

『古今和歌集正義』を読む

天つ風 雲のかよひ路 吹きとぢよ をとめの姿 しばしとどめむ (僧正遍昭)

この歌は百人一首でおなじみの歌ですが、ほかにも『古今和歌集』から幾つかの歌が百人一首に採られています。『古今和歌集』とはどのような和歌集なのでしょう。また、『古今和歌集正義』とはどのような注釈書なのか角田先生に伺いました。

『古今和歌集』とはどのようなものなのか教えてください。

平安時代の初めに醍醐天皇の勅命で編纂された最初の勅撰和歌集です。当時は中国の文化にならって漢詩が盛んになり、公の場で和歌が詠まれなくなっていたのですが、その和歌を再興させようとして撰集されました。

全20巻、約1100首の歌が、季節・恋・離別などに分類され、さらに時間的推移によって、あるいは、言葉の緊密なつながりによって巧みに配列されています。『古今和歌集』の「今」は、紀貫之ら撰者たちの時代、「古」は、それより一時代前、つまり『万葉集』以降すたれていた和歌が公の席で詠まれ始める六歌仙時代（小野小町、在原業平、僧正遍昭、喜撰法師、文屋康秀、大友黒主）を指します。

『古今和歌集正義』とはどのような注釈書ですか。

江戸時代末に生きた香川景樹という人物が残したもので、出版物が完成したのは明治28年です。香川景樹が原稿に何度も手を入れ、弟子たちに伝わったものが原稿として整えられ出版されました。総論と『古今和歌集』の仮名序（仮名で書かれた序文）、各歌の考察から構成されています。

『古今和歌集』には、100を超える注釈書があります。『古今和歌集正義』は古典注釈の集大成と言えます。時期的な意味のみならず、古典注釈では、ほかの注釈書より分量的にも言葉多く丁寧に歌を解いています。現代の科学的な注釈からみれば偏ったものですが、純粋な感動には自ずと優れた調べが備わるといふ、和語の「調べ」を重視した独特の価値観で和歌を解釈しています。

『古今和歌集』の歌をいくつか教えてください。

百人一首には、『古今和歌集』の歌が24首採られています。「久方の光のどけき春の日にしづ心なく花の散ららむ」(紀友則)や「天の原ふりさけ見れば春日なる三笠の山にいでし月かも」(阿倍仲麻呂)はよく知られていますが、次の歌も『古今和歌集』を代表する名歌だと思います。

むすぶ手の しづくににごる 山の井の

あかでも人に 別れぬるかな

(離別歌 紀貫之)

詞書(歌が詠まれた事情を説明した文)については省略しますが、上句が序詞として下句のたとえになっています。山越えの途中、のどの渇きを湧き水で癒そうとしますが、滴るしづくで清水はすぐに濁ってしまいます。そんなふうに分れて来ましたと詠んでいます。「別れぬる」の「ぬる」は出来事が完了していることを示します。清らかな水を人に対する純粋な思いの象徴としてとらえ、掌で幾度も水をすくっても癒えないのどの渇き、もどかしい思いを、上句をイメージとして作り上げることで慰めています。平易な言葉から深い思いが伝わってきます。

和歌の魅力はどこにありますか。

文学そのものが精神的な世界を扱う魅力的なものですが、なかでも和歌は、自然とともに生きている人間の心情が時を超えて直接的に伝わってくるのが魅力ですね。始まりがあれば終わりがあるという自然の姿を見つめている歌々は、不安な人間の生を、人もまた自然の一部なのだとして安心させ支えてくれるものになっています。

ワイン&カクテル講座

近年、日本でもワインを楽しむ機会が増え、レストランだけでなく、家庭でもさまざまなワインを飲むようになりました。きらめき講座でも、毎回、受講生が熱心にワインについての知識を深めています。そこで、ワインの基礎知識や味わい方について、担当の川添先生にお話を伺いました。

ワインの歴史を簡単に教えてください。

約6,000年前にはワイン造りが行われていたようです。遺跡から、メソポタミアのシュメール人が残したと考えられるワイン壺を封印するロールシールが発見されています。その後、エジプトやギリシャ、ローマでもワイン造りが行われ、ローマ帝国はその勢力とともにワインを各地に広げていきました。日本でワインが造られるようになったのは明治に入ってからですが、一般に飲まれるようになったのは昭和になってからだと思います。

ワインの種類を教えてください。

色にも種類(赤、白、ロゼ)がありますが、作り方によっても種類が異なります。スティルワインは泡のないワインで、だいたい1気圧以下になっています。多くのワインがこのタイプです。発泡性があるのがスパークリングワインで、だいたい3気圧以上です。よくこのワインを総称してシャンパンと呼んでいることがありますが、シャンパンは、シャンパーニュ地方で生産された発泡ワインのみに許された呼称です。フォーティファイドワインは酒精強化ワインで、高い度数のアルコールを発酵の途中で加えます。アルコール度数は16~22%くらいになります(普通は9~14%くらい)。シェリー、ポート、マディラなどがあります。フレーバードワインは、スティルワインをベースにして、香りと味わいを果汁や香草、砂糖などで付けているワインです。ベルモット、サングリアなどがあります。

ワインの色や香り、味について教えてください。

一般的に若い白ワインは緑がかった薄い黄色や濃い黄色をしています。熟成していくとだんだん濃くなり、黄金色に変わっていきます。赤ワインは赤紫や黒紫が熟成するにしたがってオレンジがかっていき、褐色になっていきます。香りは果物を連想し、白ワインでは柑橘系(レモン、ライ



受講生の皆さん

講師の川添有希夫先生

ムなど)やトロピカル系(パイナップル、マンゴーなど)の果物を、赤ワインでは赤や黒系(ストロベリー、ラズベリー、カシスなど)の果物などを連想します。味わいは、ワインの最終的な残糖分の多い少ないで、甘口から極辛に分けられます。ボディは重い、軽いに分類されます。ワインを口に含んだとき、渋みやアルコール感、コクなどがどのように感じられるかによって、「このワインは重い」などと表現し、重い順にフルボディ、ミディアムボディ、ライトボディに分かれます(ただし、白ワインはほとんど渋みがありません)。

実際にレストランなどでワインをいただくとき、どのように味わえばいいのですか。

ワインの選び方は、料理の素材やソースの色に合わせるというでしょう。白身魚は白ワイン、肉は赤ワイン、ブラウンソースは赤ワインなど。しかし、これはあくまでも目安です。ソムリエがいれば聞いてみるのもいいでしょう。ワインをグラスに注いでもらったら色調と輝きを見ましょう。横からだけでなく上からも見ましょう。次に香りを嗅ぎ、その後、グラスを回してからもう一度嗅ぎましょう。微妙な香りの変化を感じてください。ただし、グラスの回しすぎにはご注意ください。ワインを口に含んだら転がすように味わいます。

しかし、これは一般的なことで、基本はワインをおいしくいただき、料理を楽しみ、その一時を大切にすることです。