

平成 28 年 4 月 1 日～10 日 小牧山さくらまつり協賛

食べる桜・見る桜・知る桜

春暖の候、美しい小牧山の桜は『小牧町史』（大正 15）にも「桜樹幾百株 満緑叢中に其妍美（けんび）を競ひ歴乱として雲の如く霞の如く」とあり、当時から桜の名所として知られていました。

本館の入り口にある桜の古木は、この敷地が昭和初期に「愛日蚕業技術指導所」であった頃からあったものと思われます。とすると樹齢約 90 年、少しでも長生きしてほしいと枝の剪定や幹の手当てを行っています。

このたび、市内にスイーツ素材工場のある山眞産業（本社・名古屋市）の平出眞さんが『美味しい櫻』（旭屋出版・2016）を上梓されました。桜にちなむお菓子の開発のみならず、桜をこよなく愛する平出さんならではの編集で、大変美しく眺めているだけで楽しい本です。今回の展示はこの平出さんの著作の構成をお借りしまして、「食べる」、「見る」、「知る」の視点から、同書巻末の参考図書に掲げられた図書を中心にご紹介します。

<食べる桜>

食べる桜といえば、「桜餅」を連想しますが、餅といっしょに葉を食べるかどうか、『桜Ⅱ』（2007）（ものと人間の文化史 137-Ⅱ）に、そんな興味から桜餅の周辺を詳しく述べた所（p342）がありました。『江戸の庶民が拓いた食文化』（1996）によれば、桜餅は向島長命寺門前の山本屋新六が売り始め、文政期には大流行し、塩漬けの葉二枚で餡餅を包む伝統的な製法で、花見の頃は隅田川の花見の名物となっていたようです。『菓子の文化誌』（2005）は奈良絵本や浮世絵の研究者である赤井達郎氏によるもので、菓子がそれぞれの時代の産物であるという観点からまとめられています。『いとをかし』は名古屋の両口屋是清が発行する雑誌で、VOL. 11（2011）では「二十四節気」をテーマに、啓蟄（3月6日頃）は「花見だんご」、清明（4月5日頃）には「桜もち」を紹介しています。

<見る桜>

一度は見ておきたい桜が全国各地にあるものです。『日本の名景一桜』（1999）はコンパクトにまとめられたガイドブックです。「爛漫」の項では日本列島を南から順に桜の名景を紹介しています。

『大人の桜旅』(2010)も同種の図書ですが、巻末に「全国さくら名所ガイド304カ所」として、愛知県では小牧山のほか、愛知県森林公園、東谷山フルーツパーク、山崎川、鶴舞公園、木曾川堤、五条川、佐奈川堤を掲載しています。『京都花の縁さくらにほへと』(2010)は桜守の佐野藤右衛門氏と陶工の小松華功氏の出会いから生まれた「縁」の物語です。

<知る桜>

さて、やはり「食べる」、「見る」だけではあき足らず、「桜」について、さらに知りたくなったら、このような本はいかがでしょう。

小川和祐『桜と日本人』(1993)は、人がなぜこれほど桜に魅せられるのか、古典に読み込まれたさまざまな桜や、昭和文学に登場する桜について紹介しています。

佐田公子『古今集の桜と紅葉』(2008)は、桜と紅葉を愛でる日本人に、『古今集』を題材にした研究図書がないことに着目しました。各章及び国歌の主要参考文献と引用和歌初二句索引から、精密な研究成果がうかがえます。

樹木学の専門家である勝木俊雄『桜』(2015)は「生き物としての桜」をテーマに掘り下げた本です。桜の基礎知識、染井吉野に対する誤解、などを詳しく解説しています。

白幡洋三郎『花見と桜<日本的なるもの>再考』(2015)は、海外にはない「花見」の行事がいつ誕生したのか、花見と文学や文芸との関係など、花見という行為のなかに日本的なものを見出そうとした著作です。巻末には詳細な引用文献と索引があります。

最後にご紹介する図書は有岡利幸『桜Ⅰ』(ものと人間の文化史 137-I)(2007)と、前述の『桜Ⅱ』(同 137-II)(2007)です。長く営林局で国有林の育成、計画に従事した著者の2巻にわたる大著です。第1巻から時代順にトピックスを記し、第2巻では第八章で「大正から昭和初期の桜」とのテーマで日本人と桜の精神性を論じ、第九章では「もてはやされる現代の桜、その将来」を考えます。「桜の名所づくりはこれくらいにして、十分な手をつくした管理を行ない、長期間にわたる名所の存続をはかる時代に入ったのではなかろうか。」と結んでいます。