

富山市立図書館

# 図書館だより

第60号  
2013.10

富山大学名誉教授

## 中村義朗コレクションのご案内

富山市立図書館では、昨年夏に中村義朗富山大学名誉教授より、数多くの音楽資料を寄贈いただきました。

寄贈者である中村氏は、音楽教員時代を経て、昭和49年に富山大学教官となりました。現在は大学を退官し、富山大学名誉教授として地域の芸術文化活動の発展に貢献されています。また、自身のライフワークとして、合唱団の育成や、演奏活動の企画などに取り組んでおられます。こうした活動が評価され、平成17年には富山県功労表彰を受賞されました。著作『私のコーラス人生』(※1)では、中村氏の半生や、富山県の合唱文化の軌跡をたどることができます。

### コレクションの概要

当館では、中村氏が半生をかけて収集してきた音楽関係の資料を、約11,000点所蔵しています。現在は、来年3月の公開に向けて、寄贈いただいた資料の整理を進めています。

では、コレクションの特色と内容を、資料の形態ごとに紹介します。

#### 1. 図書

中村氏が自身の学びのために収集してきた専門書などを中心に、約3,200冊所蔵しています。

音楽教育に関する図書では、『初等科音楽科教育法概説』(音楽之友社 1992年)や、『創造的音楽活動

の研究』(東京書籍 1994年)など、自身が執筆や編集を手がけた図書などがあります。また、「私の民謡研究を支えてくれた」(※1)と中村氏が語る、『日本民謡大観』(日本放送出版教会)など、民謡に関する資料も揃っています。



右:『創造的音楽活動の研究』

左:『日本民謡大観 中部篇』

中村氏が元音楽教師であり、学校用の音楽教材の作成にも携わっていたことから、小中学生用の音楽教科書や教材なども年代別に所蔵しています。新旧それぞれの教科書を見比べることもできます。

#### 2. 雑誌

教育や音楽、合唱に関する雑誌など、約3,600冊が揃っています。自身のコレクションについて「雑誌類もできるだけ創刊号から欠号のないように揃えている」(※1)と語っているように、『合唱界』(合唱界出版社)や『音楽教育研究』(音楽之友社)などは、創刊号から収集されています。

音楽教育に関する雑誌では、『教育音楽 中学版』

※1 『私のコーラス人生』中村義朗/著 (2006年)

(音楽之友社)や『音楽教育資料』(音楽之友社)などに、中村氏の研究論文が収録されています。また、合唱団体の活動をテーマにした雑誌『ハーモニー』(全日本合唱連盟)では、毎年「全日本おかあさんコーラス全国大会」の特集を組んでおり、富山の女声合唱団が大会で活躍する記事や、中村氏が大会の所感を述べている記事などが掲載されています。

### 3. 楽譜資料

冊子体になっている楽譜資料を中心に、約 1,000 点を所蔵しています。

中でも、合唱・歌曲に関する楽譜の数は特に多く、「NHK 全国学校音楽コンクール」で課題曲となった作品の楽譜は、昭和 37 年から見る事ができます。その他にも『ドイツ名歌曲全集』(音楽之友社)や、『オペラ名曲全集』(音楽之友社)など、世界的に有名な作品を収録した歌曲集が揃っています。

### 4. CD

活字資料の他に、中村氏と関わりのあった合唱団のコンサートや演奏会のライブ音源を収録したCD集「《女声合唱》セレクトアルバムコンサート」全 30 枚を所蔵しています。過去 30 年にわたる公演から、女声合唱の邦人作品を中心に、750 曲が収録されており、富山の合唱文化の軌跡をこの作品集でたどることができます。

また、音源の選曲・監修などをすべて中村氏自身が手がけています。自身の「コーラス人生」の集大成として、強い思い入れがうかがえる作品集です。

収録曲の中には、一般的な合唱曲の他に、富山県出身の作曲家である岩河三郎氏が作詞・作曲した組

曲「富山に伝わる三つの民謡」や「遠き日の歌」など、富山にちなんだ合唱曲も収録されています。



左:女声合唱団「クール・クロア」演奏会パンフレット

中:《女声合唱》セレクトアルバムコンサート Vol. III

右:中村義朗コンダクトリサイタル 広報リーフレット

### 5. 公演パンフレット類

中村氏が収集した、演奏会の公演プログラム 100 点、リーフレット 3,400 点、合計 3,500 点を所蔵しています。

「中村義朗コンダクトリサイタル」や「女声合唱団『クール・クロア』定期演奏会」など、自身が指揮や監修などを手がけた公演の他に、中村氏が観客として足をはこんだ公演のパンフレット類も保管されています。県内外で活躍する音楽団体の様子を知ることができる、貴重な資料です。

---

現在、本館 1 階展示コーナーでは、企画展示「富山大学名誉教授 中村義朗コレクション」を開催しています。前期(10/4~11/15)は合唱に関する資料、後期(11/16~12/28)は音楽教育や音楽研究に関する資料を展示する予定です。ぜひご覧ください。

(本館 山木)

## 呉羽分館 休館日変更のお知らせ

平成 25 年 10 月より、呉羽分館は月曜日も開館します。

呉羽分館の 10 月からの開館時間・休館日は次のとおりです。

◇開館時館(変更なし) 9:00~17:00

◇休館日 館内整理日(毎月第 1 木曜日)・年末年始(12 月 29 日~1 月 4 日)・蔵書点検期間

# 富山のごはん、うちのごはん



実りの秋がやってきました。皆さんの食卓にも、さまざまな秋の味覚が登場しているのではないのでしょうか。今回のいちおしライブラリーでは、伝統的な郷土料理に加え、新しい切り口で郷土料理を楽しむ本を紹介します。

富山の郷土料理を知る本に、『富山なぞ食探検』があります。伝統的なものだけでなく、最近流行のご当地グルメも数多く紹介されています。富山の郷土料理の特徴や、ユニークな点を知ることができます。

富山に住んでいても、知らなかったり、食べたことのなかった食べ物があるかもしれません。富山の食いしん坊は要チェックの一冊です。

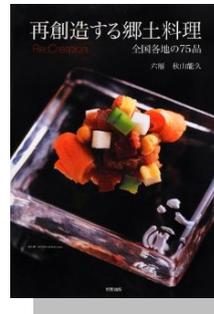


『富山なぞ食探検』  
読売新聞富山支局/編  
桂書房 2008

次に、郷土料理の作り方の本を紹介します。『再創造する郷土料理』は、現代風にアレンジした郷土料理と、伝統的な郷土料理を両方作ることができるレシピ本です。

富山の「ブリ大根」は、アラと炊いた大根と、メインのブリを、鬼おろしのみぞれ餡がつなぐ「鰯と鬼」という料理にアレンジされています。また、富山の「かぶらずし」は、すりおろした蕪の上に昆布じめの白エビをのせた「白海老のにぎり」という前菜にアレンジされています。

このほかにも、全国各地の郷土料理の、伝統的なレシピとアレンジされたレシピが掲載されています。先人の知恵が詰まった郷土料理を、現代風にアレンジするとどんな味になるのか、試してみたいのでしょうか。

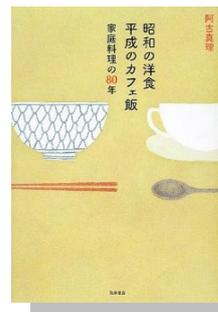


『再創造する郷土料理』  
秋山能久/著  
旭屋出版 2012

最後に、伝統的な和食から現代の家庭料理へ、私たちの食卓の変化を知る本を紹介します。『昭和の洋食 平成のカフェ飯』は、その時代時代に流行したテレビや本、雑誌に登場する家庭料理に注目し、なぜその料理が流行したのか、社会的背景を分析します。

昭和半ばには、洋食が若い世代に支持され一気に家庭に入っていました。その後、主婦たちは本格的な外国料理に取り組むようになり、平成になるとエスニック料理の要素が入った「カフェ飯」が登場しました。そのなかでも、伝統的な日本料理は定期的に見直されてきました。

このように、料理の姿や味付けは時代とともに変わりますが、食べる喜びはいつになっても変わりません。著者はこう記しています。“食べることで人が幸せになるのは、一瞬のできごとかもしれない。しかし、食べる喜びは、共感されやすい。なぜなら、食べることは生きることだからである。”毎日のごはんをおいしくいただき、いつも元気に過ごしたいものです。



『昭和の洋食 平成のカフェ飯』  
阿古真理/著  
筑摩書房 2013

(本館 梶野)

# レファレンスあれこれ

**Q.**日本料理の「五味・五色・五法」の内容を知りたい。

**A.**まずは、オンラインデータベースの「ジャパンナレッジプラス」を使ってみます。この「ジャパンナレッジプラス」は、『日本大百科全書』（小学館）や『日本国語大辞典』（講談社）、『国史大辞典』（吉川弘文館）等の一般的な百科事典や、いろいろな言語の辞典に掲載されている項目を、一度に横断的にキーワード検索できるため、言葉の意味、内容を調査する際に大変便利なツールです。

こちらで検索してみると、『日本国語大辞典』の〈五味〉の項に「食物の、甘（あまい）・酸（すっぱい）・辛（からい）・苦（にがい）・鹹（しおからい）の五種の味の総称。」と書かれていることがわかります。

『日本大百科全書』の〈五味〉の項には「酸味、苦味（にがみ）、甘味、辛味、鹹味（かんみ）（塩味）の5種の味。これに淡味を加えて六味という。」と6つ目の味についても書かれていました。その他の事典類にも〈五味〉については類似した内容が書かれていましたが、〈五色〉、〈五法〉については、いずれも項目はあるものの、料理で使われる意味のものはありませんでした。

次に料理関係の参考図書を調査します。『調理用語辞典』（全国調理師養成施設協会 1986）、『飲食事典』（平凡社 1977）にも〈五味〉の項目があり、上記資料と同様の内容が書かれていました。

『語源由来日本料理大事典』（ニチブン 2000）には、加えて〈五色〉の項目もあり、「赤、白、黄、緑、茶など5色の色に染めた料理や5種類の材料を用いた料理につけられる名称」とありました。

今度は、食文化に関する参考図書を調査してみます。『たべもの起源事典』（東京堂出版 2003）の〈精進料理〉の項に、曹洞宗の開祖道元禅師の思想があり、「五法とは、生のまま・煮る・焼く・揚げる・蒸すの加熱調理を指し、五味とは辛・酸・甘・苦・鹹の調味形態を指し、五色とは青・黄・赤・白・黒の色彩感覚を指す。」とありました。『日本古代食事典』（東洋書林 1998）には、鎌倉時代初期の栄西禅師の記した『喫茶養生記』から、〈五味〉について詳細に書かれていました。

その他に料理関係の主題書を調査してみたところ、『いちばんやさしい日本料理』（成美堂出版 2010）の「日本料理の歴史」の項にも〈五味〉、〈五色〉、〈五法〉についての解説があり、仏教の「食法一如（しょくほういちによ）」の思想によるものだとわかりました。

『英語対訳：外国人に教える日本料理の楽しみ』（はまの出版 1995）には「生（切る）、煮る、焼く、揚げる、蒸す、を五法といいます。五味とは、甘い、塩辛い、酸っぱい、苦い、辛い。五色とは、白、黒、黄、赤、青（緑）のこと。」と書かれていました。この資料にはそれらに加えて、「五感とは、視覚（見た目の美しさ）、聴覚（音）、嗅覚（香り）、触覚（温かさ、冷たさ）、味覚（味）の五つです。」とも書かれていました。

また、いずれも「5」という数字が付いているので、数詞の辞典から『日本名数辞典』（東京堂出版 1979）や『名数数詞辞典』（東京堂出版）、『日本数字用語辞典』（日本文芸社 1980）を確認しましたが、いずれも〈五味〉のみが記載されていました。

（本館 新保）