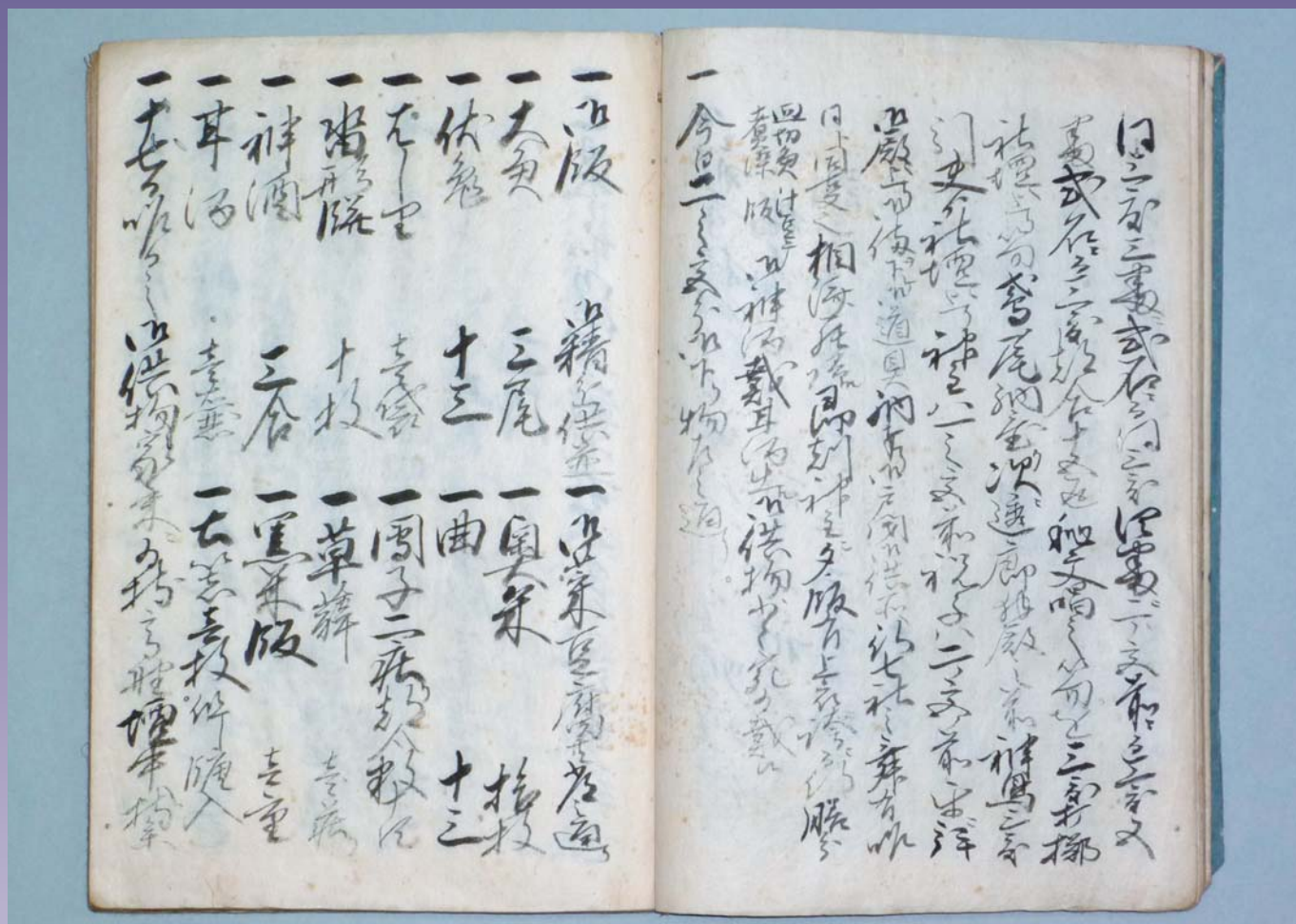


和歌山県立

もん じょ かん

文書館だより

第30号 平成23年3月



丹生都比売神社御祭の神饌の上がり物（丹生家文書た175-1「年中行事」2月16日条）。
ご飯・興米・伏免・曲など、米を調理した様々な神饌が供えられていた事が分かります。

米粉の供え物

粒と粉

近年、食料の価格高騰や不足による社会の混乱が大きな問題となっています。日本は食糧自給率が低く、食料の多くを輸入に頼っていますが、主食となる米の生産は国内で維持されています。そのため、米の消費拡大が図られています。米はご飯として粒で食べるだけでなく、上新粉（粳米の粉）や白玉粉（糯米の粉）のように、粉に挽いて食べているので、粒食と粉食の両方の食べる機会を増やさなければなりません。しかし米を粉にしたいと思いません。これまで、米粉はどのように調理されてきたのでしょうか。この点を、神々の食事である神饌から取り上げてみたいと思います。

現在の神饌は、洗米・塩・酒・餅・野菜・魚などを手を加えずにそのまま供えます。これとは違って、特殊神饌や熟饌と呼ばれる古い様式を伝える神饌は、私たちの食事と同じように煮炊きなどの調理をして供えます。神を祭る様式は、前々から伝えられた形のまま行い、その形をさらに先へ伝える事を重視します。神饌の中には、古くからの調理法や食文化を伝えている可能性もあるのです。

丹生都比売神社の神饌

高野山鎮守丹生都比売神社（かつらぎ町上天野）は、一年間に五十三度の神事

があると伝えられ、神事ごとに様々な神饌が供えられました。現在、豊作を祈願する御田祭（一月第三日曜日）に特殊神饌が伝わり、盛り付け方も独特です。御田祭の中では、田づ女と礼の坊が神饌を持つて登場します。田づ女の持つ田食

（写真1右）はご飯・大根・人参を、礼の坊の持つ休神酒（写真1左）は、酒・牛蒡・豆腐・筍を盛り付けます。ご飯は器に盛るのではなく、常緑樹のユズリハで包みます。大根・人参・牛蒡・豆腐は拍子木切りにして、生のままで井桁に組み上げます。



写真1 御田祭の神饌

江戸時代の記録（当館寄託丹生家文書、資料番号た176-1「御供所年中行事」）によると、牛蒡は白あえに、豆腐は醤油で煮付けると記されています。特殊神饌はこの様に調理を行い、その盛り付け方にも独特の作法がありました。

二月十六日と十一月十六日の御祭では、本殿には二膳、末社には一膳の神饌を供えました（写真2）。本殿の一の膳には興米・伏兔・曲・餅を供え、一宮は十一ずつ、二宮は十ずつ、三・四宮は六ずつと供える数が決まっています。二の膳には、曲・伏兔・杓形餅（ひょうたん形の薄い餅）・団子・草薺（いも）・はし

り・糖（あめ）を供えました。この他に、ご飯や神酒・甘酒が準備されました。名前からは見当も付かない神饌（はしりやとこなど）もありますが、*を付けたものが米粉を調理した神饌です。



写真2 御祭の神饌（『御供所年中行事』）

伏兔と曲（以下、カタカナで記します）はどちらも揚げ菓子で、日前・国懸

宮（和歌山市秋月）、伊勢神宮（三重県伊勢市）、熱田神宮（愛知県名古屋市中区）、春日大社（奈良県奈良市）などの古社で神饌として供えられていました。春日大社のブトは食べやすく改良されて、お土産物の饅頭になっているので、ご存じの方がいらつしやるかもしれません。丹生都比売神社の江戸時代の記録（「丹生宮惣神主家年中雜記之控」『日本祭祀行事集成』第三巻）では、ブト・マガリ・団子（おとりと記す資料もあります）用に黒米一斗六升が用意され、その内一斗四升がブト・マガリ用、二升が団子用でした。黒米は十三日にひき白で粉にして、十五日に調理しました。米粉をこねて、ブトは円形に延ばし半分に折り重ね、

ギョウザのように閉じました。マガリはひも状に延ばして結びます（図1）。そしてどちらとも油で揚げます。これは米粉で作ったドーナツの様な食べ物ですが、味付きかどうかは分かりません。大正時代の記録（『丹生都比売神社史』）では、小豆と砂糖が用意されているので、ブトはあんこを入れてあんドーナツになっていました。



図1 ブトとマガリ（『丹生都比売神社史』P254からトレース）

団子は、種々の記録を総合すると、米粉で作った団子五つと七つが串に刺してあった様です。

これらの食材となった黒米は、赤米・紫米などと共に古代米と総称されている原種に近い米が、丹生都比売神社でも栽培されていたのかと興味を引きます。しかしながら、資料を読み進めると「（餅搗用の餅米を）白に致し置き申すべき」（丹生家文書た427「御神用年中行事」）との記述があり、白と黒の対比から、白米に対して黒米とは精米していない玄米を指しているようです。

米粉ではありませんが、興米も米を調理した神饌です。興米は今の粟おこしのことで、興米は平安時代の法律書『延喜式』に神饌として供えると定められており、古くからあるものでした。粟おこしは、その名前の通り粟から作る事もありましたが、ほとんどは米で作ります。粟

粒のように細かい煎り米を水あめで固めて作るので、栗おこしと呼ばれました。丹生都比売神社の興米は、十四日に餅米一斗四升を煎り、翌日十五日に餅米の粉一升（資料には「おこし米のりの粉」と注記があります）を糊にして、煎った餅米を固めて五十一枚を調理しました（前掲「年中雜記之控」）。餅米粉を水で溶いて火にかけた糊で固めるのですから、水あめで固めた栗おこしのように甘く美味しい物ではなさそうです。

おしとぎ餅

米粉を使った神饌として、揚げ菓子のプトやマガリのほかに、シトギと呼ばれる神饌が日本各地に伝えられています。和歌山県下では、日前・国懸宮の一年間の祭礼を書き上げた資料（当館紀要第七号に翻刻があります）に「黍」とあるのが唯一かと思っていました。近年、白浜町立ヶ谷の祭りでは、米粉で作ったシトギ餅を神饌として供えている事を知りました（白浜町教育委員会編『白浜の祭り』）。

立ヶ谷は白浜温泉の入口に当たり、近畿大学の水産研究所と養魚場が近くにあります。旧暦八月一日（現在は旧暦八月一日に近い土日）に太刀ヶ谷神社の祭礼立ヶ谷の字祭りが行われ、この時にシトギ餅を供えます。地元では「おしとぎ餅」とか「おしとぎさん」と呼んでいます。

は大きな幟を立ててトウヤの目印とします（写真3）。



写真3 トウヤの庭先の幟

祭り当日は、早朝からトウヤの家で餅撒き用の餅を搗き、餅搗きが終わると同じ臼と杵でシトギ餅を作りました。一升二合の粳米を洗い、臼に入れ、二人一組で交代しながら、杵ですりつぶして米を粉にしました。三時間ほどはかかると言います。杵を使う二人は両親のそろった青年で、わらじを履き、米をすりつぶす間はしゃべってははいけないとされました。また臼には、少し束ねたわら三束が立てかけてあったそうです。今は地区の人も少なくなり、これらの作業負担があまりに大きくなってきたので、餅はあらかじめ購入し、米はひき臼で挽いて粉にするようになりました。

米粉がで

きると、水加減を見ながらこねて、大きな丸餅を二つ作ります。これがおしとぎ餅です（写真4）。おしとぎ餅は南天の葉を



写真4 おしとぎ餅

敷いた重箱に入れて南天の枝の箸を添え、トウヤの家の床の間に、大御幣やその他の神饌と一緒に供えます。古くから伝わる塗りの膳には、ご飯・味噌汁・煮物（高野豆腐・人参・ナス・牛蒡・昆布）を盛り付け、貴方の御膳と呼ばれています（写真5、平成二十一年からは集会所に供えています）。



写真5 床の間の祭壇

準備が調うと神職は祝詞を上げ、トウヤは大御幣を、地区の人々はそれぞれ神饌を持ってトウヤ宅を出立し太刀ヶ谷神社へ向かいます（写真6）。神社では神前に神饌を供え、トウヤが持ってきた大御幣を振って拝礼します。次に、おしとぎ餅を南天の箸で一箸取り神前に供えます。そして祝詞を上げ、参列者は玉串を

納めて拝礼

します。神社での神事が終わると、太刀ヶ谷神社の旧社地（地元では元宮と呼んでいます）に向かい、旧社地でも同様に神事



写真6 太刀ヶ谷神社への渡御行列

があります（写真7）。すべての神事が終わると、集会所へ帰り直会があります。



写真7 神前で拝礼するトウヤ

昔の直会

は、トウヤの自宅で行われていました。立ヶ

谷は海に近い地区なので、トウヤに当たると生簀を設けて、捕った魚を入れてもらっておきました。そして、祭りの時にはその魚を料理して振る舞い、祭りの間は家で料理をする事はなかったそうです。直会で必ず出される料理は、おしとぎ餅が入った味噌汁です（写真8）。神前から持ち帰ったおしとぎ餅を、手で適当な大きさにつまみ取って煮込みました。これは餅入りになるはずなのですが、どちらかと言えば



写真8 おしとぎ餅入りの味噌汁

油で揚げる、丸く形作って餅にする、熱を加えて団子にするなど、米粉は様々な調理されてきたのです。（伊藤信明）

らかと言えは団子入りの味噌汁でしょう。この味噌汁を飲むと、一年間健康で無病息災と伝えられています。このように、

和歌海苔作りの風景

和歌海苔は江戸期以来の名産品でした。『紀伊続風土記』には「紫菜若山にて和歌ノリ 又妹背ノリ 海部郡雜賀莊和歌浦の産其製武州浅草海苔に類して頗上品なり」と紹介されています。①は和歌の浦の名所や名産品を紹介した刷り物で、少なくとも嘉永四年（一八五二）以前のものであります。左端の名産の部に「和歌のり」とあります。②は明治末頃、奠供山から見た採藻場です。よく見ると不老橋の内側にも海苔を付着させるためのメダケが植え込まれています。この場所での海苔採取を知る人は今はいないようです。和歌浦小学校校歌に「海苔の笹立つ藻くづ川（和歌川）」とありますが、片男波



① 和歌浦（わかのうら）名所記



② 和歌川河口と不老橋付近の海苔養殖

の砂嘴で外海と区画され、淡水と海水が適度に混ざる和歌川河口部は格好の海苔養殖場でした。海に近い下手の採藻場はより色の良い海苔が出来、みお筋（潮が引いても水路のように深いところ）近くが良く採れたようです。大正五年度の和歌海苔の生産状況は紀伊毎日新聞によると、養殖地の面積は六五、五七〇坪で、産額は三一、九六〇円となっています。③は明治末〜大正ごく初期の和歌川河口・旭橋下流の海苔養殖場です。メダケがびっしりと植え込まれています。これらの採藻場にはすべて「キスゴ」「鎗先」「葺下」等の固有の名が付けられていました。海苔養殖用のメダケは四国や九州方面まで買い付けに出向き、枝ぶりが良いのを選びました。毎年九月二十五日、このタケを植え込む区画の割り当てを定



③ メダケを使った養殖は昭和43年を最後に姿を消しました。

めるため、クジ入れが行われました。これは場所によって海苔のとれ高が違うためです。クジ入れの前には良い場所を引き当てるようにと海南市孟子の不動尊に参詣したといえます。今も不動尊には大正期に海苔生産関係者が奉納したとみられる絵馬が残ります。割り当てが決まると場所に応じた長さにタケを切ります。タケを植え込む作業は「タケさし」といい、胴グツをはいての作業です。ユリコミと呼ばれる長い棒（先端が鉄製になっている）を斜めに差し、揺すりながら穴をあけます。メダケ二本一組で根元を縄でくくられており、これをユリコミに沿わせるようにして、ユリコミを引き抜くと同時に差し入れます。差し入れてからタケの上部を両手で持ち、少し開きます。これに先立って（九月始め頃）タケさし



④ ③の現況

をする場所を決める場所わりを海苔組合の役員が行いますが、このような海上での力仕事は男性が担当し、「うみまわり」と呼ばれました。海苔の取り入れは、年によって多少違うものの概ね一月末〜二月ははじめより三月にかけてです。水温が上昇するとアオサが混じって良くないとされました。（青海苔が入った海苔は、現在では「ませ海苔」「錦海苔」などといって独特の風味があるとしてかえって珍重されています）海苔の採取はビクと「エンシュ」（語源は不明です。）と呼ばれる直径六〇センチくらい



(二共) 和歌山県深草町

⑤ 流し込みと日向け

団のようであったといえます。次の海苔が生育するように少し残しておくのがコツでした。

採取した海苔はまず水辺でビクに入れて洗います。(これを「こぐ」と言いました。)これをリヤカーなどに積み込み加工場まで運ぶために水辺まで出向くことを「ノリむかえ」と言いました。加工場では洗った海苔の水分を適当に除き、タタキ台の上で二本のナガタンを使って細かくし、半切(四斗樽)に入れ水を加えます。水を入れすぎると、干し上がった海苔に穴ができ、逆に少ないと海苔が厚くなり、チヂミといってシワができてしまいます。⑤の写真は流し台の上でベニガイと呼ばれる木製の道具を使い、半切の海苔をすくい取って木枠をはめたヨシの簾に流し込んでいくところです。前かがみになった女性が右手に持っている



⑥ ⑤は和歌浦東4丁目付近と思われます。

のがベニガイのようです。この写真では女性が二名が写っていますが、基本は海苔を流し込む人・簾を置く人、簾を取り除く人の三名での作業でした。周りに藁垣を立てているのは、風で飛ばされた砂が海苔に付着すると海苔の等級が下がってしまうので、これを防ぐための風よけです。等級には「飛」「玉」「天」「塩」がありました。海苔の乾燥は日向

けと一列を七枚として並べています。なお、ヨシの調達は和歌山では辰ヶ浜、大阪方面では住之江・淀川、遠くは宇治川まで出掛けたようです。陸上での作業は先の「うみまわり」に対して「おかまわり」と呼ばれました。以上の海苔作りの記述は、松井瑛雄氏(和歌浦中在住・昭和三年生・概ね一〇歳以降作業に従事)の体験談をもとにしました。

(溝端佳則)

最も古い和歌山の寺子屋

寺子屋編

近世から近代初頭にかけての城下町和歌山の庶民教育の実態については、従来あまり研究されてきませんでした。そのことは平成二年に開かれた和歌山市立博物館の夏期企画展の図録である『紀州の藩学と庶民教育』の解説でもはっきり述べられています。

したがって、寺子屋の始まりさえよく分かっていないというのが現状です。しかし、この事自体は不思議でも何でもないのです。何故なら、多くの藩では寺子屋の開業には制限も加えなければ、そこでの教授内容にも干渉を加えなかったとされているからです。

ところが、近世初期の記録として知られる「祖竹志」(湯橋里政編)に一同(寛永)八辛未年八月六日二手習ノ寺人仕候明ル申ノ年中ならい申候

という記述があります。この時の里政は一一歳でしたが、この記述からすると寛永八(一六三一)年八月から翌年末までのおよそ一年半の間寺子屋に通ったこととなります。これは現在確認できる城下町寺子屋の最も古いものですが、残念なのは何処の誰に寺入りしたのか分からないということ、この時の彼が武士の子弟(後に帰農しますが)であったということです。です

から、厳密には庶民教育の初めとは言えないということになります。ですが、逆に藩校もできていなかった、この当時は武士の子弟も寺子屋に通っていたという事実が分かる珍しい記録でもあるという面では貴重な史料であるといえることもいえます。

「日本教育史資料」に見える寺子屋

では和歌山の寺子屋について、『和歌山教育史』が挙げる「日本教育史資料」巻二四を参考にして、すこし考えてみましょう。本資料によれば、調査の時点で判明した私塾と寺子屋の数は和歌山県内では合計二九七あり、旧城下町に当たる和歌山区には二〇の寺子屋が存在していたことになっていますが、そこには上記の寺子屋は含まれていません。ではそこに登場する寺子屋の名をあげてみますと清水揚太郎(鷲の森堂)、岡本ふさの(板屋町)、北村喜七郎(新中通一)、松島直内(布経町)、根来金吾(本町五)、田中六郎(上町)、赤坂敬蔵(南材木町)、井上重孝(同)、山本楠之丞(同心町)、井関準一郎(同)、井関清次郎(新堺町)、塩田久楠(織屋小路)、有賀庫(畑屋敷新道丁)、小川槌恵(湊駕町)、間瀬直右衛門(南紺屋町)、日澤光之助(紺屋町)坂本千賀之助(久保町)、岡文悦(南細工町)、俵安輔(東紺屋町)、瀧川主膳(十番丁)の以上です。ですが、これらは勿論同時期に営業していたわけでもなければ、いつから始めて何時

まで続いたのかはほとんど分かっていません。

調べてみるとまだあった

そこで開業年が明記されている数少ない師匠の内、根来金吾（文政一一年開業）について調べてみますと、沼野峯が書いた『日知録』の文政八（一八二五）年八月四日の項に

夕方八つ半過ぎおいと（峯の孫）手跡稽古のしせう様御出、初テ御出被

下候故（後略）

とあって、その四日後に

金吾殿へ半紙式折扇子一本進し候

という記述が見えることから、根来金吾は少なくとも文政八年には既に寺子屋を開業していたことが分かりました。そして、このおいととは弁当を持参して通っていたことも記されていますが、高野山領慈尊院村中橋家文書の天保一〇（一八三九）年一月の項に

嫡男政太郎今日根来金吾殿方へ入門、

（中略）白井吉次郎殿方へハ素読ニ

参り候筈、

と見え、この政太郎は根来金吾の家に寄宿しながら、近くの白井吉次郎という人の所へも素読を習いに通ったということが分かりました。当時は昼食は一旦自宅へ帰って済し、再び登校するというのが一般的であったとされていますから、この二人は特殊なケースであったと言えます。

また、白井吉次郎は藩校学習館の儒者ですから、寺子屋ではなく私塾を経営していたということになります。

とあり、東鍛冶屋町住の前野ためという人物の所へ通っていたことが分かりました。そこで、当館に収蔵している史料を調べてみると、文化元（一八〇四）年に児玉楠左衛門という人が書き上げた親類書に自分の妻の兄である津村一郎左衛門という人物が「手跡指南仕候」と書いているのが見つかりました。「手跡指南」とは要するに寺子屋の別称です。

とあり、東鍛冶屋町住の前野ためという人物の所へ通っていたことが分かりました。そこで、当館に収蔵している史料を調べてみると、文化元（一八〇四）年に児玉楠左衛門という人が書き上げた親類書に自分の妻の兄である津村一郎左衛門という人物が「手跡指南仕候」と書いているの

「手跡指南仕候」と書いているのが見つかりました。「手跡指南」とは要するに寺子屋の別称です。

吉日二付、ミね入学いたさせ候（中略）、東かぢ屋町前野久右衛門妻ため方へ遣し候（『和歌山市史』第五巻解説一三四頁）

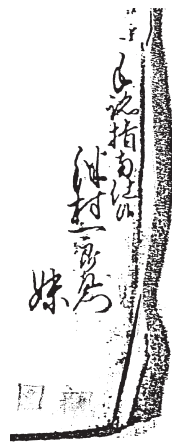
とあり、東鍛冶屋町住の前野ためという人物の所へ通っていたことが分かりました。そこで、当館に収蔵している史料を調べてみると、文化元（一八〇四）年に児玉楠左衛門という人が書き上げた親類書に自分の妻の兄である津村一郎左衛門という人物が「手跡指南仕候」と書いているの

「手跡指南」とは要するに寺子屋の別称です。

また、川口家文書にあった往来物中の『算法探階誌』の裏表紙に若山中ノ嶋田宮源藏先生口授と書かれているの

のが見つかりました。ただ、この人物についてはいつ頃開業していたのか全く分からないのが残念です。

さて、川合小梅は非常な筆まめで知られ多くの噂話を記録していますが、その嘉永四（一八五二）年四月九日の条で、不老橋完成の祝いに際して、群



衆の中で

（前略）大工町でならひ（女）師匠子供等にしゅばんの肩ぬがせて

あるくよし也、

という、大工町の女手習い師匠の噂話を書き留めた後で、

一体師匠はかやうな風をしかる筈なるを今の時節かくの如し。

と嘆いています。そして、同年の五月廿三日の条では

（前略）七山より来りし狂歌集、

中ノ店中ノ丁雑賀柳蔵方へ返す、

泥田坊の執事のよし、てら子やの師匠との事。

として雑賀柳蔵という人物が中ノ店中ノ丁で寺子屋を開業していたことを記録していました。

少し調べただけですので、まだ漏れはあるでしょうが、以上が現時点で確認することができた新たな寺子屋です。

最初の湯橋里政が入った所も加えれば計二十九軒になります。（須山高明）

計二十九軒になります。

（須山高明）

番号	師匠名	所在地	開業年	廃業年
一	湯橋里政寺入り所	不詳	寛永八年以前	不詳
二	井関準一郎	同心町	不詳	不詳
三	山本楠之丞	同心町	不詳	不詳
四	赤坂敬藏	南材木町	不詳	不詳
五	井上重孝	南材木町	不詳	不詳
六	北村喜七郎	新中通一丁目	天保元年	明治四年
七	岡 文悦	東紺屋町	不詳	不詳
八	安輔	南細工町	不詳	不詳
九	井関清次郎	新堺町	不詳	不詳
一〇	井田徳三郎	畑屋敷雁木丁	幕末期	明治五年
一一	有賀 庫	畑屋敷新道町	不詳	不詳
一二	塩田久楠	織屋小路	不詳	不詳
一三	田宮源藏	中ノ嶋	不詳	不詳
一四	根来金吾	本町五丁目	文政八年以前	明治初年
一五	橋井三右衛門	本町五丁目	嘉永年間	明治初年
一六	山本 某	本町六丁目	幕末期	明治初年
一七	有賀 某	本町六丁目	幕末期	明治初年
一八	岡本ふさの	板屋町	嘉永四年	明治四年
一九	前野ため	東鍛冶屋町	安永七年以前	不詳
二〇	津村一郎左衛門	不詳	文化元年以前	不詳
二一	雑賀柳蔵	中ノ店中ノ丁	幕末期	明治五・六年
二二	小林正次郎	西大工町東側	幕末期	明治六年以降
二三	女師匠某	大工町	嘉永四年以前	不詳
二四	清水揚太郎	鷲の森堂前丁	明治三年	明治五年
二五	松島直内	西布経町	天保一四年	明治五年
二六	坂本千賀之助	久保町	不詳	不詳
二七	田中六郎	上 町	不詳	不詳
二八	小川植恵	湊駕町	不詳	不詳
二九	瀧川主膳	十番丁	不詳	不詳

平成二十二年 歴史講座

今年度の歴史講座は、きのくに志学館講義・研修室を会場に「城下町若山の庶民教育と本屋さん」及び「和歌山の街道（南部街道・御坊街道）」という二つのテーマで、合わせて四回の講座を開催し、延べ二一四名の方が受講されました。

一〇月二十八日と十一月四日に開催された第一回、第二回では、当館の須山主幹を講師に、和歌山県教育史や川合小梅が書き残した日記などの資料をもとに当時の寺子屋における庶民の教育事情や教科書・副読本として『往来物』と呼ばれた書物と本屋さんの関わりなどが解説されました。

また、後半には当館が収蔵する『往来物』の古文書を手本に、江戸時代の庶民による和歌浦名所巡りの姿が分かりやすく紹介されました。

「第一回、二回」アンケートより抜粋



・ 城下町の寺子屋での庶民教育のあり方をわかりやすく解説していただき良かったです。
 ・ 自分の祖先がこのような教育を受けていたのかと思うと感慨もひとしおです。
 ・ 来年も楽しみです。

にしております。

十一月二十八日と同二五日に開催された第三回、第四回では、当館の森脇次長を講師として、南部街道（大穂手越え）及び御坊街道（三里が峰越え）を中心に、明治から大正・昭和期にかけて日高郡内の街道・往来など古くからの道が、現在の道路に変遷していく様子や水路式発電による日高川の電源開発と紀南索道、さらには、白馬山脈の尾根道が、和歌山県史や現地の写真など豊富な資料により詳しく解説されました。

「第三回、四回」アンケートより抜粋

・ 地域の歴史と道についてよく分かりました。
 ・ 御坊、南部と他の街道をゆっくりと歩きたい気になる。
 ・ 現在の龍神と御坊を結ぶ道路のイメージの違いに驚きました。
 ・ ダムの話も良かったです。



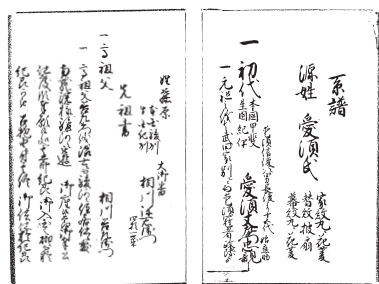
第一回（一〇月二十八日）木 午後一時三〇分	第二回（十一月四日）木 午後一時三〇分
第三回（十一月十八日）木 午後一時三〇分	第四回（十一月二十五日）木 午後一時三〇分
講師 県立文書館主幹 須山高明	
講師 県立文書館次長 森脇義夫	

目録の刊行

『収蔵史料目録十 紀州家中系譜並に親類書書上げ』

当館開館時に県立図書館から移管された膨大な古文書資料の中に含まれていた紀州藩士の履歴書ともいえるべき「紀州家中系譜並に親類書書上げ」約一五、〇〇〇点あまりの内、今年度はその上編として「あ（相川）」から「そ（曾原）」までの七六七〇点を収録して刊行しました。

紀州藩では、寛政八（一七九六）年と享和元（一八〇一）年の二度にわたって全ての藩士を対象に、「先祖書親類書」「系譜 親類書」を差出させていますが、以後は家督を相続する毎、または初めて召し抱えられた時にも差出すことが義務付けられていました。



「系譜」の本文冒頭には姓（源平藤橘など）、氏、家紋、替紋、幕紋（中にはこれがない場合もあります）の順に、次に初代の本国と生国が並記され、そして、図に見えるように名前の右肩に役儀または出自及び初名が書き添えられて始まります。本目録では検索の便をはかるため

に、「系譜」や「先祖書 親類書」などによって明らかにする提出者の役儀や、歴代当主の名前・隠居後の号などを、収録の対象にしております。このことは本目録の特徴と言えます。なお、本目録は当館で頒価一、二〇〇円で取り扱っております。

『歴史図書・行政刊行物目録』

当館開館以来、平成二十二年三月までに収集した歴史図書や、国及び県並びに県内市町村の政治・行政の各分野における様々な機関が発行した行政刊行物を、合わせて三万四千点あまりを収録しています。

史料保存

文書等補修事業

「紀州家中系譜並に親類書書上げ」の未修復分の内、約一七〇点について補修を実施するとともに、複製物を作成しました。

文書等複製化推進事業

今年度緊急雇用創出事業として、紀州東照宮所蔵の『南紀徳川史』について、一五、〇〇〇余コマのマイクロ撮影を実施し、複製物を作成しました。

燻蒸業務

昨年末及び今年度に寄贈・寄託を受けた垂井家文書ほか、六つの古文書資料群の燻蒸処理を実施しました。

貴重な資料・文献の寄贈

平成二二年度中に貴重な歴史資料や文献の寄贈が六件ありました。多くの方々にご利用いただけるように、大切に保存し、整理いたします。

池田孝雄氏旧蔵資料

当館運営協議会設置以来、長く協議委員会として貴重な提言をいただいた同氏が昭和二〇年代初頭以降収集し続けた同和教育関係・労働争議関係・社会運動関係・自治体史関係資料を含め、約二三〇〇点余に及ぶほぼ全ての蔵書を寄贈いただきました。

ところが、氏は本年一月二日、八三歳で亡くなりました。当館にとって惜しみても余りある委員の一人を失いました。衷心よりご冥福をお祈り申しあげます。

岩崎文彦氏旧蔵資料

江戸期の和歌山城下図や菊池海荘著の「海防策」、明治初期の貴重な地方新聞、祖父が綴られた学校生活に関する日記類、書翰類を含めた約五〇〇点

垂井家文書

江戸期に米取引のため城下に移住し、質商をも営んでいた垂井家に残されていた文書群約五〇点で、ご子孫の清治氏か

らの寄贈です。同家は、初代和歌山商業会議所会頭を勤めた清右衛門家ですが、中には、文政九(一八二六)年と明治期の店卸帳簿二点、家憲一点があります。

三尾功氏旧蔵資料

『近世都市和歌山の研究』や『城下町和歌山百話』等の著者で、和歌山市立博物館元館長の同氏が収集された相田二郎『日本の古文書』上下、伊地知鉄男『日本古文書学提要』を含む古文書学関係文献、計二八点

水田治司氏作成移民資料

カナダ県人会の同氏が作成した、三尾村からカナダへの初期の移住者名簿や現地での居住地を示した地図を含む資料、三点

山本幸次氏旧蔵資料

「野上軽便鉄道敷設申請書」「認可証綴」「諸許可書」の三点の綴りから構成された資料群で、野上軽便鉄道株式会社の設立が認可され、諸手続きを繰り返しながら大正五年二月、ようやく営業運転が許可されるまでのさまざまな申請書や許可証類を綴っています。

この三点の綴りはこの間の事情がよく分かるもので、県内の鉄道資料としては一級のものと思われれます。

文書館の利用案内

利用方法



◆ 閲覧室受付にある目録等で必要な資料、文書等を検索し、閲覧申請書に記入のうえ受付に提出してください。文書等利用の受付は閉館30分前までです。

◆ 閲覧室書棚に配架している行政資料、参考資料は自由に閲覧してください。複写を希望される場合は、複写承認申請書に記入のうえ受付に提出してください。複写サービスは有料です。

開館時間

◆ 火曜日～金曜日
午前10時～午後6時

◆ 土・日曜日・祝日及び振替休日
午前10時～午後5時

休館日

- ◆ 月曜日(祝日又は振替休日と重なるときは、その後の平日)
- ◆ 年末年始 12月29日～1月3日
- ◆ 館内整理日
- ・ 1月4日
- (月曜日のときは、5日)
- ・ 2月～12月 第2木曜日
- (祝日と重なるときは、その翌日)
- ・ 特別整理期間 10日間(年1回)

交通のご案内

- ◆ JR和歌山駅・南海電鉄和歌山市駅からバスで約20分
- ◆ 和歌山バス高松バス停下車徒歩約3分



ホームページアドレス
<https://www.lib.wakayama-c.ed.jp/monjyo/>

和歌山県立文書館だより 第30号

平成23年3月30日 発行
編集・発行 和歌山県立文書館
〒六四一-〇〇五-一
和歌山市西高松一丁目七-三八
電話 〇七三-四三六-九五四〇
FAX 〇七三-四三六-九五四一
印刷 有限会社隆文社印刷所