

## 広島を文化を考へる ——「地域社会と文化」講義ノートから——

境 邦 夫

本学人間文化学科学生の必修科目のひとつとして筆者は「地域社会と文化」の講義を担当してきた。講義のねらいと内容は以下になる。

地域社会にはその共同生活の中から生まれた、地域社会の個性を反映した文化がある。前近代的社会では風土条件の異なる各地域が、社会的、経済的自足性を強く持ち言語風俗など特有の文化が生まれ、伝統文化として継承されてきた。しかし資本主義的国民社会になると地域文化も次第に個性を失い、国民文化の中に平準化された。一方こうした傾向に抗して、地域のアイデンティティ形成のため伝統文化の再生や地域個性を求める運動が始まる。特に近年は文化をテコにした地域おこしが盛んだ。主に広島、中国地方の事例を見ながら地域社会における文化の意味、役割、地域文化の抱える課題などを考へる。

講義で取り上げる具体的なテーマは①方言②民俗文化③一人の事業家（大原孫三郎）が生んだ壮大な地域文化④食文化⑤地域と芸術活動⑥地域とスポーツ⑦中央文化と地方文化⑧地域文化の見直し⑨行政の文化化⑩地域文化の将来である。

本稿はこの講義内容の全体を紹介するのではなく、講義を通じて浮かび上がった広島（主に安芸地方）の文化の特色、他の地方文化との違いなどを整理してみるものである。そこで結論を先に言ってしまうと、広島文化、ことに工芸・美術文化、民俗文化、食文化、祭りといった伝統文化にスポットを当ててみるとそれらは残念ながら際立った特色、個性を持つとはいえないだろう。総じて地味で華やかさに欠けるといえよう。広島県、広島市といえば気候温暖で住みやすく人口も多く、比較的豊かな土地柄で全国的に見てもかなり有力な、存在感のある地域なのに文化の面での意外な側面である。

### 伝統的な焼き物がない

よく広島には全国的に有名な、伝統の焼き物がない、といわれる。悔しいけれどその通りである。宮島の対岸に伝わる宮島焼（御砂焼）、江戸期に盛んだった江波焼など長い伝統を持つ焼きものがないわけではないが、同じ中国地方の山口県萩市の萩焼、岡山県備前市の備前焼、山陰各地の民芸陶器の知名度、隆盛ぶりにはかなわない。

萩焼は約400年前の慶長年間、毛利輝元が朝鮮の陶工を連れ帰り、藩の御用釜を築かせたのが始まり。桃山時代に千利休が始めたわび茶の隆盛とともに脚光を浴びた。使っているうちにお茶が素地にしみこみさまざまに変化する特色があり（萩の七化け）、茶人から「一楽、二萩、三唐津」と高く評価されている。備前焼は日本六古窯（瀬戸、常滑、丹波、信楽、越前、備前）のひとつ。釉薬を用いない飾り気のない素朴さが魅力で、「土と炎の芸術」とも言われ、やはり茶人に愛好される。広島県内でも最近全国各地の窯場で修業した若い人たちが窯を築き意

欲的に創作をしているが、萩や備前に並ぶにはまだまだ長い年月がかかるであろう。広島に陶芸文化が育たなかった背景には歴代藩主のこの方面への関心が薄かったから、という指摘がある。毛利輝元と萩焼、加賀藩主前田家と九谷焼、松江藩主松平不昧公と和菓子の発達との関連を思えば、頷ける説である。

## 小林和作と香月泰男

美術文化はどうだろうか。美術、特に絵画では戦後尾道で旺盛な創作活動をした小林和作の名を落とせない。明治21年、山口県秋穂町に生まれ、京都市立工芸専門学校日本画科に学ぶが、「日本画は体質に合わない」と洋画に転向。昭和9年から尾道に住み、フォービズム風の生命力にあふれた多くの美しい風景画を残した。「尾道は地方の小都市だが、生活が悪くないのでそのまま住みついた」と本人は語っているが、温暖な気候と港町として古い歴史を持つこの街の文化の魅力に引かれたのである。豪放、気さくな人柄で知られ地元の人たちに絵の指導もしたが、その名は地方にありながら独立美術協会、春陽会仲間である林武、中川一政らと並ぶ日本を代表するものであった。

小林和作のような芸術家が住んだ尾道は、そのことによって町自体に文化の香りが漂いまたこの町に住む人々はこのうえなく幸せだったといえるだろう。中国地方で同じような例を挙げるとすれば、生まれ故郷の山口県三隅町で戦後の美術史に残る仕事をした香月泰男がいる。東京美術学校卒業後、戦後シベリアに抑留された。その経験を基にした代表作「シベリアシリーズ」は画面から色彩が消滅。「戦争を憎み、一切の組織を拒否する気持ち」が「純化に純化を重ねた黒」に凝縮された、と高い評価を受けた。東京ではなく生まれ故郷の小さな町で一人の芸術家がこのような活動したことは山口県民の大きな誇りであろう。広島市や広島県内の他の地区ではこのような美術の大輪の花は咲いていない。最近は広島市などでも美術創作活動は盛んで絵筆を持つ人々も年々増えているようだが、将来小林和作、香月泰男と肩を並べる芸術家が出現するのだろうか。

## 料理を育てない食文化

食文化にはその地域の自然、気候風土、歴史、文化、そこに济む人々の気質などが反映される。広島県は海山川に恵まれ、気候風土が地域ごとに変化に富むため多彩な食素材を生み、それが豊かで多彩な食文化を育ててきた。素材に恵まれているためあまり手を加えずに素材そのものを味わう傾向が強いのが特色である。しかしそのために半面でいろいろと工夫を凝らした特色ある料理文化は遅れているといわれる。

食素材の中で特質すべきは瀬戸内のいわゆる小魚であろう。小イワシ、アナゴ、タイ、ガザミ（ワタリガニ）、タコ、メバル、オコゼ、牡蠣などどれも日本海や北海道などの魚に比べると小型だが、繊細でとてもおいしい。こうした素材のよさが皮肉にも洗練された一流の日本食文化を育てなかった。まさに地域文化は気候風土が育てるものといえる。郷土食、郷土料理をしいてあげれば、牡蠣の土手鍋、小イワシの刺身、鯛ソウメン、それに全国的に有名になったお好み焼きなどがあるが、京都、大阪、金沢、松江などの手のこんだ伝統料理に比べると素朴、地味である。以前広島で「文化デザイン会議」というイベントがあり、分科会の食文化に関するシンポジウムに出席した評論家の草柳大蔵氏は「小イワシの刺身、あれは料理ではありません」と挑発して広島っ子と論戦となり話題になったことを思い出す。一方野菜料理は「真宗

王国」といわれるほど盛んな浄土真宗の影響で発達した。この宗派には報恩講という共食のしきたりがあり、その席で煮しめ、八寸、すしなどを食べる習慣があったからだ。逆に肉食文化は遅れた。安芸門徒は「殺生をするな」と戒められたため肉食への関心を表面化し得なかった。

### 民俗の宝庫—備後

民俗とは民間習俗、民間伝承のことであり、民俗学は常民の間に伝わる文化、民間伝承を研究し、それを通じて生活の変遷をたずね民族文化を明らかにする学問である。柳田国男によると民俗学の研究領域は①住まい、衣服、食物、民具、労働形態、村の社会構成、誕生と婚姻、祭りなどの有形文化—旅人の学②口承文芸、昔話、伝説、語り物、諺、民謡、わらべ歌などの言語芸術—奇遇者の学③民間信仰、妖怪、幽霊、俗信、迷信、タブー、まじないなどの心意現象—同郷人の学、の三つである。

広島を民俗学者神田三亀男氏著「広島民俗の研究」によると、このうち有形文化の領域では太古の昔から山を削って作り上げた、西洋の学者が“日本のピラミッド”と絶賛する棚田、また「耕して天にいたる」と言われる瀬戸内の島嶼部の段々畑など、広島県内には独特な農業形態・文化が伝わる。心意現象といわれる領域では、安芸と備後で対照的といわれる。備後は民俗の宝庫といわれるほど多様多彩な民俗が伝承されているが、安芸では民俗宗教や信仰が消えてしまった。これは阿弥陀如来専一の立場をとった浄土真宗の影響が強かったからといわれ、寺も真宗に改宗し、他の宗派、民俗宗教、神祇信仰までを排除したという。牛地藏、牛供養碑なども備後に集中、特に備北に多いが安芸にはほとんどない。

### “全国区”のお祭りが無い

伝統行事の華ともいえるお祭りはどうだろうか。筆頭は厳島神社の管弦祭である。さらに三原のやっさ祭り、広島を胡講、尾道のべっちゃん祭りなど県内各地には多くの祭りがある。いづれも古い伝統や格式を誇るが、全国的な知名度や賑わいはいまひとつだ。管弦祭などはその伝統といい、平安の栄華をしのばせる雅な華やかさといい日本を代表する祭りのひとつといってもよいが、参拝客、見物客はわずかだ。福岡の博多山笠、唐津のくんち、東京神田の三社祭り、東北三大祭りの仙台七夕、秋田の竿灯、青森のねぶた祭りなどと肩を並べるお祭りはない。博多山笠がなぜあのように盛り上がるのか。各地のお祭りやイベント事情に詳しい人は「ひとつにはお祭り好きという県民気質がある。それにこのまちが中世のころから大陸との交易で栄え、そのために誕生した豪商たちの代々続く支援が大きい。今でも博多商人はこの祭りに大変な散財をして市民にご馳走を振舞うといえますからね」と話す。広島県で港を舞台に豪商が誕生したまちといえば、尾道である。古くから北前船が寄港したからで、巨富をつんだ豪商たちはこの町に多くの名利を残したのである。残念ながら広島市にはこのような港の歴史はない。

### 文化に優劣はない

以上、限られた視点からではあるが広島を文化の特色を垣間見た。そして浮き彫りになったのは、あまり特色や華やかさのない姿であった。いわく萩焼、備前焼に並ぶような焼き物がない、特色ある料理文化が育たなかった、安芸地方では民俗宗教や信仰が消えてしまった、歴史と伝統に輝く規模の大きな祭りが無い—などなど自信を失い肩身の狭くなる話が多くなってし

まう。

しかし文化とは、いったい何であろうか。文化とは大変あいまいで、また意味内容の幅が広い言葉で長年、定義がはっきりしなかった。ようやく19世紀末になり社会学、文化人類学、哲学などの進歩により「文化とは人間が学習によって社会から習得した生活の仕方の総称。具体的には衣食住をはじめ技術、学問、芸術、道徳、宗教など物心両面にわたる生活領域の様式と内容」ということになった。また比較文化論という新しい学問で主張されるのは、ある文化と別の文化の間に違いはあっても優劣はない、ということだ。このように考えると、広島文化が他の地域に比べ劣るとか、特色がないなどと短絡的にはいえないことになる。文化とはその地域の人たちの生活の仕方の総称である。特色のある焼き物はないかも知れないが、広島には立派なスポーツ文化がある。例えばプロ野球、広島カープの存在。これほど地域や市民に溶け込み地域とともに育ってきた球団は例がない。広島人にとっては誇り高い文化そのものなのである。また料理文化が育たなかった、と指摘されるが、これはおいしい食素材に恵まれているためであり料理を工夫する必要がなかったということになる。つまり料理文化を育てる必要がない—というれっきとした食文化がある。広島人には広島人独特の生活の仕方、独特の文化があるのだ—といえば負けおしみになるであろうか。