

古河歴史見聞録

「花押」のはなし

「思いの込もったサイン」

皆さんは自分のサインをお持ちでしょうか？ 持っていないと1度はオリジナルサインを考えた経験があるのではないのでしょうか。思春期真っ盛り、中学生の私は筆記体に憧れ、自分が思うかっこいいサインを考えていました。そんな私が大学生の時に出会ったのが、古文書に書かれた独特なマーク「花押」でした。

花押とは、自身の名の文字を図案化したものです。起源は中国で、日本で使われ始めたのは平安時代ごろとされています。文書を代筆させることが多かった武士の世界では、文書に花押を書くことで証拠力や説得力を持たせました。

また、鳥や獣をモチーフにした「別用体」というかわいらしいものもあります。戦国時代になると自分の理想・願望を表す字を使う武将も現れ、江戸時代には、徳川家康が使用していた「明朝体」という形が流行します。上下に引いた2本線の間に文様を描いたもので、陰陽五行説(今でいう占い)のつくり作られました。「明朝体」は武士だけでなく庶民の間にも広がり、より分かりやすいものへと変化しました。



▲足利成氏の花押

みると、上部にびよこんと出ている点とその下に伸びる理髪店のサインポールみたいな模様……。初代成氏・二代政氏・四代晴氏の花押はうり二つです。(比較には古河歴史博物館で販売中の古河公方グッズがオススメです)

ですが、気になるのが「愛敬」。家来や庶民に愛されるような人物でありたい……。という利位の思いなのでしょう。



▲土井利位の花押

私が花押を作るときは、運・寿命・福・知恵・愛敬、そしてかっこいい形！ 全部こみこみで作ってみようかなあ。

花押はもともと自署を省略して書いたことが始まりで、これを「草書」といいます。習字の授業で聞いたことがあるかもしれません。この「草書」をより省略して図案化したのが花押です。

似ている！ 古河公方の花押
室町幕府の初代将軍、足利尊氏の花押は、当初の名である「高氏」の「高」と「氏」を合体させて作られており、その形は古河公方へも影響を与えています。

愛敬も欲しい 殿さまの花押
「雪の殿さま」の愛称でおなじみの古河藩主土井利位。彼の花押の説明書きのような資料があります。よく見てみると、運や寿命・福・眷属・病払・住むところ……などなど多くの願いが込められています。

古河歴史博物館学芸員 齋藤莉瑚
企画展「古河の花押」レクシオン期間 5月25日(土)～6月30日(日)

【児童/読み物】
溺れながら、蹴りつける
水瀬さら 著
たとえ、誰かが傷ついたとしても。「学校」こそが、あたしにとって世界の全てだから。自分をうそで塗り固める麗と、さらけ出して生きる澤口。正反対の2人が出会い「ほんとうの自分」を見つけていく青春小説。
出版社…PHP研究所

【絵本】
くらやみヤミー
イヨンリム 作
たかはしまさこ 訳
よい子は眠りにつく時間。ベッドの下から、くらやみヤミーが出てきて、夜のまちをゆっくりおさんぽ。毎晩決まった時間に、みんなにこっそりごあいさつ。遊び疲れたヤミーがトラックの上で寝ていたら……。出版社…BL出版

図書館の本棚から



三和図書館

【一般/地理】
おもしろジャポニカ切手図鑑
和田進 著
ジャポニカ切手とは、日本に関する題材を描いた外国切手。オリンピック、新幹線、伝統芸能などのテーマに沿った切手を数枚取り上げ、主に歴史的な背景知識を叙述しつつ、当該ジャポニカ切手にも触れながら解説する。
出版社…日本郵趣出版

【一般/小説】
素敵な圧迫
呉勝浩 著
交通巡査のモルオは、落書き事件への対応を迫られていた。誰が何の目的で、商店街のあちこちに「V」の文字を残したのか？「Vに捧げる行進」など全6編を収録するミステリ短編集。『小説現代』など掲載を書籍化。
出版社…KADOKAWA



おうちでカンタン 古河ごはん

コーン・チャウダー【4~5人前】



材料			
トウモロコシ	粒150g	バター	20g
ベーコン	35g	ブイヨン	400cc
玉ネギ	50g	薄力粉	15g
ニンジン	35g	牛乳	150cc
セロリ	35g	生クリーム	50cc
長ネギの白い部分	35g	クラッカー	4~5枚
ジャガイモ	50g	塩、こしょう	適量
		パセリみじん切り	適量

※ベーコン以下1.2cm角に色紙切り。

- 作り方
- 1 バターでベーコン、玉ネギ、ニンジン、セロリ、コーンを炒める
 - 2 1がしんなりしてきたら、長ネギを加えてさらに炒める
 - 3 1度火から下ろし、薄力粉を加えて混ぜ合わせる
 - 4 再度火にかけ、ブイヨンを加えてよく混ぜたら、ジャガイモを加え火が通るまで煮る
 - 5 牛乳と生クリームを加え、一沸かして味を調える
 - 6 器に盛り、粗く割ったクラッカーとパセリのみじん切りをスープの上に飾って完成！

具材の大きさがそろっていると料理の見た目がきれいになります。炒める時は弱～中火で焦がさないようにするのがポイントです！
見陽学園 高橋昭浩さん(調理師学科学科長)

