

雪華の刀装

昨年3月にさかのぼりますが、古河市は貴重な文化財を購入しました。

それは、古河藩主自らの監修で、製作に関わる工人を厳選し完成させた大小の刀とそれを収める刀装具。雪の結晶をモチーフに後藤一乗らの金工家によって生み出された精巧な細工は、唯一無二の存在といっても過言ではありません。当館では、古河の歴史と文化に深く関わる本品を公開する企画展「雪華の刀装」（会期…3月15日（土）5月6日（火）を開くことになりました。



▲後藤一乗作 雪華文図鐔（土井利位の愛刀より）

日本で初めて雪華観察を行う

古河史に数ある「日本初」、その中でも『雪華図説』は、天保3（1832）年、日本で初めて発行された雪の結晶観察図鑑として知られています。183種におよぶ雪の結晶を正統2冊に収載するこの自然科学書の著者は、古河藩主の土井利位。政治的手腕にも優れ、天保年間の江戸幕府老中として国政の中心を担った人物でした。実験設備のない冬の寒空の下、利位は、20年以上にわたり早朝から雪を待ち続け、氷点下の環境で自然の摂理を正確に捉え続けています。その根気強さと観察に対する高い集中力は驚嘆に値するといつてよいでしょう。開始の時期と場所こそ詳らかになりませんが、文政11（1828）年以降は江戸・京都・大坂の三都で観察しています。

拡散する雪華図

当初、勧められるままに観察を始めた利位は、顕微鏡を通して対

峙する雪の結晶に美を見出し、その旺盛な探究心によって雪華文様のスケッチを重ねていったのでしょう。そうした腐心を重ねて集められた観察図は、すぐさま話題となつて、公家、大名、旗本らの間に広まりました。

たとえば『甲子夜話』、文政4年に隠居した平戸藩主の松浦静山の随筆として著名ですが、そこには、二度にわたり土井利位の観察した雪華図に関する記述が確認されています。文政13年頃の初出部分に「林樾宇（大学頭・幕府儒官林述斎の子）の話では、古河侯の土井大炊頭（利位）は降雪のたびに雪片を拾って検点していたが、いづれの形状も異なるためその図を版刻した。予（静山）もその図を手したが、これは顕微鏡で見たものではなくろうか」と記されるのでした。「版刻」された原物は伝わりませんが、静山が書写する28種類の雪華図を見ると、すでに利位ブランドとして雪華文様が拡散されていることに気付かれるでしょう。

コラボ導く土井利位

受容される雪華図説の気運に乗った土井利位は、その後、栄転を重ねて天保9年に西丸老中、その翌年には本丸老中に昇進しています。

利位は、刀工の固山宗次、金工家の後藤一乗、後藤光美、乙柳軒味墨、鉄砲鍛冶の国友一貫斎能当という高い技術を持つ工人たちを集め、天保12年、自ら観察した雪華文様をふんだんに散らした刀装具の製作にあたらせました。このとき完成した大小の刀と雪華の刀装具は、いわば利位の趣向で集められた稀代の名工によるコラボレーションが生み出した優品というべきものであり、散逸することなく伝わって、古河市所有の文化財になった次第です。

天保改革開始の年にコラボで誕生したこの逸品、満開のハナモモ見物にあわせて、土井利位が創造する雪華繚乱の世界をお楽しみくださいあればありがたく存じます。古河歴史博物館学芸員 永用彦彦

【児童/読み物】

虹色のパズル

天川栄人 著

“普通”であろうと感情や個性を押し殺してつらい日々を過ごす中学生の琴子。夏休みに一緒に暮らすことになった叔父圭一郎は、ゲイであるのを隠さない自由奔放なドラッグクイーンだった！ 2人の虹色で多様性に満ちた物語。

出版社…文研出版

【絵本】

きょうなにたべる？

松本圭以子 作

おなかの空いた3匹の猫たちがパンケーキをたくさん作りました。「おいしー！」いいにおいにつられたネズミたちもパンケーキをほおばります。ところが、まだ残っているのに、猫たちはおなかがいっぱいになってしまつて…。

出版社…大日本図書

【一般/海外紀行】

アンダルシアの洞窟暮らし

太田尚樹 著

21世紀の現在でもなお、スペイン南部アンダルシア地方の山岳地帯の麓には、洞窟にすんでいる住民が数多くいる。その「持たない」「ゆったりとした」「ていねいな」生き方を比較文明学者が紹介する。

出版社…青春出版社

【一般/小説】

聖火の熱源

鷹匠裕 著

大地震により2028年ロスオリンピックが開催不可能となり、東京代替開催が決定。スポーツマネジメント会社社長の猪野一斗は、政治家も広告代理店も排除し、たった4人の最強チームで夢の祭典に挑み…。

出版社…双葉社

図書館の本棚から



三和図書館

材料

イチゴ	1パック	【仕上げ】	
【ソース】		粉糖	10g
カスタードクリームの粉(市販品)	20g	ミント	3枝
牛乳	20cc		
オレンジジュース	100cc		
ホイップクリーム(市販品)	30g		

作り方

- ①ボールにカスタードクリームの粉を入れ、牛乳とオレンジジュースを加えよく混ぜる
- ②①へホイップクリームを3回に分けて加える
※1回目はホイッパーを使いしっかりと混ぜ、カスタードとホイップをよくなじませる。2・3回目はゴムベラを使いホイップの泡をつぶさないように混ぜ合わせる
- ③イチゴを切って皿に盛り付け②をイチゴの上にのせる
- ④ソースの上に茶こしを使って粉糖を振り、料理用のバーナーで粉糖を焦がすように焼く
- ⑤ミントを添えて完成！

オレンジやグレープフルーツ等のかんきつ類、洋梨やモモなどでもおいしく作れますよ！
晃陽学園 高橋昭浩さん（調理師学科学科長）



おうちでカンタン！
古河ごはん

茨城県産イチゴのグラタン

【3人前】



※写真は1人前です。