

## 特別企画展「浜名湖 湖北五山 ぶらり文学散歩」始まる

10月15日から、特別企画展「浜名湖 湖北五山 ぶらり文学散歩」が始まりました。今までお寺と文学とを結びつけて紹介する企画はあまりなかったように思います。

今回は奥浜名湖にある五つの古刹を、文学という窓口から覗いてみようという試みです。例えば、金指の初山宝林寺は藤枝静男『塚の中の水』の小説の中で、「私」が陶片を採集に出向いたお寺ということ、吉田知子の芥川賞受賞作『無明長夜』は、奥山の方広寺が舞台となって展開されていること等々、どのお寺も小説や随筆等に登場し、文学との結び付きには深いものがあります。

今回は文芸館の収蔵品の中から、それに関する藤枝静男の自筆原稿やアルバム、曾宮一念から藤枝静男に宛てた葉書なども展示しました。

また、五つのお寺には並々ならぬご協力をいただき、平常は公開していない所蔵品をもお借りすることができました。今回、この企画展が開催できましたのは五山の全面的なご協力があったからこそだと思います。

皆様には、是非この機会に浜松文芸館の1階展示室にお越しただいて、価値ある展示品の数々をご覧ください。



### 文芸館の四季

文芸館東側の非常階段下は一日中日の差さない薄暗い場所ですが、先月、その茂みの中に白い小さな花が咲いているのを見つけました。ヤブミョウガの花だと教わりました。滅多に人が踏み入ることもないひっそりとした場所で、他の草に隠れるように咲いている花にいじらしさを感じました。

その花の盛りかと思われるころ、台風15号の到来。あのひょろとした茎ではもはや立っていることはあるまいと、翌日心配しながら見に行くと、茎は多少うなだれていたものの、どうにか地面にしがみついて踏ん張っていました。

一方、台風一過の青空の下、日当たりのよい駐車場の一角では、キンモクセイが橙黄色の小さな花を多数束生させて、芳香を漂わせ始めました。そういえば近頃、ラジオでも秋の香りの代名詞として、しきりとこの花の名前が聞かれるようになりました。



それにしても認知度の高いキンモクセイの香りを嗅ぐたびに、ヤブミョウガの花が私の頭をよぎるのはなぜなのでしょう。

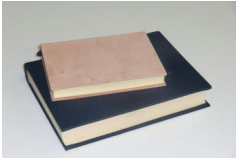
日向で皆に意識されて咲く花と、日陰だからこそ生きていける花。「適材適所」とは、政治の世界だけの言葉ではないのですね。

キンモクセイの花言葉は「謙虚」「真実」「陶醉」「初恋」だそうです。  
(『花言葉事典』より)

### お知らせ

#### ○貸室の予約抽選会に出席される皆様へ

今月は31日が月曜日となりますので、抽選会(2月分の予約)は30日(日)の実施となりますので、お忘れ、お間違えのないようお気をつけください。



### 曾宮一念と大福寺納豆

納豆には糸引き納豆と塩納豆がある。浜松駅やデパートなどで売っている浜納豆は、京都大徳寺の系統をひく塩納豆である。

見た目と味が一般的でないので敬遠されがちだが、一度この味を知った者にはたまらなく魅力的な食品である。大胆な線と色彩で独自の世界を構築した曾宮一念は、子どもの頃から浜納豆を食べていたという。随筆「天狗の麦飯」に次の一文がある。

浜名湖の奥の大福寺で作る物には薬味に辛皮が切りこんであった、辛皮は山椒の木の<sup>からかわ</sup>中皮で、昆布に似た歯触り<sup>がすが</sup>で微にヒリつとする。薬味として木を切つてしまふのだから贅沢な物である。(略)塩納豆は鼠の糞に似てゐる。そして塩からいのでツル引より更に人好きがしない。然し塩味の中に温和な味が流れる。寺では飯や酒や茶に用ひる。甘味の代りに抹茶用にもなる。

一念は、明治26年東京日本橋の生まれ。32歳の大正14年二科展に出品した「冬日」で樗牛賞を受賞し、一躍脚光を浴びた。その年の9月から旧制静岡高等学校の美術講師になったが、緑内障による頭痛などに苦しみ、わずか半年で辞職してしまった。その時の教え子豊田三郎に、「青春」という旧制静岡時代に材をとった小説がある。その中で一念は、「小宮先生」という名で登場してくる。

昭和19年、彼は妻の実家の吉原に移り、翌年空襲を逃れて富士宮市の潤井川のほとりに居を構え、101歳で没するまで住んだ。

浜納豆の伝えられた寺として「広辞苑」にも載る瑠璃山大福寺は、真言宗の古刹で、875年に扇山に開基、幡教寺と号したが、約300年後の承元3年現在地に移り、大福寺と改称した。

東名開通前の松並木のつづく閑静で緑豊かな環境は失われてしまったが、朱塗りの堂々たる楼門や苔むした石仏、本堂、庭園その他が昔を偲ばせてくれる。

山門を入った正面にある聚古館には、「普賢十羅刹女像」など3点の国重要文化財をはじめ貴重な仏像、仏画、絵画、能面等々が多数収蔵されている。

その中に太田蜀山人の「からかわの猫にあらねば三味線の糸をも引かぬ浜名納豆」の狂歌ほか3点の納豆関係の品が展示されている。

大福寺では昔ながらの製法で、お盆過ぎ頃から準備に入る。煮た大豆をせいろで蒸し、こうせんをまぶしてから薬味の山椒辛皮と塩水を入れた一石桶に漬け込み、秋の天日に干して完成する。

一念と親しかった藤枝静男は、随筆「摩訶耶寺の赤い鼻緒の下駄」に、次のように記している。

曾宮一念画伯は浜納豆が好物で、いろいろと講釈をされる。例えば浜納豆で味噌汁を作ると案外うまく食えるとか、熱い飯に浜納豆とバタをかけて掻きまぜて食うとうまいとか、三ヶ日大福寺のやつは豆が小粒で、生薑のかわりに山椒が入っていてうまいが、あそこの和尚が講釈をさんざん聞かされるのが玉にきずだとか。

静男は、志賀直哉、滝井孝作、埴谷雄高など実に多くの作家仲間に浜納豆を贈っている。文芸館には、それら作家たちからの礼状が多数残されている。