

ビックリしたら「たまげた」

昨年、北陸のあるお寺へ、接骨の話聞きに行った。なんでも大昔、命を助けてあげた河童から伝授された接骨の技術を今に伝えていくのだという。ちよっとビックリしたのは、このお寺の本堂には、その徳をたたえて作られた、その家の先祖と河童のツーショット木像が祀られていたことだった。こんなふうにはビックリすることはない。「たまげた」とも言うが、漢字で書くと「魂消た」。魂がどこかへ消えてしまったがごとく、まるで放心状態になるのである。そんな「魂」の姿かたちを、わたしたちはどのように見てきたのでしょうか。

「タマセ」と呼んだ人魂

江戸時代の辞典『倭訓栞』によれば「たましい」という言葉は「玉火」という意味を持つのだとされています。火の玉のように燃え上がる炎が、生命力を感じさせたのでしょ。それは人魂のこと

を、古河ではタマセ(たましい)と呼んでいることから「魂」そのものを火の玉のようなものとしていたことがうかがえます。

「人魂」の色と形

さて、人魂と聞いて思い出すのは、明治14年のこと。古河で「化物発見御届」なるものが、警察署に提出されたという新聞記事。毎晩8時ともなると、ある建物の屋上に青い火の玉らしきものが出るのだという。三つ目の大入道だ、一つ目の小僧だ、とにかく化物だ、と言っては、警察でなんとか討ち取ってほしいと願ったというもの。青い炎のかたまりには、



▲人魂と幽霊(「一对男時花歌川」より)

いいしれぬ不安がまとわりつくものだったのでしょ。

そういう大正8年生まれの男性が、昭和10年の出来事として、次のように人魂について語ったことがある。

「墓場んどこへ赤い火がすーっと、ゆっくり、全部見てたら、(寺の本堂のほうへ行っちゃった。来た時にね、蚊取り線香みたいな。くーと、確実に見たんだよ。(中略)「あつ、火の玉だ」って。びっくりして、2階から「たいへんだたいへんだ」って、みんなが寝てる部屋へ「火の玉だ」って言って「火の玉見たんだ」って言ったら、お袋が「青かったか、赤かったか」って。「赤かった」って言って「したら女の子が来るよ」って言って。そしたらなににのほの女の子が次の日来たんだよ、死体で。そして男は緑なんだって。そいで細いのが子どもなんだって。「よく知ってんな」って言う「みんなそうなんだ」って言うんだ。大人のは大きいんだって。大きくてまっすぐ

行っちゃうんだって。ゴーって行っちゃうんだって。」

人魂には色や形、大きさ、いろいろあるもんだな。しかし、これは珍しい話でもなさそう、各地の民俗誌をひもとくと、老若男女で、色や形や音、家の中に入ってくるときの入り口にまで違いがある。見ると見ないとでは、その人の将来にも影響すると伝えているところもある。もちろん今更将来を考へることのないアタクシには、なんも関係ない話ではありませんが。

それにしても最近では人魂の目撃談も少なくなった。きつと闇夜を失った現代は、人魂にとって住みづらい世の中なんではしょうな。エネルギー不足に悩んだら、人魂でも灯りにしましょうか。そんなこと言っていると「あいつはたまげたヤツだねえ」って。褒められてんだかさっぱり分からない。いつだって脱力、いつだって放心状態なもんだから。

古河歴史博物館学芸員 立石尚之

図書館の本棚から

【児童書】
パップという名の犬
ジル・ルイス 作
あの男の子がいたら、きっと守ってくれる。でも、今はここが自分の世界。野良犬として生きていくしかないのだ…。都会に暮らす野良犬たちを主人公に、人間と動物のかかわりを、弱い立場の者たちに心をよせていぬいに描く。
出版社…評論社



【児童/絵本】
あいに、きたよ。
たかはらりょう ぶん
ある夏、海に落ちてしまった白い犬は、白イルカに助けられます。仲良くなった犬と白イルカは、毎日会うようになりました。ところが、秋になると白イルカの姿が見えなくなって…。
出版社…文芸社



古河図書館

【一般書/小説】
医の旅路永遠に
服部忠弘 著
江戸時代初期に活躍した名医・徳川家御典医であった岡本玄治。曲直瀬道三と曲直瀬玄朔の直系の弟子である彼の偏見なき信念と、よりよき医道精神を求めてやまない真骨頂を描く。
出版社…パレード

【一般書/小説】
図書館ウォーカー
オラシオ 著
旅のついでに図書館へ行ってみませんか? 「図書館をもっと身近なものに」をコンセプトに、元図書館員が全国66の図書館を巡り、新たな図書館の楽しみ方を伝えます。
出版社…日外アソシエーツ



おうちでカンタン! 古河ごはん

夏野菜のラタトゥイユ【4人前】



材料

ニンニク	1片	トマト缶(汁含む)	400g
タマネギ	1/2個	チキンブイヨンの素	5g
パプリカ赤・黄	各1個	乾燥タイム	少々
ズッキーニ	1本	ローリエ	1枚
ナス	2本	オリーブ油(炒め用)	適量

※タマネギ2~3cm角切り、パプリカ2~3cm乱切り、ズッキーニ厚さ1cm輪切り、ナスはピーラーで皮を4カ所縦にむき、厚さ1cm輪切りにしておく。

作り方

- みじん切りにしたニンニクをオリーブ油で炒め、香りが出たらタマネギを加えて弱火でしんなりするまで炒める
- パプリカ2種も加え、しんなりしたらトマト缶とチキンブイヨン、タイム、ローリエを加え、蓋をして弱火で煮込む
- パプリカがやわらかくなったら多めのオリーブ油でズッキーニを炒め、油を切り②の鍋に入れて煮込む。同様にナスも炒め、鍋に入れて煮込む
- 食材がやわらかくなったら塩・コショウで味を整える

温かくても冷たくても、おいしくいただけます。また、パスタとあえたり、パンにのせたりしてもOKです!

見陽学園 高橋昭浩さん(調理師学科学科長)

