

# 「森銑三刈谷の会」だより No. 3

例会日 第3土曜日 14:00~16:00 (原則)  
会場 刈谷市中央図書館 視聴覚室 参加自由

発行 2021年12月18日 (月刊予定・投稿歓迎)  
共同代表 神谷磨利子・鈴木 哲 tetsu\_s@katch.ne.jp

## 第3回「森銑三刈谷の会」(2021.11.20) 13人参加

### 1. 「村上文庫」時代についての随筆 (進行・神谷)

森銑三は1916年(大正5)6月17日から始まった村上文庫の整理の仕事について、後に何度も述べています。11月の会では①「手がけた書物」『書物』(『森銑三著作集続編』第9巻 pp.431-432)、②「図書館にみた頃」(『森銑三著作集続編』第15巻 pp.173-181)の二つの著作を参加者に読んでもらいました。

①では、整理の仕事が終わった時点で、森が手掛けた書き込み目録を印刷物にしたことが分かりました。森の手元にあった目録印刷物は空襲で焼失してしまいましたが、戦後、目白の尾張徳川家蓬左文庫(1939-42、主任)を訪ねた折にその目録を見て懐かしい気持ちになった、と書いています。村上文庫目録が贈呈されていたのでしよう。

②の「図書館にみた頃」は森が東京小石川の大道社で機関誌『帝国民』の編集(1918.12-20夏)をしていた時に、刈谷新三郎の名前で『帝国民』



「図書館にみた頃」  
(『帝国民』1919  
年12月号 pp.64-68)  
挿絵(p.64、画家  
の名記載なし)

に発表したものです。村上文庫の整理の仕事内容、図書館が開館してからは子どもたちにお話の本を読んでやっている様子、4月から図書館の隣の小学校で代用教員になると決まったことなどが、「彼」を主人公にした創作の形式で、書かれています。

### 2. 銑三さんの好きな故郷の味

『森銑三著作集続編』第12巻、第13巻所収の味噌にまつわる随筆をいくつか読みました。参加者からは森銑三と共通の、故郷の味についての思い出話が活発に出され、和やかなひと時を過ごしました。

## 第5回 2022年1月15日(土)

兵藤吾津夫さん、鈴木哲さん

「刈谷ホームニュースが伝えた森銑三」など

### 「森銑三さんの好きな故郷の味」に思うこと

河橋 育実

11月20日の「森銑三刈谷の会」で、「銑三さんの好きな故郷の味」というテーマがあり、銑三さんの好きなものがいろいろと分かりました。私は刈谷で生まれ刈谷で育ちましたので、懐かしいと思う食べ物もありました。「煮味噌」や「醤油の実」です。

銑三さんは「私の郷里では、毎朝極まって味噌汁を拵へるなどといふことをしない」(「八丁味噌」『森銑三著作集続編』第13巻 p.537)と書いておられますが、私の育った家では味噌汁は一日に一杯だけといい、朝ご飯の時だけでした。また、銑三さんのお母さんは「冬になると大豆を煮て、うち作りの白味噌を拵へてくれた」(『びいどろ障子』『森銑三著作集続編』第12巻 p.217)と書いてありましたが、私の親戚の家では、伯母が赤味噌の「うち味噌」を作っていました。冷蔵庫の無い時代でしたので塩を利かせた塩辛い味噌でした。銑三さんの好きな「煮味噌」は私も好きなおかずでした。大鍋で大根、人参、里芋、ごぼうなどの根菜や干し椎茸や山で採ってきたきのこ、白菜やねぎ等の野菜を味噌で煮たものですが、味噌汁のように汁気は無く、煮込んだ料理でした。赤味噌は煮立てれば煮たてる程なるくなる(まろやかになる)ので、美味しいはずですが、銑三さんのお母さんも「なるくなる」と言っていたそうです。銑三さんの好きな味には無かったのですが、豚のホルモンとコンニャクを味噌で煮込んだ「どて煮」も冬の味です。銑三さんは「鮎味噌」(前掲「八丁味噌」p.539)も書いておられますが、冬は味噌味のおかずが多かった気がします。

銑三さんが「私の郷里の冬の味」(前掲『びいどろ障子』p.303)と言っている「醤油の実」のことを、私の母は「しよいの実」と言っていました。たぶん、醤油を絞る前的大豆だと思います。醤油辛いので母は冷ご飯(ひやごはん)の上に乗せて湯漬けで食べていました。

忘れていた懐かしい味を思い出しました。