字を表し、その横に方程式の定数項をあらわす印である「人」又は「太」を書く。次にその上に変数の一乗の係数、その上に二乗の係数・・・と並べていくことで、“ $ax^3+bx^2+c=0$ ”のような方程式が記される。(注)

この、計算盤式の記法は、後に関孝和によって改良され、ほぼ西洋式の“ $ax^3+bx^2+c=0$ ”のような書き方と同じ機能を果たせるほどになった。また、西洋式の数式の変形などによる考察は、変わりに式の図形的解釈により、巧妙に果たせていたこともわかった。

文字を通して調べる中で、漢字文化圏の数学は、決して西洋に劣ることなく、独自に発達していたことが分かった。その一方で西洋では、数学と哲学がよく結びついて発達したのに対し、漢字文化圏では、先の「人」や「太」など、用語に陰陽や易などに関係する言葉が用いられこそすれ、数学は測量や勘定などの実用に結びつきすぎていた点も事実である。江戸時代の日本の和算家は、実用から離れた遊戯としての問題を解いたりもしていたが、その題材もあくまで測量や勘定などを発展させたものに過ぎなかったようだ。現在では、西洋数学に飲み込まれる形で、漢字文化圏の数学は「数学史」となってしまったが、高度な漢字文化圏の数学がこうなったのは、この哲学的数学に対し実用的数学であった、という事実が、大きな原因と考えられるだろう。

(注)算木による記法

(<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%AE%97%E6%9C%A8> 08/2/23)

		正の数									
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
縦式	○	○									
横式	○	—	=	≡	≡	≡	⊥	⊥	⊥	⊥	⊥

		負の数									
		-0	-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9
縦式	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗
横式	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗

参考文献

- 王青翔『算木を超えた男—もう一つの近代数学の誕生と関孝和』東洋書店、1999年
- 佐藤健一『日本人と数 江戸庶民の数学』東洋書店、1994年

伝承上とト辞上に於ける殷の王名のずれ

710167J 金澤忠宙

一 はじめに

殷墟が殷王朝の遺跡であるとされた決定的根拠に、『史記』等が伝える殷の歴代王名とほぼ一致する名が出土甲骨中に見出されたと云う事がある。そこで「ほぼ一致」とはどれ位の一致か、史書で違う名を伝えている場合何か訳があるのか、を調べてみた。

二 事実

貝塚茂樹編『古代殷帝国』と山川出版社『世界歴史体系 中国史1』中のト辞から復元した殷世系を参照したところ、両文献で少し異同があった。『中国史1』の方¹が新しく祖先祭祀の周期等最新の研究を反映して復元を行っている様なので『中国史1』の方に拠ったが、『古代殷帝国』の世系²には各王名の甲骨文表記が載っていたのでそちらも参照した。

『史記』殷本紀中の王名³とト辞中の王名の違いは

- ① 大乙(唐)→天乙(湯)(→の上がト辞で下が『史記』、以下同)
- ② 大丁・大甲・大庚・大戊の大→太
- ③ ト丙・ト壬のト→外
- ④ 中壬・沃丁の名はト辞に見えない
- ⑤ 呂己→雍己
- ⑥ 中丁→仲丁
- ⑦ 堯甲→河亶甲
- ⑧ 且乙・且辛・且丁・且己・且庚・且甲の且→祖(『史記』では祖己は臣下扱い)(『中国史1』ではト辞の方も祖となっているが『古代殷帝国』の甲骨文表記では且となっている)
- ⑨ 羌甲→沃甲
- ⑩ 般庚→盤庚
- ⑪ 虎甲→陽甲
- ⑫ 康丁→庚丁
- ⑬ 文武丁→太丁
- ⑭ 父乙→帝乙
- ⑮ 帝辛の名はト辞に見えない

三 分析

これら異同の大部分は甲骨文の一般的性質で

説明出来る事がわかった。

〔一〕藤堂明保『漢字と文化』に拠れば、金石文字では後世に色々な偏を付けて書かれた文字(主に形声文字)が大抵編無しで用いられており、甲骨文でも同じことが言える⁴。授業中に読んだ甲骨文のテキストにも旬が勺として出て来ていた様に、①②大→太、⑥中→仲、⑧且→祖、⑩般→盤は音符のみの字に後世になって意符が付いたものの様である。実際『史記』でも中壬は中、仲丁は仲と混同されている。①大→天、③ト→外の天・外も大・トが基になった会意文字である⁵。大乙だけが太の字が付く他の王と違い大→天となっているのは王朝の開祖という事で尊ばれたものであろうか。

〔二〕①唐→湯、③康→庚は単なる同音字の仮借。

〔三〕⑩⑪は甲骨文中の王の呼び方に起因する。

甲骨文中には、時王は常に「王」としか記されていない。同世代の先王は「兄+十干」、父世代の先王は「父+十干」で表され、二代前ないしそれ以前の先王については、区別するための廟名を十干に付して呼ばれていることがわかった。たとえば、第二十四代祖甲が「王」であった時、「祖己」「祖庚」は「兄己」「兄庚」と呼ばれ、「武丁」は「父丁」であり、「虎甲」「般庚」「小辛」「小乙」は、そのまま呼ばれた⁶。

こういう訳で、殷が帝辛の代で滅んだため帝辛は「王」としか書かれず、その先王の帝乙は「父乙」と書かれるのみで廟号が判らない。

よって残るのは

- ④中壬・沃丁の名はト辞に見えない
- ⑤呂己→雍己
- ⑦堯甲→河亶甲
- ⑨羌甲→沃甲
- ⑪虎甲→陽甲
- ⑬文武丁→太丁

という、系図の文脈から同一人物と思われ十干も合っているが廟号が違うものである。⑤で呂と雍は音韻的に似ているのでは、とか⑦は『史記』に河亶甲が都を河南から河北の相に遷したのに関

係があるのか、などが考えられるが勿論単に誤って伝えられただけという可能性も有り確かめる事は出来なかった。

四 終りに

甲骨文といい、ロゼッタストーンといい、固有名詞は文字解読の大きな手掛りになることが多い。だがそれは固有名詞がこちらに伝わっている事が前提となる。今回は王名という固有名詞のずれを取り上げて色々読み取ろうとしたが、これは『史記』に歴代の殷王三十人の内(三の〔一〕～〔三〕)を考慮すれば)二十三人の名が正確に伝えられていたからで、文字史料の威力を改めて感じた。

1 松丸道雄「殷」『世界歴史体系 中国史1—先秦～後漢—』山川出版社、2003年 111頁。

2 貝塚茂樹編『古代殷帝国』みすず書房、1967年 5頁。

3 新岩波漢文大系『史記—本紀—』に拠る。

4 藤堂明保『漢字と文化』徳間書店、1976年 30-32頁。

5 諸橋徹二『大漢和辞典』より。天：大(人の姿)の上にいるのが天。外：夕とトで何故「そと」の意になるかははっきりせぬ様で数説が併記してある。

6 『中国史1』112頁。

中国における茶の栽培

710343B 角陽子

はじめに

このテーマを選んだのは、中国茶を実際に味わう機会を与えて頂き、お茶が実際に中国で栽培されている時のことを考え、産地の気候や栽培方法などが味に大きく関与していると同時に、唐や宋の時代から基本的に変わっていないことなのではないかと思ひ興味を抱いたからである。

(i) 中国茶の産地

中国における茶の産地は大きく4つの地区に分類される。4つの地区は江北茶区、江南茶区、華南茶区、西南茶区長江を境目にして長江以北と長江以南に分かれる。茶はアルカリ性の土壌よりも酸性の土壌を好み、昼夜の寒暖の差が大きく、高温多雨を好む。中国における茶の生産は、北緯18度から37度、東経94度から122度の範囲で行なわれており、総面積は110万ヘクタールにのぼる。以下、それぞれの地区の特徴について述べる。

①江北茶区

この地区は丘陵地帯が多い地区で、黄土中心のやや酸性の強い土壌が広がっている。気候の特徴としては、昼夜の寒暖の差が大きい。これらの条件は、茶にとって好条件であるといえる。しかし、年間降水量が700mm～1000mmと比較的少なく、しかも春・夏に集中的に降るために受けやすいというデメリットがある。また、年間の平均気温が15度を下回るほど比較的気温が低いので、茶を摘む期間が短いといわれている。栽

培されている茶としては、緑茶がメインである。

②江南茶区

江北茶区同様、丘陵地帯が多いが、江北茶区に比べると温暖で、気候は日本同様に四季がはっきりしている。年間降水量も4つの地区の中で最も茶の栽培のための好条件が揃っているために、中国の茶の年間総生産量の3分の2が栽培されているほどである。緑茶、紅茶、黄茶が栽培されているが、やはりこの地区でも緑茶がメインである。

③西南茶区

この地区は長江の西南に位置し、全体が高地で、土壌は有機物の含有量の多い黄土や赤土である。亜熱帯モンスーン気候(注1)に属するために高温多雨で、土壌もあわせて茶の栽培に適した条件が揃っている。この地域では、主に緑茶、紅茶、黒茶が栽培されている。

④華南茶区

雲南省南部や広東省を含む地域。土壌は他の地域同様肥沃だが、ラテライト(注2)が主であるところが他の地域と異なる。最も南部の地域であるために高温多雨で、4つの茶区の中で茶樹の成長が最も早い地域である。よって茶樹資源はかなり豊富で、紅茶、青茶、花茶、白茶など、様々な茶が栽培可能である。日本でも有名な烏龍茶はこの地区でつくられる。

(ii) 中国における暦と四季の移り変わり

中国では殷の時代から太陰太陽暦(注3)が使用されていた(この太陰太陽暦は日本では飛鳥時

代に採用されたといわれている)。しかし、この暦の日付は実際の季節の移り変わりとはずれていたため、黄河中下流域の地方では不便であり、他にもっと季節の移り変わりに即した暦が必要とされるようになった。

そこで作られたのが二十四節気である。二十四節気は、1月から順番に小寒、大寒、立春、雨水、啓蟄、春分（ここまでが春）、清明、穀雨、立夏、小満、芒種、夏至（ここまでが夏）、小暑、大暑、立秋、処暑、白露、秋分（ここまでが秋）、寒露、霜降、立冬、小雪、大雪、冬至である。

中国茶にとって最も関わりがあるのは、春の季節である。特に晩春にあたる清明と穀雨（注4）の時期は茶摘の時期にあたるので、重要である。昔から清明節（4月5日頃。年によって変わる）前後に摘み取られた茶は極上のものとされており、特に清明節の前に摘まれた茶を明前茶と呼び、貴重なものとして取り扱っていた。現在もそれは変わらず、この時期の茶は小さい芽に多くの養分が蓄積された茶であり、香り・味わい共に非常に爽やかで、希少価値があることに加えて、実際に味も香りも豊かという価値も加わって、極上品とされている。

この二十四節気は気候に即したものであるから、このように茶の摘み取り時期に大きな意味を与える。他にも、春分前にとられる茶を瞬前茶、と呼んだり、穀雨を境に茶の味が大きく変わることから、穀雨前に摘まれた茶を雨前茶、穀雨後に摘まれた茶を雨後茶と呼んだりしている。暦が夏に入ると、春茶の栽培は終了し、紅茶の生産などに移っていくのが普通である。

このように、茶の栽培は二十四節気とは切っても切れない関係にあり、この二十四節気が日本でも使用されている（例えば、立春、春分など）の

は非常に興味深いことであり、中国と日本の繋がりを感ずる。

注1：モンスーン地域では特に夏期に湿った空気の供給を受けるため亜熱帯地域であっても夏に乾燥せず、豊富な熱帯雨林が形成される。

注2：成帯土壌と呼ばれるもののうち、湿潤土壌に分類される土壌のひとつである。ラトソル、ラトゾルとも呼ばれ、サバナや熱帯雨林に分布する。無機質の酸化物に富んだ赤土である。雨季に有機質が流失し、乾季に水分の蒸発によって鉄分・アルミニウム分などが表面に集積して形成される。農業には向いていない。

注3：太陰暦を基にしつつも、閏月を挿入して実際の季節とのずれを補正した暦。

注4：清明は4月5日ごろで、太陽黄経が15度のとき。穀雨は4月20日ごろで、太陽黄経が30度の時。

参考文献

・中国茶の基礎知識 [中国茶] All About
http://allabout.co.jp/gourmet/chinesetea/subject/msub_knowledge.htm (アクセス: 2007/12/14)

・Wikipedia モンスーン
<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%83%A2%E3%83%B3%E3%82%B9%E3%83%BC%E3%83%B3%E6%B0%97%E5%80%99#.E3.83.A2.E3.83.B3.E3.82.B9.E3.83.BC.E3.83.B3.E6.B0.97.E5.80.99> (アクセス: 2007/12/15)

・Wikipedia ラテライト
<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%83%A9%E3%83%86%E3%83%A9%E3%82%A4%E3%83%88> (アクセス: 2007/12/15)

・平田公一『中国茶の本』永岡書店、2002年

和装本と奥付

630181I 角和裕子

江戸時代の本の多くは今日私たちが見る本とは違う、和装本とよばれる形式の本であった。和装本を構成する要素の一つに奥付がある。奥付には板元や蔵版者や発行日が書かれており、和装本の研究をするうえで欠かせないものとなっている。ところでこの奥付は、本が発行された当初は、本の研究に役立つという用途のために付けられたものではもちろんなかった。そこで、このレポートでは和装本の奥付が付けられるようになっ

た経緯を調べてみたい。

本に奥付を付けることが定められたのは享保7年である。以下に享保7年の御触書を引用する。（一部漢字表記を変えた）

享保七寅年十一月

一自今新板書物之儀、儒書佛書神書医書歌書都て書物類其筋一通之事は格別、猥成儀異説等を取交作り出し候儀、堅く可為無用事、

一只今迄有来候板行物之内、好色本之類ハ、風俗之為にもよろしからざる儀ニ候間、段々相改、絶板可仕候事、

一人々家筋先祖之事などを、彼是相違之義とも新作之書物ニ書頭し、世上致流布候儀有之候、右之段自今御停止ニ候、若右之類有之、其子孫より訴出候ニおゐては、急度御吟味可有之筈ニ候事、一何書物ニよらず此以後新板之物、作者並板元之實名、奥書ニ為致可申候事、

一権現様之御儀は勿論、惣て御当家之御事板行書本、自今無用ニ可仕候、無抛子細有之は、奉行所へ訴出、指図受可申事、

右之趣を以、自今新作之書物出候共、遂吟味、可致商売候、若右定ニ背候者有之ハ、奉行所へ可訴出候、経数年相知候共、其板元問屋共ニ急度可申付候、仲間致吟味、違犯無之様ニ可相心得候、
(下線引用者)

この御触書は享保7年に江戸で、翌年京都、大阪で出されている。この御触書のなかで今回注目すべき条が下線を引いた第四条である。この第四条は前後の条文が出版に関する取締りについて定めているので、同じように出版に関する取締まり条例として見られがちであった。つまりお触れに抵触するような本を出版したら、すぐに板元を特定して処罰する目的で作られたというのである。しかし近年の研究では、単なる処罰目的ではなく、この条文を版權を守るための法律だと見る考え方が広まっている。

じつは、当時の本屋にとって版權の問題は深刻であった。もともと(近世以前)本の出版は寺によって担われており、それは営利目的ではなかった。ところが近世になると民間による出版が始まり、出版は営利事業となった。営利事業となったことで初めて版權問題が出てくる。現在と違って同じ本(もしくは似た本)を違う出版社が出版してもそれほど需要がないのに、開板にもかなりお金がかかる。だから、重版(同じ本を出版すること)や類版(ある本の一部を真似して出版すること)は本屋にとっては死活問題で、版權が守られる必要があったのである。

江戸時代の出版の中心地は京都、大阪、江戸であった。この他にも名古屋をはじめ、地方における出版もあることにはあったが、三都にはかなわなかった。三都では時期は異なるもののそれぞれ

書物仲間を作って版權を守っていた。しかし私的な組合であったため拘束力は弱く、重版・類版の問題は必ずしも防げなかった。元禄十一年には京都、大阪の書物仲間が重版をした者をそれぞれ京都・大阪町奉行所に訴え、重版・類版を禁ずる触れを出して欲しいと願いでている。この結果、同年京都町奉行所から町触れが出され、重版・類版が禁じられた。

享保7年の触れは恐らくこのような事件を背景に出されたのだろう。つまり確かに版權を守るための条文ではあったが、決して幕府が積極的に版權を守ってあげようとしたのではなく、本屋たちからの要請があつて生まれた条文だったのである。もちろん、奥付のおかげで処罰がしやすくなったのかもしれないが、それはあくまで結果である。しかし、実はこのお触れが出た後も奥付のない書物は出版されたため、幕府の触れだからといって必ずしも強い効力はもたなかったようだが、享保7年は和装本の形態が整う一つの区切れであったといえる。この和装本だが、現在ではほとんど見ることはない。和装本は、明治19年に洋装本との発行比率が逆転し、翌年には完全に洋装本に圧倒されてしまったのである。

参考文献

- 今田洋三『江戸の本屋さん』日本放送出版協会、1977年
朝尾直弘『朝尾直弘著作集第六巻』岩波書店、2004年
山本秀樹「江戸時代前期の三都間における出版関係町触の相違について」『國語國文』72巻2号
中野三敏『江戸の板本』岩波書店、1995年
大沼宜規「明治期における和装・洋装本の比率調査」『日本出版史料8』日本エディタースクール出版部、2003年
高柳真三、石井良助編『御触書寛保集成』岩波書店、1958年

中華料理と漢民族の特質

710127F 横山雄一

1. このテーマを選択した動機

筆者は文化現象それ自体に注目することが非常に重要であると感じる。今回のこのゼミは自分の五感（聴覚も講義形式の時に使わせて頂いた）を使って実際に触れることを重視するものだったが、受講後の今やはりそう言うことができる。しかし、文化現象の背後にある、人間の何らかの考え方を知ろうとすることも重要ではないだろうか。

コミュニケーションボードにおいて、私筆者は、中国料理は、「中国という歴史、伝統に支えられた、『ゆとりとこだわりの料理』である」と述べた。とってつけたような定義かもしれないが、せつかく自ら考え出した定義であるのでここは少し「こだわ」って、この定義が妥当であるのかどうかを、『食生活の表層と底流 東アジアの経験から』（農山漁村文化協会，1997）を参考に、考察してみたい。

2. 田村安興，「第二章 中国の食——五千年の歴史とその技法」（前掲『食生活の表層と底流 東アジアの経験から』収録）の内容

参考文献の中でも中国の食について述べてある「第二章 中国の食——五千年の歴史とその技法」を参考にする。

「中国において、食文化は単なる衣食住の一部である食にとどまらない重さを持っており、食は人生でもっとも大切なもの、何事にも代え難いものである。」と著者は言う。この食へのこだわりは一体どこから生まれてきたのだろうか。

著者は、古代の宮廷の食生活について書いてある『礼記』、君子の食について様々に論じてある『論語』を取り上げ、儒教には「中国人の精神生活に大きな影響を与えてきただけに中国人の食に関する考え方が投影されている」という。『礼記』には、古代の天子の食事について書かれているが、そこには食のタブーが見られないという。TPOによってはタブーがある場合があり、そのタブーとは親の死に際してその喪に服する時期の食事であるというが、これにも例外があるようだ。また、身分の上下関係が際立っている者同士がともに食事をする場合は下のものは身分関係をわきまえなければならぬという。これらのタブーは、著者によると「食のタブーというよりも作法上のタブー」である。著者は、『論語』をは

じめ中国の古典にはこの食べ物を食べてはいけないという食のタブーについての記述がないが、儒教を始めとする中国の思想がいずれも現実世界を肯定した哲学であるから食のタブーがないことは当然であるのかもしれない、という。

著者はこのように述べた上でタブーのない中国の食文化から漢民族の精神を読み取り、それを中国人の食道楽、食へのこだわりと中華料理の見事さとつなげて考えようとする。上記のように食のタブーを論じない儒教や道教は現実世界を肯定して絶対的な神を否定し、親と祖先を崇拝する人間の道を説いた哲学である。漢民族の宗教思想の特質は、人間が作り出した抽象的で絶対的な神というものを崇拝せず、自分の祖先、民族の祖先を崇拝する点である、と著者は指摘する。漢民族の論理は常に具体的であり、抽象的ではない。例えば文字には民族の精神が反映しているといわれるが、漢民族がどんなに漢字をくずしても漢字はアルファベットのような表音文字にはならなかった。漢字には具体的なイメージが常にあるのであり、それは漢民族の論理が常に具体的、現実的で、抽象的ではないことによるものだというのである。

これに加え、現世への欲求に素直であり、プラグマティズムを妨げる要素が民族の精神にないと著者はいう。現世利益の率直な追求、これが漢民族の精神ではないか。著者はそのように述べ、「中国人の食道楽、食へのこだわりと中華料理の見事さは、中国人の生の肯定と現世における快樂の徹底的な追求という民族の特質から容易に理解できる」、とする。

3. 「中国という歴史、伝統に支えられた、『ゆとりとこだわりの料理』」

参考文献の著者は、筆者の定義のうち、中国料理が中国という歴史、伝統に支えられている、という部分と、中国料理が「こだわりの料理」である、という部分を支持してくれているようだ。残りの「ゆとり」に関してだが、上に取り上げて内容をまとめた以外の部分には、中国食文化が色濃く地域性を持っており、また周辺諸国に深い影響を与えてきたことが指摘されている。その柔軟性を「ゆとり」と表現してもいいのではないだろうか。筆者のふとした定義もある程度の妥当性を備えたものであった、と言えるようである。

4. 参考文献

田村安興「第二章 中国の食——五千年の歴史と

その技法」『食生活の表層と底流 東アジアの経験から』農山漁村文化協会、1997年

大饗料理に見る日本料理への中国料理の影響

730180G 森 和枝

私は授業で傅先生がおっしゃっていた、古代の中国料理は日本の京料理に保存されているということが気になっていた。そこで今回のレポートでは、京料理の原型ともいえる大饗料理について調べてみたいと思う。

ところで日本料理とは何だろうか。すしや蕎麦、天ぷらなど様々な例を挙げることはできるだろうが、日本料理をこれ、と定義することは中国料理同様難しい。更に言えば、この例で挙げた天ぷらは、戦国時代頃に宣教師によってもたらされた揚げ物が元となっており、天ぷらの語源自体もポルトガル語だと言われている。しかし天ぷらが日本料理であることは誰も否定しないだろう。何故ならこの料理は日本で改良され、食文化の中に定着したものだからだ。このように日本料理の中にもルーツを外国に持つ物は多くある。そして京料理も奈良～平安時代に取り入れられた中国料理に源流を持っているのである。

奈良～平安という時代は、遣隋使や遣唐使に見られるように、中国文化にあこがれ、中国文化を積極的に摂取した時代だった。そして平安時代に遣唐使が停止されると、それまでに取り入れた中国文化を、今度はただ真似るのではなく日本風に消化していったのである。

このような中国文化へのあこがれの中で、料理も中国風の物が取り入れられ、そして貴族の間で形式化、そして日本風の物へと変化したのである。遣唐使が最も盛んであったのは奈良時代であり、当時から中国の影響を受けた料理も存在したと思われるが、詳しい記録は残っていない。最も分かりやすい物は平安時代に成立した大饗(だいきょう/おおあえ)料理である。大饗という言葉はそもそも盛大な饗宴のことだが、料理の形式としても使われ、中宮・東宮が正月2日に催す「二宮大饗」、役職に任じられる際に催される「大臣大饗」「大将大饗」などが存在した。

大饗料理の内容を見ると、台盤、即ち机が並べられ、貴族たちはその周りの椅子に座って食事をしたようである。そして器は銀製の物が用いられており、この椅子と机という形式や、銀製の器は日本の文化の中ではかなり特異であり、唐の

大きな影響が見られる。

台盤の上に料理が並べられる訳だが、まず手前に飯と醬・酒・酢・塩の四種器が並べられ、その奥に生物・干物・木菓子・唐菓子に大別される料理が並べられた。木菓子とは果物のことであり、唐菓子とは小麦粉(後には米粉)が使われた油で揚げた菓子のことである。唐菓子は名前が示す通り、唐風の菓子であり、当時の日本で油で揚げるとい調理法は余り利用されてはいなかった。また調理技術は未熟で、料理というよりもほぼ素材のままであり、これらの食物を四種器の4種類の調味料に自由につけて食した。

また食事の道具としては箸と匙が用意されていた。日本の食文化では汁物は直接口に付けて食べられる場合が多く、匙は余り用いられない。匙が用意されていたということからも日本風の食文化がまだ確立しておらず、中国のものをそのまま取り入れた状態だったことが窺える。

他にも中国の影響が見られるのは、大饗料理の料理数は偶数であったことである。偶数の料理というのは現代に至るまでの伝統的な中国料理の手法である。また、先程椅子と机を使用すると述べたが、大きな机を複数で囲む形式というのは、やはり中国の影響を強く受けたものであるといえよう。

上記の大饗料理の内容は、『類聚雑用集』や『兵範記』などに見られるものである。平安時代はこのような料理が行われたものと思われるが、時代が下るに従って大饗料理は変化をしていった。台盤に並べられた料理はやがて日本風の銘々膳となり、匙も姿を消していった。

鎌倉時代、室町時代となり、武士の時代となると、武士の料理形式である本膳料理がさかんとなる。本膳料理は武士の饗宴における料理であり、当初は簡単なものであった。しかし室町時代になると公家文化の影響を受けて形式が整えられ、基本的に式三献、雑煮、本膳、二の膳、三の膳、硯蓋からなるものとなった。一方公家料理も本膳料理の影響を受けていった。料理内容も変化し、大饗料理で存在した唐菓子などの中国風のものがなくなり、日本風の有識料理として確立した。ち

なみに記録に残る最後の大饗料理は、室町時代、足利義満のものであるが、名前は大饗料理であるものの、内容は本膳料理であったと考えられる。

以上のように京都料理のルーツは確かに中国にあり、平安時代においては中国の影響を色濃く残した料理が作られていた。しかし時代が下るにつれて、作法や形式、内容も次第に日本風の物となり、武家料理と相互に影響を与え、日本独自の料理、食事文化が成立したのである。今回唐代の料理の資料が上手く見つけられなかったため、この「中国風」の料理がどの程度中国をまねた物で

あったかは良く分からないのが残念であるが、後世の日本や中国の食文化を見れば、この時代の食文化が中国の影響を受けたものである事は確かであろう。

参考文献

- 原田信男『和食と日本文化 日本料理の社会史』小学館、2005年
熊倉功夫『日本料理の歴史』吉川弘文館、2007年

香港料理とは何か

710234A 上遠野友晶

1、はじめに

私は今学期に最もインパクトを受けた授業である、中国料理の授業に関してレポートを書くことにした。そして、中国料理の中でも香港の料理について興味を持ったため、この機会に香港料理がどのようなものであるか調べようと思う。香港料理こそが近年の中国料理をリードしていると先生がおっしゃっていたからだ。香港料理の特徴を知ること、進化し続ける中国料理の方向性が見えればよいと思う。

2、香港料理の背景

香港は温暖冬季少雨気候で、秋と冬に乾燥して春と夏は湿潤である。これは広東地方と同様な気候である。このように香港は広東地域に属していたため、料理においても香港料理は広東料理に似た性格を持つ。広東料理はいろいろな食材を豊富に使うことで有名であり、「飛ぶものは飛行機以外、四つ足のあるものは机以外」食べられないものはないぐらいに多くの食材を使う。また、薄い味付けであることもその特徴である。

以上のような広東料理の特徴は香港料理も持っているものである。「食は広州（広東省の省都）に在り」と言われるが、その言葉は香港にもあてはまる。しかし、香港は独特な歴史を持つ。香港は長い間イギリスの植民地で、1997年に中国に返還されてからもビジネス都市として繁栄する国際的な都市であり、このような独特な歴史が香港料理に影響を与えている。また、香港の人々もつ旺盛なチャレンジ精神に影響された所も大きい。

3、香港料理とは何か

それでは以上のような背景の中で、香港料理はどのような特徴を持つに至ったのだろうか。上で述べたようにあらゆる食材を使って料理すること、また、蒸し焼き、焼き物に優れているといった中国本土と同様の特徴以外の特徴を以下で考える。

香港に住む人々は国際都市の中にあって、世界の流行を敏感に感じ取り、他に負けないものを作ろうとする。それがレストランにも波及し、調理人は従来の方にとらわれず、新しい素材と新しい調理法にチャレンジする。その結果、ヌーベルシノア（フランス語で新感覚派中国料理の意味）が誕生した。

ヌーベルシノアの特徴としては中華料理でありながら、従来の中華料理にはない素材を取り入れるなど、斬新なアイデアを積極的に取り入れ、調理法も従来の中国料理にこだわらない。サービスの面においても、ナイフとフォーク、西洋食器や一人一皿に盛られるウェスタンスタイルなどが取り入れられている。

実際、香港料理のレストランを訪れるとその雰囲気はフランス料理店のような雰囲気であると言う。そして、中国料理のイメージとは対照的に香港料理は小皿をつつき合うものではなく、各自に大皿に自分の分の料理が分けられている。これも西洋からの影響である。また、海が近いことを生かし、海の幸を多く使っている点も大きな特徴であるし、国際都市であったため、香港料理は西洋からのみならずタイやベトナムなど東南アジア料理からの影響も見られる。

4. おわりに

以上が香港料理の枠組みとして提示できるものである。しかし、香港料理の定義はあくまで「香港で食べられる料理」であるし、その料理も日々進化している。今後も多様な料理文化を吸収して香港料理は変化していくだろう。この点で香港料理に明確な枠組みはない。今後の変化に敏感であ

りたいと思う。

参考資料

鴻華樓ホームページ <http://koukarou.com/>
(2008年2月16日)

勝見洋一『中国料理の迷宮』講談社現代新書、
2000年

中華料理 冷盤について

630387C 麻生 彩子

1. 動機

以前中国料理店を訪れた際に供された前菜の盛り合わせのあまりの美しさに感銘を受け、冷盤における飾り切りの技術に興味を持った。また、授業で紹介された現代的で家庭的な中国料理と対をなす、主に宮廷などで贅をこらして作られた料理を調べることで、更に中国料理の幅広さを理解できるのではないかと考えた。

2. 芸術的冷盤の発展

韓愈や陶穀が詩の中で芸術的な冷盤について表現している記述はあるものの(1)、皿の上に美しい風景・花鳥を描き出すとなると、料理人も一定の文化的素養と美術的知識を身につけていなければならないため、真に芸術的な盤はそれほど多くはなかったと考えられている((1)「比丘尼梵正 庖制精巧 用鮓 臠 膾 脯 醢 醬瓜 菰 黄赤雜色斗成景物 若坐及二十人 即人装一景 合成輞川図小様」『清異録』「饌饈門」)。清の宮廷の御膳房でさえ芸術的な冷盤に関する記載は見つからず、冷盤の芸術性が真に発展するのは1950年代以降になる。

1950年代になり、平和建設時代が到来するとともに、人々の生活基準は徐々に高まり、料理人達は伝統を踏まえて新しい技術を開発していった。構想が特に見事な冷盤は一定のテーマを表現することが可能であり、例えば「松鶴図」なら長寿を、「孔雀開屏」なら貴賓歓迎を、「双燕迎春」は幸せを表し、宴会場の人々を活気づけるのである。

3. 冷盤の味覚的特徴

材料としては、鶏、鴨、魚、肉類、野菜、果物など多種多様かつ色彩的な食材が用いられ、料理人達は卓越した刀工技術を駆使してこれらを美しい絵柄に仕上げていく。

また、盛り合わせの美しさと同時に味と香りも非常に重視される。冷盤は前菜として供されるために、食欲を増進する香気を持ち、口当たりがよくてしつこさがないことが重要なのである。

さらに大きな特徴として、冷めても味が変わらないことが要求される。熱気で香気が運ばれる熱い料理とは異なって、冷盤は口の中で噛むことで香りを感じ(「熱菜気香 冷菜骨香」と言うそうだ)、歯ごたえもさめた後で変わらないようにしなければならないのである。

4. まとめ

料理を食べる際には、味こそが最も重要であり見た目は副次的なものだと思う。しかし、その副次的であるはずの盛り付けがここまで昇華されると、もはや料理ではなく芸術品の域にあると言えるだろう。さらに絵柄によって様々な吉祥の意味を表すという点に、中国絵画の授業の回とのつながりを感じ、古典的素養を兼ね備えた上での料理人達の技巧に改めて驚嘆した。

5. 参考文献

『中国名菜集錦 北京 I』主婦の友社・北京市友誼
商業服務総公司、1982年

中国絵画における画讚

730282F 大西美緒

2008年1月24日、京王井の頭線神泉駅から徒歩5分にある渋谷区立松涛美術館で、「上海—近代の美術—」展を鑑賞した。この展覧会では、19世紀中頃から20世紀初頭にかけて、つまり清朝末期から中華民国成立までの時期に、上海で花開いた芸術、特に絵画と書に焦点が当てられている。

数多くの作品を見る中で、私はほぼすべての絵画作品に、小さな文字が書き込まれていることに気づいた。展示されている作品の場合、その文字の大きさや位置が、絵画全体のバランスを意識して配されていると感じた。絵と文字とが一体となって構図を形成している、このような作品形態は、あまり西洋絵画では見かけないように思う。だとすれば、これは中国絵画の特徴と言えるのだろうか。

このレポートでは、「画讚」の成立を主題として、中国絵画における絵画と書の関係性について考察したい。

中国絵画においては、作品中に文字が書き込まれていることがよくある。これらの詩文は、大きく分けて「題辞」「跋文(ぼつぶん)」「題詩」「画讚」の四種に分類される。このうち、「題辞」と「跋文」は、作品成立の由来やテーマ、作品に関する批判や賞賛を、散文形式で表現したものである。一方、「題詩」「画讚」は、作品から派生した、あるいは作品に触発されてきた、詩や韻文を指す。このような詩文の書き手については、二通りが考えられる。作者自らが作品中に書き込む場合(自讚)と、その絵画作品の鑑賞者・所有者が、自らの感想を記す場合(他讚)である。(前者の場合から、「自画自賛」という言葉が生まれた。)

前者においては、題材を選んだきっかけや、その背景などが語られていることが多い。特に、詩の形式で表現されているものでは、絵画と書、つまり視覚情報と文字情報が相互補完的に、一つの作品としての情趣を表していることがよくある。この場合、絵画と

書とは、それぞれ独立の美術作品として捉えることは不可能であり、双方を同時に論じてはじめて、その作品を理解したと言えるであろう。

一方、後者においては、多くの場合、作品に関する評価、主に賛辞が述べられている。讚を書いた人物が高名な文人であれば、その作品の評価は上がった。文人たちは、作品に描かれた情景に触発されて詩を作り、作品に書き込んだ。このことによって、一人の文人の解釈と、画家の感性とが一体となって、作品に新たな魅力が加えられた。このように、他讚は、時間的・空間的スケールを超えて、画家と鑑賞者とが繋がり、作品を更新していくという作業の軌跡であると考えられる。

このような中国における絵画と書の関係は、西洋におけるそれとは根本的に異質なものであると思われる。この問題については、古くから様々な学者によって論じられてきた。中国では古くから、画論(絵画に関する書物)が発達してきたが、例えば唐代末期(9世紀半ば)の張彦遠は、それまでの画論を集大成した著作『歴代名画記』の中で、「書画一致論」を主張している。その理論の根本にあるのは、「書画同源」の思想であり、この書物は後世の画論の基準の一つとなった。

以上を踏まえ、中国絵画は、画家が作品を描き終わった時点で閉じられてしまう固定的な世界ではなく、むしろ後世その作品に接した人々が讚を加え、語り継いでいくことによって、常に新しい可能性を展開する芸術形態であると言える。また、中国美術における絵画と書は密接不可分であり、芸術作品としては包括的に捉えるべきであろう。

主要参考文献(出版年順)

杉原たく哉『中華図像遊覧』大修館書店、2000年
古田真一・山名伸生・木島史雄／編『中国の美術——見かた・考えかた』昭和堂、2003年

画題としての松竹梅

750164C 安藤萌

1. はじめに

私は美術館を巡るのが好きで大学に入ってからいろいろな企画展を見に行ったが、ほとんどが西洋画や浮世絵などで中国絵画の展示をすす

んで見に行くことはこれまでなかったように思う。講義で中国絵画の鑑賞について学び、絵画に描かれた動植物のひとつひとつが意味を持つことを知り興味を持った。授業では吉祥としての狗

や蝶、猫にふれたが今回のレポートの題材として晴れ着や慶事の宴会などの調度品などにあしらわれ、普段使いの品物にもよく見られる「松竹梅」を取り上げ、絵画の意味や歴史について調べた。

2. 画題としての松竹梅

画題としての松竹梅は、歳寒三友（さいかんさんゆう）としての側面と吉祥としての側面の2つの面を持つ。

歳寒三友は宋代より始まった中国の文人画で好まれる画題のひとつであり、具体的には松・竹・梅の3つをさす。3つ一緒に描かれることも多いが、単体でも好んで描かれる。この歳寒は論語の「子曰、歳寒然後知松柏之後凋也(しいわく、としさむくしてしかるのちしょうはくのしばむにおくることをしるなり)」から生まれ、三友もやはり論語の「益者三友(えきしゃさんゆう)」(交わって益のある三友)から生まれたことばである。

松・竹・梅に共通して流れる美意識は清廉潔白の風趣であり、これが文人がこいねがう理想の実践生活態度と一致することとなったとみるのが一般論である。清貧を貫く文人の生活と吉祥招福を願う世俗的な生活様式とは相容れないはずであるのに、中国でも日本でも歳寒三友図が意味していた表現内容はすっかり世俗色へ変貌してしまっただといえる。

2-1. 中国における松竹梅

中唐ごろに墨松、唐末五代に墨竹、北宋末に墨梅がおこったとされており、やがて松竹梅の三者を「三友」として一画面に描くことが始まり、伝統的な画題になったという。ただし三友以前から、古来人々は松・竹・梅それぞれに対して好ましいイメージを抱いていたと思われる。

松竹梅は、人物と共に描かれることは少ないが、「三陽開泰図」という画題では、少年・三頭の羊と共に描かれている。梅は、その五弁の花びらを「五福」(中国で理想とされた、五つの幸福。長寿・富裕・無病息災・道徳を楽しむ・天寿を全うする)になぞらえ、福の象徴とされてきた。宋代以降の中国で最高の幸福とされたのは、科挙合格である。子供、しかも男の子が梅を持つという図様からも、この画題には男子誕生や科挙合格の願いが込められている、と想像されるのである。

2-2. 日本における松竹梅

松や竹や梅は日本人にとって非常に馴染み深

い植物であり、しばしば絵画化されてきた。ただし松竹梅を一具としてとらえる見方は中国から鎌倉時代に伝えられた。日本では歳寒三友が輸入されるはるか以前から、松はその変わらぬ緑によって、また竹はその生命力によって、神の依代とされてきた。梅は奈良時代に中国から輸入された植物であるが、次第に貴族を中心に鑑賞の輪が広がっていく。厳寒の中、百花に先がけて咲くところから、平安後期に桜にその地位を譲るまで、古くは花といえば梅であった。

日本では松・竹・梅、それぞれが民俗・信仰の中に脈々と息づいてきた。中国の影響があるにせよ、日本人が見てきた松・竹・梅のイメージには、めでたい側面である「祝寿」「寿福」もすでに含まれていたのだろう。松竹梅ははじめ歳寒三友として室町の禅林社会で漢詩や絵画の重要なテーマであったが、やがてより広い社会の中で“おめでたいイメージ”の代表格として人々に受け入れられていくのである。

先述のように梅はもともと中国の花で、日本人はその鑑賞を中国に学んだ。また松は四季変わらぬ緑を保つ永遠の神性として、竹は青々とした清らかさとその生命力によって古くから日本人に尊ばれていた。この三種の結合は、中国における歳寒三友の思想に影響されたものであると同時に松と竹の神性に梅の彩りを添えて視覚美を完全なものにした日本人の美意識によるものだと考えられる。

3. おわりに

先日「上海—近代の美術—」に足を運んでみた。描かれているものの意味を知った上で見てみると、これまでのように「きれいな花だなあ」で終わるのではなくその絵がどのような願いを込めて描かれたのかということまでわかった。絵についての知識があるのとないのでは、その絵から受ける印象が変わる。今後美術館へ行く際はこれまでとは違う視点で絵画を鑑賞できると思い、楽しみである。

4. 参考文献

- 吉岡幸雄 編『日本の意匠 7 松竹梅』京都書院、1984年
今永清二郎『日本の文様 10 竹』小学館、1987年
苫野蕙山『南画の基礎知識』(第3版) 雄山閣出版、1995年

TA・RAのページ

「伝統」とは何ぞや？ 「伝」とは移すこと、相伝し継続することである。「統」とは糸の端緒、始まりであり、そこから繋がって行くものである。すなわち、「伝統」とは、糸が綿々と続くように、世々引き継がれ、繋がって行くことであると言えよう。では、「伝統文化」、文化が「繋がる」とは何であろうか。何によって繋がっているのか。思うに、それは感性の継承によってではないだろうか。本講義では、先人達が嗅ぎ・書き・飲み・読み・食べ・見る時に味わったであろう感覚を体験してきたが、縁遠いはずの事物に自然な親しみを覚えることが多かった。これこそ、古人との共感であり、時空を越えた繋がりであり、文化の伝統なのではないだろうか。今回、授業をお手伝いしながら、多くのことを学び、考え、有意義な経験をさせて頂いた。このような授業が今後も開講されることを望む。願わくば代々続き、伝統的授業とならんことを！

(TA・平澤 歩)

今回のテーマ講義について思い返してみると、講義内容もさることながら、方法上の新たな試みが強く印象に残っている。まず、インターネット上に設けたコミュニケーションボードは、学びをより深いものにする上で重要な役割を果たしたと思う。白熱した議論がボード上を飛び交うところまではいかなかったものの、ボードを介した思考の共有が各受講者にさらなる思考を促したことは想像に難くない。私自身、ボードを読むことで大いに刺激を受けた。また、実習の積極的な導入により、全体としては講義形式をとりつつも「五感で学ぶ」ことが可能になった。各実習はいずれも興味深い内容であったし、それらに参加できたことはTAの大きな役得であった。様々な点で充実していた今回の講義を通し、貴重な経験をさせて頂いたことに感謝している。斎藤先生・横手先生、講師の先生方、受講者の方々、EALAI関係者の皆さんに心からお礼申し上げたい。

(TA・池田 朋子)

「星は、星と名づけたとたん、光り輝きながら遠のいていく」とは、ハイデガーの言葉である。講義の後、大西先生、齋藤先生、そして私の3人で駒下の居酒屋で学問のあり方に話が及んだとき、私がふと思いついて口にした。自分で偉そうなことを言っておいて、その時は誰の言葉か思い出せなかった。このエピソードから言いたいのは、RAという仕事を通して、多くの先生方と直接話して学ぶ機会を得たということだ。お招きした先生方との交流会は、私が宴会部長として責任を持って(?)必ず企画・実行した。私にとって「五感で学ぶ」主な場所は、KALSでも和館でもなく居酒屋だった。傳健興さんを囲んだ和館での「羹」パーティーも楽しい思い出である。ただ、テーマ講義からも、個人的には面白いことを発見した。それは、参加した多くの学生が、日本は東アジアの中にあるというよりも東アジアの隣にあると考えているらしいということだ。別にどちらが正しい・良いというわけではない。東アジアの伝統文化が光り輝きながら学生から遠のいていくよりは、曖昧な部分を含みあるいは残しながら、それが学生の心のどこかに根付いていってほしいと思う。

最後に、刺激的な講義と実習を準備して下さった講師の先生方や自由に仕事をさせて下さった刈間先生・齋藤先生・横手先生に感謝いたします。また、テーマ講義に出席してくれた学生の皆さん、講義記録を主に担当してくれたTAの池田さんと平澤君、良きサポートをして下さる浜口さんと助教の石井さん、本当にありがとうございました。

(RA・畑中 弘人)

協力者一覧

(五十音順)

■担当教員 Professors in Charge

齋藤 希史 SAITO Mareshi

横手 裕 YOKOTE Yutaka

■EALAI 特任助教 EALAI Research Associate

石井 弓 ISHII Yumi

■テーマ講義 RA Research Assistant

畑中 弘人 HATANAKA Hiroto

■テーマ講義 TA Teaching Assistants

池田 朋子 IKEDA Tomoko

平澤 歩 HIRASAWA Ayumu

■報告集編集 Editors

池田 朋子 IKEDA Tomoko

畑中 弘人 HATANAKA Hiroto

平澤 歩 HIRASAWA Ayumu

■英文翻訳 Translators

畑中 弘人 HATANAKA Hiroto

Stefan SEBEL

■協力 Cooperation

浜口 一恵 HAMAGUCHI Kazue

2008年2月29日発行

東京大学

東アジア・リベラルアーツ・イニシアティヴ (EALAI)

03-5465-8835(TEL&FAX)

admin@ealai.c.u-tokyo.ac.jp

<http://www.ealai.c.u-tokyo.ac.jp/>