

古河歴史見聞録

学説たり得る小説

色褪せぬ永井路子の「鎌倉もの」

今年のNHK大河ドラマ「鎌倉殿の13人」を毎週楽しくご覧になっている人も多いと思います。かく言う小生もその一人。ただ、皆様とはちよっと楽しみ方が違っていかもれません。主人公をはじめ、登場人物の描き方に、思わずニヤリとしてしまう。それは50年以上前に刊行された、とある歴史小説に描かれた人物像に重なってしまうわけでありまして……。

不朽の名作『炎環』

その小説は『炎環』という作品。そうです、古河市名誉市民、古河大使の歴史小説家・永井路子先生の直木賞受賞作です。



▲直木賞受賞の頃

昭和39年刊行の同作は、4篇の短篇作品を巧みに組み合わせた連作形式で、鎌倉幕府の成立と東国



▲(上)直木賞目録と記念腕時計
(下)『炎環』初版本と自筆原稿

武士団の相対を描き出しています。4篇の主人公はそれぞれ、阿野全成、梶原景時、阿波局、そして北条義時。いずれも、従来の通説やイメージを一新する、非常に斬新な人物像でした。

また、この作品で示された永井流の新たな史料解釈は、歴史学界においても広く認められるところとなり、以後の通説となったといっても過言ではありません。

ちなみに『炎環』は平成24年に新装版として再版されていますが、その発行部数が50万部を突破したとのこと。大河ドラマの影響で関連書籍の売上げが伸びるとはよく耳にしますが、ここまで支持されるとは……。半世紀の時を経

てなお色褪せない、まさに「不朽の名作」と言えましょう。

永井路子の「鎌倉もの」

ところで、永井路子といえば綿密な史料調査と、それに基づく独自の歴史解釈に定評があり、古代から近世まで、それこそ日本全史にわたり、数多くの傑作を世に送り出してきました。

そんな中であって「鎌倉時代といえは永井路子」と謳われるように『炎環』『北条政子』『つわもの』に『源頼朝の世界』など、鎌倉時代に材を取った作品、いわゆる「鎌倉もの」は永井路子の代名詞的な作品群と言えます。

東国武士団の史伝「つわもの」の賦のあとがきに「この時代のことはいつも頭から離れなかった。書きながら考え、書き終わっても考えていた」とありますが、鎌倉時代に対して、特に深い思い入れをお持ちだったことが窺えます。

テーマ展もご覧あれ

昨年来「鎌倉もの」が立て続け



▲新装版として相次いで再版されている永井路子の「鎌倉もの」

に新装版として生まれ変わりました。ぜひ、手に取ってみてください。鎌倉時代がますます面白くなるのは間違いありません。

また、今月25日から、古河文学館展示室3で、テーマ展「永井路子が描く鎌倉殿と御家人たち」を開催します。自筆原稿や取材ノート、直木賞の目録・記念品などの貴重な資料を陳列する予定ですので、こちらも、ご高覧いただければ幸いです。

「50年も先取りなんて、さすがは先生！」と、テレビを見ながら勝手に独りで悦に入っている場合じゃなかった。早く展示の準備に取り掛からなきゃ……。

古河文学館学芸員 秋澤正之

【児童/読み物】

黄色い夏の日

高橋方子 著

中学生になって入った美術部で、建物を描くという課題が出された景介。主の老女に招き入れられ、古めかしい洋館に足を踏み入れた景介は、可憐な少女に出会う。ゆりあと名乗ったその少女に景介は心引かれていくのだが……。

出版社…福音館書店

【絵本】

ロボベイビー

デイヴィッド・ウィズナー作
ロボット家族に赤ちゃんロボットがやってきた。複雑な赤ちゃんロボットをなんとか組み立てるが、スイッチを入れたとたん、暴走し……。弟ができたお姉さんのキャシーとペットのスプロケットが大活躍する物語。

出版社…BL出版

図書館の本棚から



三和図書館

【一般/神話/伝説/民話】

日本怪異妖怪事典 関東
水厘亭氷泉 著

全国の怪異妖怪を地方別で紹介する日本怪異妖怪事典。関東編では、古代から現代まで関東で語られた1,300種類以上の怪異妖怪を県別に分け五十音順に掲載する。コラム、部類別索引・属性別索引付き。出版社…笠間書院

【一般/小説】

ホワイトバグ 生存不能
安生正 著

ワフジール峠で中国の国境警備隊が全滅し、日本の気象観測隊もまた、猛烈なブリザードのもとで何ものかの襲撃を受ける。果たして極寒の山岳地帯で何が起きたのか。プロ登山家の甲斐は研究者とともにワフジール峠に向かうが……。

出版社…宝島社



おうちでカンタン

古河ごはん

紅茶のクレームブリュレ【4人前】



材料			
35%生クリーム	200cc	グラニュー糖	48g
牛乳	100cc	耐熱用の器	4つ
古河産紅茶の茶葉	10g	ガスバーナー	
卵黄	4個	グラニュー糖(表面用)	適量

作り方

- 生クリームと牛乳、茶葉を鍋に入れて沸かす。沸いたら火を止め、蓋をして5分間紅茶を抽出する
- ボールに卵黄とグラニュー糖を入れ、よく混ぜる
- ②に①を少しずつ加え、よく混ぜる
- ③を、目の細かいザルで漉す
- 耐熱用の器に④を注ぐ
- 140℃のオーブンで湯煎にして25分焼き、冷やす
- 冷えた⑥の上にグラニュー糖(表面用：大さじ1)を振り、バーナーで炙る

季節のフルーツを添えると華やかな印象になりますので、ぜひ、お試しあれ！

晃陽学園 高橋昭浩さん(調理師学科学科長)

