

現場主義のジンパ学

北大文学部名誉教授
尽波満洲男

2010年12月28日

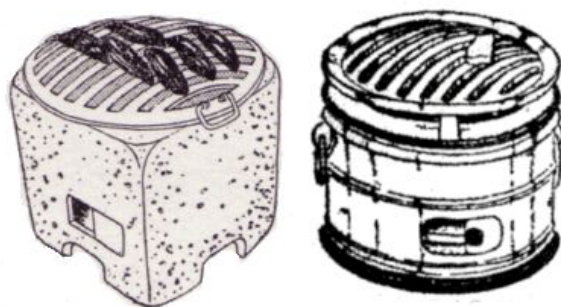


図1 筆者近影(左)、編集者(右)

0.1 はじめに

いまの北大生・院生約1万6000人の中で「ジンパ」を知らない者は絶対にはいない。ジンパとはジンギスカン・パーティーの略語というのが定説だ。インターネットで「北大」「ジンパ」というキーワードで検索すると、約180件(平成15年5月)のうち、ジンギスカン・コンパの略語という解釈は1例しかなかった。

花見ごろから秋が深まるまで、七輪の熱で焼け焦げて、土埃立つ元芝生はもちろん、狭い研究室の中まで、北大の各所でジンパの煙幕が繰り広げられる。雨をしのぎ吹雪に耐えつつという壮烈なジンパもたまにはある。

戦前の北大生はコンパであり、ジンパを知らない。戦中から戦後間もなくの北大生は食糧難で、学生食堂の肉といえば鯨ぐらいで、四つ足の肉にありつくことはほとんどなかった。作家の渡辺淳一は昭和27年春、北大の合格祝いに仲間とジンギスカンをやり、4人で15キロ羊肉を平らげた思い出を書いているが、畜産などごく一部の学生は馬など食べるチャンスはあったにしても、焼いては食べなかったようだ。

それが、いつの間にかジンギスカン鍋が北海道の家庭料理となってゆき、花見で囲むものとなり、北大生のコンパにも顔を出し、ついにジンパという単語と形式が定着した。

そうなれば、ただ焼き方、食べ方を知っているだけではすまされない。誤った俗説ではあるが、ジンギスカン鍋の名付親かといわれる駒井徳三氏(明治44年卒)どころか、かのクラーク先生、5000円札の新渡戸稲造氏(明治14年卒)をはじめ、ジンギスカン鍋に欠かせない羊肉と我が北海道大学との長い関わりを知らずに卒業した者に、北大OB、OGを名乗らせるわけにはいかない。一般教養の必修科目並に学ぶべきジンパ学講座を開設し、ここに全北大生必読の講義録を公開するものである。

0.2 編集者から

尽波満洲男先生とは長いお付き合いをさせていただいております。思い起こせば、パソコン通信時代の先生の書き込みは、ジイサンの小便のごとく長く、チョロチョロと流れていたのです。

しかし、インターネットの時代に入り、特にMixiになると、ジイサンどころではなく、馬の小便のように長く、かつ大量に、先生の文才は迸り出たのであります。とても私の手に負えるものではなく、読んでおりませんでした。

所が、2010年12月18日の某「学会」の会合で先生と久しぶりにお会いし、ジンパ学の研発(研究発表)で、先生の警咳に接し、その研究成果なるサイトを知るに至り、自分の不明を思い知らせました。

さらに、私の通っている某大学で、先生の第一の弟子で、秘書兼助手であらせられる、某大学教授のミゾ先生がおられます。去年、そのミゾ先生の講義を受けました。その際、課題レポートにと某学会の学会誌の TeX フォーマットを使って提出したところ、優をいただけました。TeX は印刷した見た目がアカデミックっぽいんで内容がなくてもごまかせるんです。

その体験から「学会」の懇親会で尽波先生に厚かましくも「TeX を使って本にしたらどうですか」と提案しました。TeX というのはとっつきが悪く、普通の人にはきっかけがないとなかなか使えません。

「学会」から数日後、先生のサイトを拝見しました。その分量、独創性、独断性、偏見性等々誠に孤高の高みを感じ、後悔と感涙に咽んだのであります。「ああ、先生の御恩に報いるには TeX 化して、先生の机下に奉献するしかない」と決心したのであります。

しかし、私は技術系の文書を TeX で書いておりますが、先生の社会科学的な文章は、私の手に余ります。哲学科卒であらせられる先生はやはり、「縦書き、B5」で行きたいとお思いのことと察します。しかし、縦書きのフォーマットは用意されているのですが、私は使ったことがなく、今回は試行、ということで、ほんの一部を A4 横組で作っております。でも、これだけで精魂付き果てました。

ご希望であれば、このソースを公開しますので、これを参考にして、「尽波満洲男全集」を発刊していただきたく思います。その暁には「縦書き、B5」にしてページ数を稼ぎ、「北都の紙価を高めて」いただきたく切望いたします。

最後に、この文書の使い方であります。著作権はもちろん、尽波先生にあります。個人的に研究のために使うのは問題ではありません。しかし、先生の意に染まぬ公開などされますと、当学会にも著作権に妙に明るい先生の直弟子がおられます。

彼が、後注進に及び、先生の逆鱗に触れたなら、斯界から抹殺されるのはおろか、日本国から消滅するのを覚悟しなければなりません。(桑原、くわばら。東北では鶴亀、つるかめ、と言うらしい)

そうなれば、当編集子にも被害が及びますので、私的使用にとどめていただくよう、伏してお願い奉ります。

可不可 拝

目次

0.1	はじめに	i
0.2	編集者から	i
第1章	ごあいさつ	1
第2章	最新ジンバ学のオリエンテーション	4
2.1	北大にしかないジンバ学講座	4
2.2	だから北海道に住むわれわれは	7
2.3	射的といって	11
2.4	「牧羊手引草」は	14
2.5	A君のレポートから	17
	参考文献	20
	あとがきにかえて(可不可 拝)	21

第1章

ごあいさつ

私が、このジンパ学講座を受け持つ尽波です。ツキナミじゃなくて、姓はジンパ、名はマスオ、昔の満洲、いまは中国東北部などといっておるが、あちらで生まれたから親父がそうつけてくれたんです。ツキナミではないからね。まあ、名は体を表すと昔の人はいいことをいっとるが、当然私の狙いも講義も月並みであるわけがない。しつこいとみる人もいるかも知れません。

これまでジンギスカン料理、あるいはジンギスカン鍋について、さも定説のようにいわれている伝説があります。インターネット上でも散見されます。ところが、そういった本当らしそうな史話に限って、ろくに文献も示さず、探さずなんですね。だれかの思いつきだったり、ものがジンギスカンだけに焼き直しもありとね。また、郷土史をやる連中が、そういう怪しい説を引用し合って権威付けしたり、まったくいい加減な「孫引きゴッコ」をしてきた。自信のないやつはロクに調べもせず「諸説がある」なんてね。

私が開拓してきたジンパ学は、そういう類の作り話や羊肉通販ページの一口知識とは全く違うのです。育ち盛りではあるが、れっきとした学問なのです。調べたらこうだったと証拠を明確に示しながら、正しいジンギスカン料理の歴史を掘り起こす。それがジンパ学です。

どうです、構内至るところ、ジンギスカンの紫煙たなびき、香煙鼻をくすぐる北海道大学。しかもその文学部らしい学問、必修ではないけれども、あえて必修科目と同格とうたう大きな意義がわかるでしょう。まだ研究者が少ないので、あんまり耳にしたことはないと思うけれど、広い意味でジンパ学は食文化論と東洋史学にまたがる学問なのです。

伝説に戻りますが、なぜ、そんなインチキな作り話がバレなかったのか。何となく世に認められ、通用してきたのか。これが重要なポイントなんです。それにはちょっとした訳がありましてね。かつてはどこの図書館にいけば、自分の調べたいことが書いてある本があるのかすら、わかりにくかった。偶然でもわかったことだけ書いて、後は想像で補うしかなかった。

それも郷土史家らしい中華思想でね。自分の関係する場所、職場が世界の中心だと信じ、強烈に高めようとする。月寒だ、滝川だ、道産子は北海道だというわけです。最新表現でならセカチューということだ。とても参考文献なんか示しようがありません。たまたまですよ、それを見つけた者が受け売りするから、固まった見方のような印象を与えやすい。文学部のほかの分野でも似たようなもので、学生はどのあたりのことがわからないのか、どの辺までわかっているのか かわからない。勢い指導教官の示唆する方向へ進まざるを得なかったんですなあ。

いまはまったく違いますね。インターネットという新しい道具が使えるのです。検索エンジンで、ヒントを含むホームページを見つけたり、探す本がどこの図書館にあるのが即座に調べられる。開拓使の文書だって、パソコンを通じて居ながらにして読めるものがあるのです。ホームページの作者や関係者、本なら著者が生きていればメールで質問もで

いんですね。もっと古くから小説に現れているし、新聞や雑誌の記事にもあるということをお教えしましょう。私は既に大正13年までたどっています。もっと調べれば、明治までたどれるはずだと信じています。

はい、では私のシラバスをもう一度読んで受講手続きをするように。私は出欠は取りません。その代わりに私の話をよく聞き、私が配る資料を読みこなして、私の探索と推理のあら探しをして、アッといわせるレポートを提出してくれる学生を歓迎するからそのつもりで。古いジンギスカンの常識なるものを皆さんと一緒にぶっ壊し、北大ジンパ、ジンパあつての北大という認識を天下に広めようというのが、私のジンパ学なのです。

第2章

最新ジンパ学のオリエンテーション

2.1 北大にしかないジンパ学講座

私がこの講座を担当する文学部の尽波です。私はきわめてフレキシブルな、ブロードバンドな趣味の持ち主と自認しています。たとえば、泳げないのにヨット部員だったし、就職活動なんて放置して4年目の秋まで応援団で旗を振った。文学部卒ながらラジオ少年の延長でコンピューター歴25年。マイコンという用語もなく、紙テープ入力のアセンブラで走る電子計算機のところから化石みたいなものです。お花は2年習って草月流1級、パソコン通信歴15年、残念ながら仲間がインターネットのメールに移って、いまはメーリングリスト。なんか手応えが弱くてメーリングリスト歴何年と威張りにくいね。動物もいろいろ飼いました。一番手間が掛からないのは家鴨かな。だいたい飛ばないから柵もちゃちなので間に合うし、何でも食べてくれます。高校1年のときは毎日弁当のおかずは家鴨の卵焼きでしたな。厄介だったのはヤギの乳搾り。すぐ入れ物を蹴飛ばすからやりにくいなのってね。末っ子の弟は、母乳でなくて完全に山羊で育った山羊の子です。珍しいはずなのはカワセミを刺身で飼ったこと。私を手づかみしたくらいだから、弱っていたのか、1週間ぐらいしかもちませんでしたね。

このジンパ学も、ここでは宣伝しないが、私のある趣味のホームページの延長でもあるのです。そちらは近世にまたがり、記録の少ない庶民生活の中での存在を探なければならぬのに対して、こちらは全く違って、ほとんど活字で印刷された文書の世界における情報収集力を試すという意義があります。インターネットを多用してみせることによって、多分、皆さんの専修研究にも役に立ち、アカデミックにも牧羊史とジンギスカンを受け持って日本の食物史及び観光学の研究に貢献するはずだと考えています。

ところで私の講義はちょいちょい脱線すると思うけれども、ほとんど北大か羊に関係した話になるでしょう。私は落第なしでマスターまでヤッカイドウ大学に6年ご厄介になったし、もう閉校になった国立の短大が気に入って5年も通いました。ちと恥ずかしながら、この某短期大学部でわが人生初と2回目の落第をまとめて経験した。そうすると、文部省の管轄で残るは高等工専だけなので、生きているうちに通って一通り全部に通い、授業料を払った男という前人未踏のレコードを狙っているんです。北大同期のかの三浦雄一郎でもできないよ、これは。苫小牧高専の3年生募集に応募しようとしたら、工業高専が対象であり理系短大を出た人はどうも、と断られましたかね。趣味ですからまだあきらめていません。はっはっはっは。

文部省、ああ、いまは文部科学省か、私立に負けるな、とやたら授業料を上げるから、名誉教授の小遣いでは高専の授業料払いはちとつらいですな。仕方がないから、教える側に回って、こういう講座でうさを晴らしているが、われわれ現役のころなら、毎値上げ反対闘争で旗振ってストライキだね。いまのみんなは、講義中はうるさいが、そうした発言はせずおとなしいよなあ、まるで羊の如しだといわれても反論する人もいないで

しょう。

それはさておき、国内留学中は明治生まれの方々をはじめ錚々たる大先輩たちからほぼ10年薫陶を受けたというか、北大東京同窓会の運営をはじめ、ビールの飲み方に至るまで、しかられたり教えられたりしました。それからちょいとブランクがあったが、ここ4年は北大文学部同窓会を通じて再び母校に出入りし、文学部の諸先生方の該博さのサンプルのような酒席にも座り、ついには中央図書館の奥の奥にある諸新聞のマイクロフィルムも見せてもらっております。

ジンギスカンを食べるだけでなく、その起源などを調べていくと北大、東北帝大農科大、札幌農学校につながっていきます。農学校以来の殖民学にもちらとでも触れることになる。明治10年3月、クラーク先生は「札幌農學第一年報」をまとめ「日本国ノ農業八大ニ其趣ヲ修整セザルベカラズ」とおっしゃっています。「牛馬ハ之ヲ耕転及ビ?牽ノ為メニ要シ良好ノ乳牛ハ之ヲ製乳、牛肉仔牛肉、及ビ生皮ノ為メニ要シ羊ハ之ヲ羊毛及ビ羊肉ノ為メニ要シ家豕ハ之ヲ猪脂及ビ猪肉ノ為メニ要スル」([1]3 ページ)。いいですか、羊は羊毛と羊肉のためにあるのだと。明治の初めです。まだジンギスカンはなかったので、羊毛とジンギスカンのために羊はあるのだとはいかず、先生は羊も牛馬や豚同様に大事なのだと強調されたのです。ここで豚より先に羊の必要性をいわれたという事実、先生は豚より遙かに数少なかった羊を、まず増やにやならんと考えられたに違いない。

だからですよ、先生は「第一年報」ですよ、日本の畜産の問題点に触れ、早くも綿羊は支那からの綿羊よりカリフォルニアの綿羊が好ましいとの意見まで述べておられます。そのところを資料にしてありますから、配ります。忘れないうちにいっておきますが、私の講義では資料をプリントして配ります。

私が最前列の人にだいたい後ろに座っている人数分を渡したら、すぐ1枚取って後ろへ回してやって下さい。後ろの席で運悪く資料が行き渡らないことがあるかも知れないから、なるべく前の席に座るようにね。はい、きょうはたっぷり用意してきたから皆に渡ったでしょう。

2枚一緒に配ると帰っちゃう人がいるかも知れないので、もう1枚は後で配ります。自分のエスケープ経験を顧みて、おしまいまで真面目に聞いてくれる諸君を大事に扱ってあげなくちゃね。それを借りてコピーする不埒なやつ対策として、たまには空色刷りも配ると予告しておきましょう、はっはっは。

ああ、それからこのプリントは最後に出してもらってレポートのヒントになりますからね。ちゃんと保存して、レベルの高いものを書いてください。説明しますと、資料その1は初回ですし、1年目の諸君でも理解できるように私がクラークさんの報告の訳文に行替えと読みの注を加えましたが、原文は濁点と句読点がありませんからね。今後配る資料は著作権を尊重してナマのまま出しますよ。

資料その1

牧草及ヒ秣ニ供スヘキ精緻ナル良草ノ生スル時八本使<開拓使、北海道のこと> 数年ノ後必ず利純アルヘシトス況ンヤ農家ヲシテ之ヲ為サシムルニ於テヤ農家ヲ 勧誘シテ各家少ナクモ二三頭ノ羊ヲ畜ヒ以テ牧羊ノ利純ヲ得ルハ如何ニ迅速ニシテ 且ツ広大ナル者ヲ知ラシメンコト亦タ用意ノ事ナルガ如シ羊ノ適種ヲ選フニハ精々 廉価ニ多数ヲ得ンコト最モ肝要ナレハ余ハ先ツ第一ニ其価ニ依テ之ヲ定メンコトヲ 欲スルナリ然トモ支那羊ト「カリフォルニア」種トノ二者ニ就テ之ヲ見レハ余ハ素 ヨリ其健全ニシテ且ツ良好ノ綿毛ヲ生スル處ノ「カリフォルニア」種ヲ取ランナリ 札幌ノ新牧羊舎ハ周囲ノ牧場ト共ニ極メテ能ク其用ニ適スル者ナレハ該舎ニ畜養ス ヘキ羊ハ惟<おもう>ニ之ヲ良種ニノミ限ラレンコト亦余ノ勸奨セント欲スル所ナ リ細毛ノ「メリノー」中毛ノ「サウスダウ」長毛ノ「コッツウールド」若シクハ

資料その1 [1]p38

「リーセストル」等ニテ可ナルヘケレハ此等ヲ以テ暫ク之ヲ實際ニ試ミ其北海道ニ
適スル者ハ果シテ何種ニ在ル乎ヲ知り又タ之ヲ全道ノ各地方ニ送り従前ノ種ヲ改良
スルノ種羊トナスヘキナリ [1]

2.2 だから北海道に住むわれわれは

だから北海道に住むわれわれは、クラーク先生が提言された種羊の子孫の肉が、いまだどれくらい改良され、おいしくなったか、常に食べてモニターしなければならないのです。北大生である以上当然ジンパ学を受講すべきであり、開校以来羊と取り組んできた北大こそジンパの本家だぞ、ノーベル賞なんかでランク作るなど、声を大にして啓発すべきなのです。大学祭のときは、正門前で焼いて「北大はジンギスカン。ジンギスカンでわからんことがあったら北大に聞きに来てください」と市民に味見させ、PRするぐらいでなきゃいかん。それだけの価値と味のある学問であるとなると、私は自信をもっていえますね。

胸を張って というより腰を伸ばして断言しますが、私のこの講義がジンパ学研究では、世界広しといえども最先端なんです。ですから、地球の裏側からでも読めるよう、こうしたホームページに開いて、講義を通じて最新の成果を公にしている。どしどし進めたいのですが、なんせ、私独りみたいなものなので、なまらゆるくないんだわ。うん、本州育ちにはわからん言葉を口走りましたが、これは今の北海道の若者風のいい方で、容易でない、とても疲れるんだよ、という意味ですよ。

これまでの食べ物紹介の本とかホームページに書いてあるジンギスカンの由来・解説は、私に言わせると、ほとんど作り話、その受け売りか孫引き話なんです。自分で直に調べていない。よくて群盲象を評すようなものです。私は超割と自転車で東奔西走、広く調べてこれだと思う新説に出会ったらよく検討し、正しければ出所を明らかにしてジンパ学に取り込み、さらに未着手の分野を残さぬよう日夜努力しています。例えば、鍋の形の変遷なんかですね。いや、本当、全講義のおしまいごろに絵や写真で生産時期の見方などを教えます。

このジンパ学は北大生はもちろん、社会人が聞いても損はないんですよ。平成16年度、来年春からですな、北大も国立大学法人になったら、e 楡文 [2] のこの講座は閉めて、有料の通信教育に切り替えて、私も自分の研究費を稼がにゃいかんと考えているところです。

もしかすると高校生諸君も潜り込んでいるかも知れないから、いっておくが、北大良いとこ、一度はおいで、ですよ。私は若いとき、東京でアキレス腱を手術したことがあります。せっかく切れたんだから宮川知平先生といって北大医学部第1期生の経営する大病院に入れて頂いた。あの階段の踏み板1枚が、小さな喫茶店のカウンターになるぐらいでした。40日トイレ付きの個室にねんねして、たまたま東京同窓会が毎月出していた会報「エルム新聞」の編集長を務めていたよしみで「君から差額ベッド代は取れないなあ」と負けてくださったので大助かりしました。尽波さん、夕食はなにがいいですか、なんて患者にリクエストを聞きに来てくれる病院なんか、君たち、想像を絶するだろう。

そしてだね、担当医から、糸は北大式の結び方にしました、これは北大型のギブス切りのナイフです、持ち方はこうするのが北大流なんて説明を聞きながら、つないでもらった。宮川先生は、もうお年だったのでメスは持たれなかったが、私の手の甲の血管に輸液の針を刺してね、手術中付き添って話しかけてくれたね。それで私は平静を保ち、局部麻酔というのは痛みを消すのではなくて、しびれて痛みがわからなくなる、ある学界用語でいえばマスキングというべき現象だと初めてわかったのですよ。

北大の東京同窓会の事務所は高田馬場、戸塚警察署の斜め向かいのマンションの3階にあるんだが、それは宮川病院の跡地であり、宮川大先輩のお陰でできたものであることを覚えておきなさい。宮川さんが医学部の後輩でキャノンの社長だった御手洗さんに「君は社長だから10万円出してくれたまえ」と電話したりしてね。どうも、いまの東京同窓会は宮川さんのご恩を知らないような気がするのですよ。

なぜ3階にあるのか。2階の下の店子を会社にしておけば土日は休みだから、北大OBが集まって同窓会でビールを飲んで酔っぱらう。それでストームやって「札幌農学校は蝦夷が島、熊が棲むっ」てな、ドタドタ、ドツタンと床を踏み鳴らしても苦情が出ないようにという精神科医でもあった宮川大先生のだな、北大生気質を熟知したご配慮による部屋取りだったのです。君たちも卒業して東京に就職するようなことがあったら、ぜひ文学部同窓会だけでなく、東京同窓会にも入って会費を払ってだね、高田馬場を大いに利用してくれ給え。私がいたときは、酔いつぶれたやつ用に布団が一組備え付けてあったよ。

ただ憎いことに、小樽商大の同窓会事務所は池袋の超高層、サンシャインの中にありやがる。人数が少ないくせに金集めがうまいというか、金持ちが多いというか。いずれ、宮川マンションは建て替えなければならない時がくるだろうから、そのときはサンシャインより高いビルを物色して入ってもらいたい。頼みますよ、ボーイズとね。そんなわけだ、私は筋金入りならぬ、筋糸入りの北大マンと自他ともに許しているんだからね。ビー、ジェントルマン、永年紳士たらんと心掛けてきた私の脱線話に、いまさらうそはないんでありますよ。

ところで北大生になった君たちは、卒業するまでに間違いなく何10回かジンパをやるだろうが、そのジンパがよってきたる北大とのつながりすらも考えず、ただただ肉ばかり早く食べちゃおうなんてさもしい根性でやってはいかんのです。

ジンパとは、ジンギスカンという人名らしい名詞と料理もしくは鍋という名詞がくっついた複合名詞で呼ばれる料理が正しいのだが、いつの間にかそのジンギスカンの方だけと、英語のパーティーとを接合させてしまった。それがまた、何でも短縮してしまう今風の変化でジンパとなってしまった。まあ変形しなくても和製英単語のひとつであることは間違いありません。

少数派だが、ジンギスカンとコンパがくっついたという見解もありますけれども、名詞の先頭の音だけをつなぐ方が自然だと私は思っています。私が学生のころは何でもドイツ語。コンパもそうだと聞かされていました。アルバイトがその名残のいい例です。ですから過渡的にはコンパをもじってジンパと呼んだと推定されますが、医者が英語でカルテを書き「都ぞ弥生」に前口上がないと変だと言い出す時代になったからには、パの方の語源は英語といっても、さしたる異議は出ないでしょう。

インターネットで検索してみればわかるが、ジンパをキーワードにしたアーチクルが結構出てきます。それを手当たり次第見ていくと、その5分の1ないし4分の1ぐらいは北大がらみの書き込みです。東京なんかよその大学では、玄関出たらすぐ道路なんてね、大学構内でジンパをやるスペースがないに等しいから、どうしてもやる機会が少ないということもあるでしょう。だからよその大学でもジンパという呼び方がないでもないが、まあ、天下の大勢からみて北大語といっても過言ではないでしょう。

だからこそ、筋糸入りの私がジンパを一つの学問として開拓しなければ誰がやる、私がやらねばならん、やろうじゃないか、ビー・アンビシャス・ボーイズ、ということで、このジンパ学の講義を始めたわけです。おっと、ガールズも入れておかないとセクハラとつるし上げ、いや古い言葉だった。学内の委員会にしかられちゃうから、それはやめと。ビー・アンビシャス・ジンギスカンズと訂正しましょう、わかるかなあ。

私はそのキーワードであるジンギスカンという名詞のルーツを追い、いろいろな文献や証言を探し、どう情報を見いだせばよいのか、検索とはどういう風にすれば合理的なのかという、きわめて現代的な、実社会に出てから実に役立つ、それが実学ですがね。謙虚にいえばですよ、役に立ちそうな方法論をここに展開し、例証していきたいと思えます。

ああ、いかん、いかん。この「なんとかシタイと思えます」という言い方は好かんのです、私はね。そう嫌いつつ思わず使ってしまったのはまずい。いまは常に注意したいという願望の潜在意識のせいだ。いまずぐる動作に対して、シタイと思えますは変だと

思わなかね。皆さんは知らないだろうが、シマスといってもらいたいと、私がかねがね主張してきました。いい終わった途端にやるのにだよ、シタイと思いますは全く変だろう。と思うとなると、そこに若干の間、無理に定義すれば30秒前後の時間が経過するなら許してもよい。

もう箸で肉を持って口のそばまで持ってきているのに、ではジンギスカンを食べみたいと思いますといい、眺め回すわけでもなく、ぱくっと食べる。ではジンギスカンを食べますといい、ぱくっと食いつく。どっちが的確な予告か、考えなくてもわかるでしょう。

思う間もなくトンネルを なんて汽車ぽっぽの歌を知らんだろうなあ。食べます形はハードボイルドなのです。東直己って有名なハードボイルド作家、知ってますね。あの人は小樽商大を中退して、わが文学部に入り直し、宗教学をまた中退したというダブル中退の経歴を持つ先輩なんです。ご本人によると幼稚園も中退だそうですかね。

ところで、いまはパソコンで検索エンジンをちょっと使い、ジンギスカンと入れれば、思う間もなくもっともらしい解説が簡単に見つかる。それで満足してはいかんのですね。たとえばgoogleにカタカナで入れると、3万9000件ぐらい出ののに対して、平仮名で入れると600件ぐらいしかないのは、なぜか。

私はgoogleを愛して、その検索法を日夜研究しています。このジンパ学もgoogleなくしては3回で終わり、単位をうんぬんするコマ数に達しなかったでしょう。ヤフーなんてのが何の役に立つのか、私にやさっぱりわからんのですよ。よくヤフーで情報検索ができる、できると信じていると感心しているくらいで、googleが出る前はgooだったが、いまはgooは使う気がしません。キーワードの見つけやすさではとてもかかないません。世の中には頭のいい人がいるものです。正しい意味を確かめるときだけgooの大辞林を使いますね。

googleの悪いところは、見出しとキーワードの前後の100字を示す短文がシンクロナイズされて切り替わらないことでしょう。外国語の方もそうなのかどうかは知りませんよ。私は横文字のページは作っていないないし、第一、チンギス・ハーンでなくてジンギスカンという英語くさい名詞の正しいスペルがわからん。私のみるところ、短文が差し替えられるのは、半月ぐらい後になりますね。だから、ウェブが更新されて、そのページがなくなっているのにgoogle上では依然古い短文が出ていて、そのページよいくと探させられたり、私が訂正しても、ウェブの方で直接確かめないで、あの例文だけ見て変わっていないと文句をいわれたりします。あれがよくなり、ロボットの巡回頻度が上がって、新しい書き換えが3日ぐらいで反映されるようになったら、本当にありがたいのですがね。

でも、検索ロボットはとても真面目にやっているといますね。講座を開設して半月ほどしてから「ジンパ学」というキーワードで検索したら、わがジンパ学が堂々トップから2件並んだ。もう一つはポコ庭日記とかいう女性が作っているらしいページで「ソフトボール&ジンパ・学祭の花展」という日記のジンパ・学という箇所を正直に検索してくれたのです。ということはジンパ学という学問は日本初、北大オリジナルな学問分野であり、こりゃ平成15年度か16年度の「21世紀COEプログラム」の人文科学分野ぐらいに申請する価値がありそうだ。アハハじゃないよ。ま、前人未踏だと、そう思って資料調べをすれば張り合いがあるってものです。

でも、私の講義を聴けば必ずや皆さんも検索エンジンのありがたさがわかるはずであり、情報検索の鉄人になろうという気持ちになると思うのです。いまは大学図書館に限らず、いろいろな図書館が蔵書検索ができるようになっているのです。後の講義で出てきますが、全国の大学図書館などを束にして検索してくれるサービスもあります。北大にはないけれども第2農場隣の武蔵女子短大にあるなんてことが一発でわかる。館外から蔵書検索ができない図書館は無視してもいい時代になりましたね。これを使わない手はない。

さらに、いちいち触ってほしくない大事な本は画像で公開して、検索だけでなく読めるサービスをしている大学もあります。本当ですよ。例えば、女子栄養大学では創立者の香川綾女史が創刊した「栄養と料理」の創刊号から昭和20年までの分を全ページ、画像で読めるようにしてあるほか、データベースで材料などが検索できるようにしてあります。ですから私は「栄養と料理」では、昭和21年以前に羊の肉料理の記事は掲載してないと断言できるのですよ。そうした便利なサービスの存在を知らない人はびっくりするわけですよ。

URLを教えて、だって？それがいかん。いまの若者はすぐ他人に聞いたがる。知りたかったらgoogleを使いなさい。誰がために鐘は鳴る じゃない、誰がために検索エンジンはある 女子栄養大がキーワードです。「今後、準備が整いしだい、戦後の分も順次公開の予定にしております。ご期待ください」と、香川芳子学長はおっしゃっている。そうなれば、いつから「栄養と料理」にジンギスカンが登場したか、はっきりわかることになる。奈良女子大では「伊勢物語の世界」「岡潔文庫」なんて、すごいがあります。あれを見たら、我が北大も札幌農学校の生徒たちが残したノートなんか画像公開できないかなあと思いますね。昔の人は、なぜか後世、皆に見られることを予知していたかのように、きれいな字を書いているですなあ。啄木なんか、そうですよ。そういうプロジェクトをやるという文学部OBが現れないものかねえ。

おととと、誇るべきことを忘れるところだった。わが北大には、北大図書館があり、「北方資料データベース」を持っていることを忘れちゃいかんのです。全部ではないが、北海道、北大に関係ある古い写真や地図、本がインターネットで見られるのです。例えば札幌農学校の学生が軍事教練を受けたときの制服の写真があります。クラーク先生は北軍に従軍した軍人だったせいか、南北戦争当時の兵士みみたいなデザインなんですよ。

冗談でなくて本当なんです。いいですか。明治12年4月の函館新聞に、その訓練のことが書かれているのです。資料その2がそれです。読んで下さい。

資料その2 [3]

先年札幌農学校設立の時演武の一科をも課業中に加へ普く生徒をして練兵を演習せしむることに極まり居りしが何分当時適當の教師もなければやむを得ず其儘になり居りし処昨年の十一月より東京陸軍士官学校にて卒業せし加藤少尉を招き教師となして以来生徒は学業の余暇にて練兵の稽古をなし追々進歩し昨今は射的の演習あり却説(さて)此の科を設けし趣意は第一生徒の身体をして壯健ならしめ其筋力を増加し第二は該校生徒たる者は成業の後必ず本使の屬籍となるべき者ゆへ今兵学を修業して置かば卒業の後平時には耒耨(すきくわ)を採て地を耕し一朝事のあるの節に当ては一身を抛ち国家の爲め奮戦する爲めならんと由或る人より報知ありぬ

2.3 射的について

射的といってもコルクを撃って人形を落とす夜店の遊びでなくて、本物の鉄砲を使う射撃です。これは記者が札幌農学校にいて直接聞いたわけではなく、だれかから聞いたちょっと無責任な話なんです、これだと体を鍛えるだけでなく、卒業したら必ず屯田兵にするための訓練と誤解されてしまいますよね。

でも、屯田兵にならないかと声はかけられたらしい。というのは、ジャパンタイムスを創刊した札幌農学校OBの頭本元貞氏が書いた随筆を読みますと、明治17年に卒業したとき屯田兵中尉の任官を勧められたそうです[4]。それから軍装とっているのですが、たとえば<http://ambitious.lib.hokudai.ac.jp/hoppodb/photo/image/1/0B0402100000000000.jpg>を見ればわかるのです。ほかに10人ぐらいを写したのを見た記憶があるのですが、探すときはなぜか見付からない。いま私はプリントしてきた紙を張りましたが、長いやつを書き写さなくてもよろしい。e 楡文のジンパ学講義録の方にURLを書いておきますから、それをマウスでコピーして見ればよろしい。

そんな昔でなく、諸君の先輩である北大予科の学生たちが、サクシュコトニ川のほとりで春の到来を喜んでいる写真もあります。こぎれいになり、ときどき開店休業して流れの止まる今の川と比べると、水量が豊富でこれなら明治時代にサケが上ってきたかも知れないと感じるし、彼等の長靴にびっくり。ああ昔の長靴は本当に長かったなあ懐かしくなりますよ、私もあんなのを履いていたからねえ。

それから、まだインターネットでは見られないけれども、あるところへ行けば見られるという本もあるのです。ジンギスカンを普及させる上で大きな役割を担った「糧友」という雑誌があります。それは北大図書館にもあるけれども、創刊からほぼ3年分が欠けている。それから月寒の種羊場、いまは独立行政法人「農業・生物特定産業技術研究機構北海道農業研究センター」なんて長い名前に変わったけれど、あそこにはもう少し古いのが保存されています。いずれ羊肉食の研究普及に欠くべからざる文献だと購入していたに違いありません。

ちょっとスライドで、札幌で読める「糧友」のリストを見せましょう。はい、後ろの人、見えますね。これは私がまとめたものです。講義の記録でこれを読んでいる人は、青色のクリックという4字をクリックしてほしい。この一覧表の北中は北大中央図書館、農研がいまいった月寒の種羊場こと北農研、北農は農学部図書館の略称です。昭和2年の末尾に11宣言と書いたのは、11月号に糧友會がですよ、ジンギスカンを含む羊肉食の普及を図るぞという宣言が掲載されている、ジンパ学としては重要な号であることを示したものです。農学部図書館は昭和3、4、5年と3年間だけ購入したことがわかりますね。宣言の翌年の昭和3年がほとんどないのは私としては実に残念。どれか1冊、羊肉特集号があるのですが、それは講義の中で話しましょう。糧友會が帝国陸軍糧秣廠の外郭団体であり、国策としてジンギスカンなど羊肉料理の普及を図ったのですよ。

食文化専門の研究者から教えてもらったのですが、東京・品川にある味の素の文化ライブラリーという図書館にいけば、全巻の画像閲覧ができるとね。1ページずつ読めるということなんですね。味の素がいい社会奉仕をしているんです。札幌では読めない箇所を調べよう思いつつ、あそこへ行くと食文化関係のいい本がたくさんあるので、そっちばかり読んでしまって「糧友」は昭和3年分ぐらいしか読んでいないのはまずいなあ。

また、大阪にはケンシヨクという食品会社の資料室がある。そこには「主婦の友」という雑誌が全巻そろっているのをはじめ、食品関係ばかり15万冊もあるそうです。メセナやっていますなんて大きな声も出さず、社長さんがこつこつ集めてきた。奥ゆかしい話ではありませんか。ジンギスカンは軍服を作る羊毛がほしくて開発された料理といえる面が

あります。残念ながら北大図書館は、そうした女性や主婦対象の雑誌などというヤワな本は全くありません。

ですから、ジンパ学としてはそうした記事も当たる必要があるわけですが「主婦の友」を創刊した故石川武美氏が設立した財団法人石川文化事業財団が、戦後の昭和22年から女性専用図書館を開いていたのです。珍しいでしょう。お茶の水図書館という名前ですが、そこに「主婦の友」が創刊号から揃っていることを知りました。読者から得た利益を社会に還元する考えから作られたそうで、ライバル誌「婦人之友」も明治42年からの分があるところがいい。平成15年にリニューアルして男性も利用できるようになったので、私も堂々と入りました。男子トイレもありましたよ、はっはっは。

親切な司書さんが、こういうのもありますよと次々本を捜してくれたので大助かり、2人で探したようなものでした。その結果、戦前の「主婦の友」の本誌では羊に関する座談会が1回載っただけで、料理はほとんど別冊附録に載せており、編集部の方で想定する読者層の違いかららしいのですが、所蔵分には載っていないことがわかりました。でも、成吉思荘という国内初のジンギスカン専門店の鍋と推定される写真などの結構な収穫がありました。

味の素ライブラリーで思い出しましたが、本とはいえないかも知れませんが、栗田奏二さんという立派な方が編集した「日本食肉史基礎資料集成」というものすごい資料が、あるところにあるのです。北大にはないけど、味の素や国会図書館など国内外18カ所に栗田さんが寄贈しているんです。食肉がキーワードと思われそうですが、古今東西、あつ西は怪しいのですが、森羅万象ありとあらゆる本から畜産、肉食、加工など肉に関する記述を探し出して、コピーした資料集で、最新と思われる資料集のその目次を見ますと、平成13年までに同集成は1000冊を超え、1001冊からは「続日本食肉史基礎資料集成」と呼んでいたんですね。

便宜的に号で呼ぶと、1号～394号までは国会、都立図書館など18カ所にあり、395号から760号までは国会だけにあり、761号～1140号は味の素ライブラリーだけにあり、なおその後も資料収集は続けられているらしい。当然、羊肉も入るから、探せばジンギスカンのことも含まれているはずですが、なんせ分量が多いんだわ。国会図書館の所蔵分を検索しようにも、館外からでは200冊までしか表示しませんから、半分以上は、あるとしかいえない。それで私は1140号までのタイトル一覧を作っているんで、レポートを書くために見たいという人がいたら、個人的に見せましょう。

私は、味の素さんと都立中央図書館、都立は広尾の有栖川公園の中にあるのですが、そう、これと思しき40冊ぐらいいは斜め読みしましたかな。閲覧時間が長くて休館日が少ない、入館手続きが簡単などの利点から、この基礎資料集成を調べたいときは都立の利用を勧めます。コピー受付が午後8時までなので、その後閉館までの1時間で本をチェックしておき、翌日コピーすると合理的です。広尾には外国人が大勢いて、図書館に行く途中なんか外国の街を通るような気がしますよ。

私は図書館で本をコピーさせてもらうたびに、本が傷むなあ、コピーせずにすむ方法はないのかと考えます。できるだけ丁寧に扱うのだが、順番待ちの学生君がいると、つい急いで扱いが手荒くなってしまふ。それに北大各所にある某社コピー機の出来が悪くてね、ちょっと本や手がボタンに触れたぐらいで同じページが10枚もコピーされたり、紙がとんでもないサイズになったりする。北大生協はあんな位置にボタンのあるコピー機なんかだめだという声が届いていないのか、わからんのかなあ。その対策として2、3アイデアがないわけではないがね。

ただ、あのマシンは全国大学生協の連合体共通で、コピーカードも共通らしいですね。東京農業大学の図書館でお借りした本をコピーするためカードを買おうとしたら、新紙幣を受け付けない。どなたかに両替をお願いする前に、北大と同じ機械だし、ダメモト

と北大生協で買ったカードを入れてみたら使えた。これはこれとコピーさせてもらったけれど、後で考えると、なにか詐取したようで、どうも引っかかるものがあります。司書の方にカードが使えたとお話したら、初耳と目を丸くしていました。私は悪事を働いたのでしょかね。しつこいようですけれど、何々したいと思いますといういい方はやめなさいよ。

まだ時間があるから、オリエンテーションとはいえ、このまま諸君を解放せずに、少し羊の肉の話をしてもらいますか。当然のことだが、北大図書館にはいろんな本があります。まあ、ジンバ学と直接の関係はないのだけれども、古い緬羊の本の一例を話しましょうか。「牧羊手引草」という明治14年3月に内務省勸農局が出した本が4階の北方資料室にあります。明治14年というと、札幌農学校の第2期生が卒業した年です。かの志賀重昂さんが卒業生代表の内村鑑三さんが行った後輩を励ます挨拶を聞き、ヤソのくせに泣かせると感動して日記を付け始めた年ですよ。おっと、これはちょっと不正確、不穏当な言い方でしたが、まあ、それくらい遠い昔のことです。

古い本なので平仮名が変体仮名でね、いまのスクリーンに読ませたら何がなんだかわからない字になると思いますね。ですから初めからコピーはあきらめて筆写させてもらいましたよ。羊の品種説明などは写真でなくて銅版画、ペン画みたいなタッチの絵です。それから用具も絵で説明しているのですが、いまのフォークが糞叉、スコップが糞?、金扁に産と書く字で、荷台に囲いの付いた大八車が糞車となっています。北18条の第2農場における家畜飼育の実習でもフンサやフンサンと呼んでいたのでしょうか。まあ、それはさておき、その本の前書きが、配ったプリントの資料その3です。私が読みますから聞いていなさい。

資料その3 牧羊手引草緒言 [5]

牧羊は我國古來未だ曾てあらざりしが、外交盛なるに随ひ、内地の風俗世人の需用も亦往時と變りて、身に絨衣を着け口に肉食を味ふ者、漸く多きに至り、牧羊の業も、自ら人世必須の事となれり、明治八年下總國印幡埴生の両郡に跨る曠原に於て、牧羊場を創立し、米國人「アツプジヨンス」を聘し、生徒五十餘名を徴集し此業を傳へせしめたり、抑、牧羊の業たる、氣候飼料の大に関かる所なれば、平常の管理、外國に施すべきも、我國に行はれざることあり、況や、我が牧羊の業、日尚ほ浅ければ、現行の方法も、ゆく／＼改變すること無しとせず、此書は、本場まで、大約、五年間經驗したる實業諸般の中に就き要を摘み粹を拾ひ、四時の飼養より通常の治療を併せて、單簡易きを旨とし、此業を開設する者の楷梯に供へんとするのみ、完全なる牧羊書の如きは後日を俟ち述る所あらんとす、

下總種畜場 明治十三年四月

2.4 「牧羊手引草」は

この「牧羊手引草」は、クラークさんが羊は羊毛と羊肉のために必要だと年報に書かれてから4年後に出た本であり、まだ、羊を飼って5年しか経験のない人が書いたものです。羊を生かして毛を刈るだけで精一杯だったんでしょう。ですから、どういう料理にして羊肉の味見をしたかわかりませんが、一応ですね、書いてあるんです。それが資料その4です。

資料その4 [5]

羊の大なる需用は毛と肉とにあり毛に亦長短の別あり長毛は粗く短毛は細く「リンコルン」「レスター」羊の如きは長毛にて「メリノウ」「サウスダワン」羊の如きは短毛なり毛は「メリノウ」肉は「サウスダワン」羊を以て最上とす総てその皮爪骨角糞尿等に至るまで悉く工業農務に有用の物なり

このサウスダワンは、いまサウスダワンと呼ばれている種類ですから、そう書こうかと思ったのですが、本の字がどう見てもウでなくヲに見えるので、あえてダワンとしています。こう書いてあるからには、少なくとも「リンコルン」「レスター」「メリノウ」「サウスダワン」の4種を食べ比べてみたことになります。でなければ「アツブジヨンス」さんの味談義を受け売りしたか。ともかく、あちらから直輸入した高価な羊でありますから、よぼよぼのやつでも処分し、肉鍋にでもして恐る恐る食べてみたのでしょうね。

羊肉の話ではないのですが、この本より1年前の明治12年に尾崎行雄という人が「小学農課書」という本を出しています。オザキユキオ、聞いたような名前だと思う人はいるかな。当然のことですが、怪童と呼ばれた東映フライヤーズの尾崎投手ではない。憲政の神様と呼ばれた尾崎弴堂なんです。若き尾崎が書いたその本の「家畜ノ置キ場所」にある羊の話抜き出したのが資料その5です。

資料その5 [6] 42丁左

<略> 亜米利加ノ農学家嘗テ種類、年齢、掛目共ニ同様ナル三疋ノ羊ヲ撰ンテ一疋八庭ニ繋キ一疋八通常ノ小舎ニ置キ一疋八四面ヲ閉塞シテ暗黒ナル小舎ニ入レ毎日各一磅ノ燕麦ト食ヒ得ル丈ケノ蕪菁トヲ給与シ四個月ノ後チ之ヲ検査セシニ第一ノ羊八蕪菁一千九百十二磅ヲ食フテ体量二十三磅半ヲ増シ第二ノ羊八蕪菁一千三百九十四磅ヲ食フテ体量二十七磅半ヲ増シ第三ノ羊八蕪菁八百九十六磅ヲ食フテ体量二十八磅四分ノ一ヲ増セリ則チ蕪菁一百磅ニ付キ第一ノ羊八体量一磅八分ノ一ヲ加ヘ第二ノ羊八二磅ヲ加ヘ第三ノ羊八三磅十六分ノ一ヲ加ヘタル割合ナリ第一ノ羊ト第三ノ羊トヲ比較スレハ第三ノ羊ノ食ヒシ蕪菁八第一ノ羊ノ食ヒシ半八ニ及ハスシテ其体量ノ増加セルコト却テ第一ノ羊ノ上ニ出ツ是レ唯タ之ヲ畜ヒ置ク場所ノ寒暖ト其運動ノ多寡ヨリ生セシ差違ナレトモ之ヲ見ハ誰カ為メニ厩舎ノ等閑ニ付ス可ラサルヲ感セサランヤ能ク外氣ノ寒冷ヲ防ク所ノ小舎ニ畜ヒ置ケハ体熱ヲ要スル少ナキカ故食料ヲ減スルコト此ノ如ク多フシテ掛目ヲ増スコト亦少ナカラ去レハ新タニ精良ノ小舎ヲ築造スルモ其費用ハ一方ノ所得ヲ以テ忽チ之ヲ償フヲ得可シ抑モ之ヲ暗所ニ置クハ新奇ノ一法ヲシテ動物ヲ肥大ナラシムルノ功能頗ル多キ者ナレハ人ノ食料ト為ス可キ畜類ヲ養フ者ノ如キハ皆此法ヲ以テス可シ然レトモ只管之ヲ暗黒ナラシメントスルトキハ空氣ノ流通ヲ妨ケ動物ヲ害スルノ恐レアレハ厩舎ヲ造ルニ方テ能ク是ニ注意セサル可ラス

早い話が、羊を肥らせるには暗い小屋で動き回らせずに置くに限る。さりとて空気の流れの悪いのもよくないから、その辺はよく考えて小屋を作りなさいよと尾崎は書いたの

ですね。「緒言」に「米国ノ農学博士ノルトン、ジヨンストン諸氏ノ農業書ニ原キ傍ラ内外古今ノ諸籍ヲ参酌シテ植物動物地質ヨリ其種殖畜養肥培法ニ至ル迄農課ノ要旨ヲ記述シ童蒙初学ノ階梯ト為ス」([6]2 丁左)とありますが、尾崎は綿羊を見たことがあったかどうか怪しいなあ。

尾崎は明治10年に工学寮を退学して著作活動を始め、父親が書いた野蚕の本を出したのを手始めに、翻訳をしたり演説法の本を書いたりしています。その後、明治12年に新潟新聞主筆になるのですが、この就職が決まるまで生活費稼ぎに何でも手がけたとみますね。

それから検索例としてですが、成田市のホームページを見ますと、市内にある三里塚御料牧場記念館にはアップジョンズさんの遺品、つまり牧羊生の教授科目一覧、馬の骨格解剖図、旋毛集などの関係資料を展示しているそうです。羊肉の食べ方がカリキュラムにあるかどうかまでは調べていませんがね。ただ、アップジョンズさんは後に強盗に襲われて重傷を負い、退職するんですね。明治の東京日日新聞に書いてありました。下総牧羊場の講義のときに取り上げますが、この人の名前をアップとジョンズを・で切り離す書き方は誤りですからね。

農場で思い出したが、道農産課長だった梁田参という人が「可成拓けた明治二十二年頃、札幌農学校第一農園のバーンの床下の豚が襲はれ逃げ延びた豚が、札幌停車場前のアカシヤ並樹通に算をなして倒れてみたことでも想像される」([7]p1)と講演した記録があります。農学部北側あたりからJRタワーの向こうまで、豚が命がけで遁走、息切れして伸びていた。180万市民の札幌で、いまま熊出没に注意なんてテレビがやっていますね。そういう点ではあまり開けていない、いや自然がいっぱいと誇るべきことなんですかあ。おととと。OBになりそう。卒業生じゃなくてゴルフのね。大正11年に東京で平和記念東京博覧会が開かれ、北海道からいろいろなものが出品されました。綿羊も出品されて空知の北村からの羊が上位に選ばれています。そのとき平和記念東京博覧会北海道出品協会という一時的な窓口組織が作られ、道内の人口、行政、交通などさまざまなことの現況を地図に書き込み、本にしています。これも図書館にあります。借りるときは書名と著者名が「戸口・殖民・行政・交通・気象・商工業・農業・畜産・林産・水産・文化 / 平和記念東京博覧会北海道出品協会」となりますから、あの借り出しの紙の欄から絶対はみだします。本当ですよ、はっはっは。その畜産のページを見ますと、主な牧場を書き入れた地図の裏に、動物別に概況が書いてあります。その綿羊の分を抜き出したのが資料その5です。

資料その6 [8]

綿羊 綿羊亦夙に種畜場に於て蕃殖を図りしが近年農商務省に於て本道に二種羊場を設置し積極的奨励を加へつゝある結果其数逐年増加し今や正に二千頭に達せんとする種類はシユプロツシャー種最も多く百頭中三十九割三分次はサウスダウン種十九割四分ランブイエーメリノー種十四割二分支那羊八割一分雑種七割七分にして去勢羊は十一割三分あり蕃殖、生育及収毛成績何れも良好なれば将来益増殖を見るに至るべし。

千分率ならこう読むのかも知れませんが、百分率でこんな表現でも許されたのか、初めて見ましたよ。そのころは、こう数えていたのでしょうか、わかりません。また、それには屠畜という項もありまして「本道に於ける肉畜の需要は近年著しく増進し就中肉牛の如きは道外より移入する頭数年々二千頭を下らざるの実況なり最近三ケ年間主なる肉畜の屠殺数を示せば左の如し ([8]) と、大正7年から9年までの牛馬豚の屠殺数を挙げています。つまり80年ほど前、牛が足りないくらい牛肉を食べたのに、羊はまだ「主なる肉畜 ([8]) とみなされてなかったということですね。真駒内の種畜場長だった村上要信は明

治40年に「本邦人民は外人と異なり食用に消費する所の獣肉は彼より頗る少なく之に代わゆるに魚肉を以てす衣服用に消費する所の織布に要する所の材料たる織緯は獣毛を多く用ひずして棉麻絹絲を以てするも将来を推測すれば年は一年より多く食膳に獣肉を供することゝなり衣服に絨毛を用ゆることゝなるは鏡をかけて見るが如く昭々乎として明なり」(〔9〕)と本に書いたが、その推測通り本邦人民は肉大好きになった。赤道の向こうやオーロラの彼方から羊肉を輸入してジンパ、ジンパ学なんですから、ジンギスカンもびっくり。はっはっは。

ついでですから、私が皆さんにどのようなレポート提出を望んでいるか。初回から真面目に出席してくれた諸君のために、いまからその実例を示す、もう1枚の資料を配ります。私の講義は毎回、いろいろな文献や新聞記事の引用などをまとめたプリントを配ります。私のジンパ学で優を取ろうと狙っている諸君には非常に参考になるペーパーですぞ。

この資料は、私が昨年、最高点を付けた男子学生、新聞みたいにA君とでもしておきましょう。そのA君のレポートのさわりです。コピーして配る理由の一つはだね、正直いいますとね、私もこの漢詩を読み下せず、お手上げだったということもあるんですわ。

A君は、中央図書館の蔵書を手当たり検索したんですね。家にいてもね。牛や羊を飼うのは畜産である。昔は酪農とはあまりいわなかった。満洲に進出した開拓団にしても、単に満洲でなく満蒙だ。満蒙開拓団、満蒙開拓青少年義勇軍、蒙古も含めてそう呼んでいた。その前のある時期は鮮満、朝鮮と満洲を束にしていた。こうした適切なキーワード選びが大事なんですね。

それで中央畜産会が大正4年から「畜産」という雑誌を発行しているのを見付け、創刊号からどんどん見ていったのですね。私はもちろん「畜産」は調べています。次回に上げる北大の初代総長、佐藤昌介先生の檄文なんかを見付けていますよ。当然、A君の見付けた漢詩も中川さんの談話も知っていました。いや、ほんとに。

この漢詩並びに序に出てくる高柳将軍は、元陸軍中将(〔10〕)です。兵卒として日清、日露の両戦役にも参加したのですが「日本陸海軍人名辞典」には第1次世界大戦末期の大正7年、ドイツの植民地だった中国チンタオ、青島と書くのですが、その攻略に加わり、さらにシベリア出兵でウラジオストック派遣軍の参謀長を務めた(〔10〕)となっています。青島は中国山東省にあり、北京とは比較的近いので高柳将軍はチンタオで鍋を手に入れたことが考えられます。大正11年に予備役になっているので、まだ調べていませんが、大連にあった満蒙文化協会という文化団体首脳に天下りしていたのではないのでしょうか。

私はA君のレポートを読んでびっくりしましたね。まさか学生が、そこまで熱心に調べるとは思っていなかったもので、文句なしに最高点を付けました。副賞に北大生協のジンギスカンセットでもご馳走したいくらいでしたね。はい、資料をよく見て、どれぐらいレベルか覚えておいて下さい。

上記(8)と(9)の出典は福川秀樹編著「日本陸海軍人名辞典」286ページ、高柳保太郎の項、平成11年12月、芙蓉書房出版 = 原本

2.5 A君のレポートから

「畜産」という雑誌の大正13年3月号で「成吉思汗鍋歌竝序」と題した漢文と漢詩の囲み記事を見付けました。僕は漢文が苦手で、本物の中国語らしいこの序文はとて解読できないのですが、字面から大意を考えてみました。

成吉思汗鍋歌竝序 ([11])

癸亥杪冬、高柳將軍以其昔年行軍時所得蒙古食器成吉思汗鍋饗客於滿蒙文化協會館宅後荒原上、高柳將軍者、名保太郎日本之宿將、甲午甲辰二役、均參與其間、豪氣當年、坐消醇酒、樂與文士晉接、於文化協會事業、尤多盡力、當日之宴、一切皆將軍親為部署、謂饗此鍋者、例當以夜而不以晝、當在郊外不在室中云、不佞亦忝被所邀、因作歌以紀之。(楊彙吾)

朔風歷歷寒雲赤。高柳將軍夜饗客。將軍饗客不在青瑣闥。翠雲窩。又不用銀鑿落。金?羅。聯帷作帳荒墟。燎火噴燄高空摩。環以釜 實熾炭。覆以鐵篋隆然駝。大筋尺八所見稀。牛羊 <鬻の右に刀>切維其多。腥羶燻炙氣噴鼻。鹽椒醢醬悉相合。食風醇樸逼初古。云是英雄成吉思汗鍋。威吉斯汗不可作。將軍高柳髀生肉。天似穹廬野垂。何處沙陀覓遺鏃。大球萬口喧和平。槽櫪空教騏驥伏。景慕前賢感慨多。英雄老去鬢鬢?。吁嗟乎。寧使英雄鬢鬢?。無令大球之上? <風扇に火を3字>馳鐵馬揮金戈。謹謝高柳將軍饗我成吉思汗鍋。濡毫爰作成吉思汗鍋之歌。

先頭の癸亥は大正12年(1923)の干支なので、これは前の年の木枯らしが吹くころ。甲午(明治27年(1894)の日清戦争)と甲辰(明治37年(1904)の日露戦争)両戦役に従軍した高柳保太郎將軍が、戦地で取得したジンギスカン鍋という蒙古食器を使い、満蒙文化協會館の裏手の原っぱでジンギスカン宴会を催し、私(楊彙吾)を招待して下さった。豪傑肌の高柳さんは文化協会の事業に力を尽くし、宴会も高柳さんが一切仕切って開かれた。高柳さんによれば、この鍋は昼間より夜の方が合うし、部屋の中より戸外でやるものだ。忝なくもご招待に預かったお礼にこの歌を作った というのが、序の説明だろうと考えました。続く漢詩を超意訳してみたのが下記です。

北風が吹き赤い雲がはっきり見える夜、高柳將軍はお客を宴に招いた。炉に炭火を起こし噴火のように空を照らした。そこへ1尺八寸ほどの大鉄鍋を掛け、適当な大きさに切った牛肉と羊肉がたくさん運ばれてきた。羊の肉を炙ると生臭さが鼻につくが、塩、醤油など何味にも合っとうまい。初体験の素朴な食べ方で、ジンギスカンが考え出したものではないらしいが、英雄ジンギスカン鍋というそうだ。天高き砂漠の古戦場よいずこ、皆大鍋を囲んで和やかである。ジンギスカンもこうして肉を焼いた食べたかと、つい思ってしまう。頭が白くなった英雄は老いて消えたか。いや英雄はこれを食べて元気を付け、老いても戦火を交えることを忘れず馬を走らせ戈を振るったに違いない。謹んで高柳將軍のジンギスカン鍋に感謝し、ここにジンギスカン鍋の歌を作り、書き上げた。

この漢詩から、大正12年に高柳將軍がジンギスカン鍋と称して、直径50センチぐらいの鉄鍋を使い牛肉や羊肉を焼いて食べさせたことはわかります。その鍋料理は当時、満洲人と呼ばれていた中国人でも初めて聞く料理の名前であり、初めて経験する食べ方だったので、強く印象に残り、作歌に及んだことは確かだと思います。クラスメートにジンギスカン鍋は戦後の食糧難から考え出された食べ方だという者がいますが、そんな歴史の浅いものではないと、この漢詩からも立証できます。さらに「畜産と畜産工芸」の大正13年10月号に、中川兵三郎という人

が書いた「民国人の飲食料品」という報告が載っていました。その「鳥獸類」の項に以下のように書いています。

全支那を通じて肉食の盛んなる事我国人の想像外である、殊に北方は寒気が猛烈である丈多くの脂肪食をとる必要がある、夏季に於ても料理の主要材料は魚でなくして獣肉類である、支那人に何が一番美味いかと問えば十中八九は豚肉であると答へる、熱い台湾でさへも肉食の盛んなる驚くの外はない、台湾に薩するだけでは尚不足を告げ年額三千頭の豚を鹿児島から輸入して調節して居る状態である。

(イ) 猪肉 これは豚肉の事である。全支那一切の料理は豚に左右されてゐる、食道楽に於ける材料は云ふ迄もなく一般人の正月や結婚葬儀に於ける料理は殆ど豚肉である、一斤の価格は三十余銭である、回々教徒は決して豚肉を食はず牛肉による。

(ロ) 牛肉 日本人は牛肉を歡び豚肉を余り好まない、支那に於ては牛肉の需要は豚肉の次位になつて居る、實際豚肉の軟かなる点に於いて脂肪分の豊富なる、牛肉の比すべきでない、従つて價格も豚肉より安い。

(ハ) 羊肉 羊の肉は支那では牛肉以上に使用されて居る、羊肉専売の羊肉館がある位である、北京で有名な焼羊肉(かおやんろふ)は羊肉料理で日本人の嗜好に投じ甚吉斯汗料理と称して居る。([12])

これは中国北京の実情を述べたものであり、北京の羊肉料理店側が、日本人客を引きつける売り方として「甚吉斯汗料理」という名前を考え、日本人の好みそなな英雄伝説も作り出したことを示唆しています。しかも、それは大正12年以前だったと思われます。

大正13年の雑誌「滿蒙」を見ると、発行所の滿蒙文化協會の住所は大連市紀伊町91番地になっていますから、高柳將軍は大連もしくはその近辺でジンパを催したはずで、それで「大連市史」をみたら同協會は「滿蒙の文化開發を図り、併せてその実状を広く内外に宣伝するの必要を認め」大正8年に発足「公平無私の立場に於て日支兩國の會員を募集し、日支親善に努め」たとあります。また「雑誌滿蒙は月刊にして創設以來繼續」(—cite 大連市史 p756)とありました。ですからジンギスカン鍋への招待は、やはり親善活動の一つと思います。

北京はジンギスカン鍋という呼び方の発祥地の有力候補であり、それが大正10年代には船で往復できる天津經由で大連に住む日本人に伝わり、また羊肉もあつたので、焼いて食べるジンギスカン鍋になじみ始めたと考えられます。また中川が書いた甚吉斯汗料理という書き方は珍しいようで、たまたま47代總理大臣になった芦田均の日記で見付けました。芦田は昭和32年3月5日に東京の椿山荘で「Bayerの薬会社々長を迎えて郡是が歓迎會を開いたのである。波多野社長、長井亜歷山君など来て甚吉斯汗料理を平げた。([14]6 卷 p297)」と書いています。

しかし、もう1個所は違っています。昭和31年4月7日、やはり東京の光輪閣でアメリカのボーイスカウト隊の歓迎會で英語でスピーチして「それからジンギスカン肉をたべて十二時前退去。([13]p115)」と変な書き方をしています。芦田は鍋とでも書いたつもりで肉と書いたと推察されます。以上

どうです皆さん。私が高く評価した理由がわかりましたね。その辺のホームページに書いてあるような、単純な「だろう」推理の史観とはまったく違うでしょう。単行本になっている市町村史や事始め物語とはまったく異なる畜産サイド、肉の側に求めるという着想がよろしい。私は、言うなればプロですから同じように畜産関係の文献を調べて当然ですけれども、アマチュアといえる受講生が自分で考え出した。今後A君は何を専攻する

か知りませんが、必ずやこういう成功経験が生きてきますよ。わかりますね。皆さんも努力して、このA君に負けないびしっとしたレポートを書き上げて提出するようにね。

いまA君のレポートを褒めたけれども、中川兵三郎はどこで何をしていた人物なのか、いつごろの北京での見聞を「満蒙」に書いたのか という点の説明がありませんね。それで私が補足しておきたいのだが、きょうはオリエンテーションであり、もう時間もないから、近いうちに話しましょう。何か質問、ありませんか。(ちに濁点のチンギスカンでも漢字のジンギスカンでも、差し当たり大正13年より古い用例を見付ければいいのか との質問に対し)その場合はそれで結構です。当然、見付けた、あっただけでなく、そうなった必然性の説明といいますが、時代背景を考察することになるでしょうからね。私もそういうレポートに接すれば検証せざるを得ませんし、成果をジンパ学全体に反映させていくことにより、わが北海道大学ならではのアカデミックな水準をさらに押し上げていけますからね。はい、ほかに。

(鍋の考察でもいいのか との質問に対して)はい、いいですねえ。古いほど歓迎します。北海道開拓記念館には義経鍋という変形型1枚しかなかったが、私の秘書兼御用人の仲介で、月寒種羊場に務めていたさる方がジンギス印2枚を寄贈したので3枚に増えました。古い鍋は第2次大戦中の金属供出といって、大砲や弾丸にする金属不足を補うため家庭にあった使わない鍋釜などを愛国心の発露としてお役所に差し出させたので、残っていないかも知れませんが、ぜひ捜してレポートに書いてください。私は滝川市郷土館、札幌市西区のレトロスペース・坂会館などいくつかの所蔵施設とコレクター数人を知っています。これらを合わせても100枚そこそこ。滝川のは金網も入っていますし、レトロ坂にはいまのアルミ製の使い捨て鍋の祖先といえる鉄板プレス製の鍋もあります。私の調べとダブってもいいですから、鍋の在り場所とその経歴、何年ごろ使われたとか特許番号を見つけてください。太平洋戦争前の鍋なら文句なしに最高点ですね。ここの前のページの末尾に実在がつかめない鍋の絵を2枚示しました。これは一例に過ぎませんよ。どこか古いお屋敷の蔵の奥にでも残っていないものかねえ。鍋でレポートを書くつもりなら私の研究室にきなさい。私の写真コレクションや資料を見せましょう。

なければ、これでオリエンテーションを終わらしましょう。

(平成15年5月の講義速記をベースに随時加筆修正をしております。著作権侵害にならないよう引用などの明示を心掛けて全ページを制作しておりますが、お気づきの点がありましたらご注意下されば助かります)

参考文献

- [1] 札幌農覺第一年報, 明治 11 年 (1878)11 月、開拓使 = 国会図書館近代デジタルライブラリー本
- [2] e 榆文, <http://www.e-yubun.jp/>
- [3] 函館新聞 1 面の記事, 明治 12 年 (1879)4 月 10 日付け (マイクロフィルム)
- [4] 頭本元貞「英字新聞発行に至るまで」, 「文藝春秋」昭和 10 年 (1935)8 月号, 23 ページ、文藝春秋社
- [5] 後藤達三編, 高鋭一訂「牧羊手引草」明治 14 年 (1881)3 月、内務省勸農局出版
- [6] 尾崎行雄著「小学農課書」, 明治 12 年 (1879) 8 月、慶応義塾出版社 = 近デジ本
- [7] 北海道庁農産課編「農事彙報」18 号、梁田参「北海道農業七十年の歩み」, 昭和 14 年 (1939) 4 月、北海道庁経済部農産課
- [8] 平和記念東京博覧會北海道出品協會編「戸口・殖民・行政・交通・気象・商工業・農業・畜産・林産・水産・文化」大正 11 年平和記念東京博覧會北海道出品協會出版
- [9] 村上要信著「山羊飼方」83 ページ、明治 40 年 (1907)7 月、村上要信
- [10] 福川秀樹編著「日本陸海軍人名辞典」286 ページ、高柳保太郎の項、平成 11 年 (1999)12 月、芙蓉書房出版
- [11] 畜産中央会編「畜産と畜産工芸」第 10 巻 3 号 75 ページ、大正 13 年 3 月、中央畜産会
- [12] 満蒙文化協會編「満蒙」51 号 103 ページ、中川兵三郎「民国人の飲食料品」, 大正 13 年 (1924)10 月、中央畜産会
- [13] 大連市編「大連市史」, 昭和 11 年 (1936)9 月、大連市役所 = 原本 (非売品)
- [14] 芦田均著「芦田均日記」, 平成 4 年 (1992)2 月、岩波書店 = 原本
- [15] 同心円鍋説明書
- [16] 読売新聞朝刊 9 面 (昭和 34 年 (1959)10 月 9 日付), サロン印広告
- [17] 主婦と生活カラークッキング第 1 巻「肉料理」p144, 昭和 42 年 (1967)10 月、主婦と生活社
- [18] 集文社編「家庭の料理 6 巻 若い人の料理」85 ページ, 昭和 44 年 (1969) 2 月、集文社
- [19] 奥村晴彦, LaTeX2e 美文書作成入門 (第 4 版), 平成 20 年 (2008)6 月 25 日, 技術評論社

あとがきにかえて (可不可 拝)

TeX 化した可不可です。先生に代わって最後に一言書かせていただきます。

0.1 章にありますような光景は、私の大学生活開始時そのものでした。私は、国内唯一の、畜産学科単一の「帯広”畜生”大学 (帯畜大)」に、昭和 43 年 (1968) に入学したのであります。当時の新入生歓迎コンパは、七輪に炭をおこしてのジンギスカンコンパでした。

仕上がった後は、新入生を、裏に流れている売買川 (アイヌ語でウリカリ川) に放り込む、というのが定番でした。しかし、3 年になるころは、プロパンガスボンベとコンロのレンタルが始まり、七輪に炭をおこし、という苦役からは解放されたのであります。

しかし、毎春、コンパシーズンでは急性アル中で、何回かは救急車のサイレンが、学内に鳴り響いたのであります。

そのような野蛮な風習に科学的な視点を持ち込み、学問にまで高めた先生の慧眼をこそ褒めたたえるべきであります。その先生の輝ける業績を顕彰すべく、微力ではありますが、TeX にして、悲願の「尽波満洲男全集」発刊への道を付けた、と自負しております。

最後に TeX について一言述べさせていただきます。とにかく、使ってみていただきたい。そのためには、[19] は最適な書籍で、何年か毎に改訂版が出ていて、現在 5 版です。収録ソフトをインストールすれば、直ちに最新の Windows の TeX が使えます。

ご覧になれば分かるように、章立て、用語の不統一、索引の基準が不明確、注釈にするか脚注にするかの基準、等々、本の体裁を成していません。編集者の存在が、かくも大きいものと実感しました。

一番いいのは、実際に東京同窓会でエルム新聞を作っていた尽波先生が、ご自身でこの TeX コードに手を入れていただければ、最高のものができると思いますが、いかがでしょうか。

先生のご長寿を祈りつつ、筆を折ります、というかキーボードを割ります。

可不可 拝

2010 年 12 月 25 日