

## はじめに

### 【企画の動機】

- ・大学で日本古代史を専攻。役人がどのように公務員になって、昇進をしていくのか、という研究をしていた。
- ・研究上、群書類従は重要な資料の一つで、自分でも群書類従を購入し揃えた。「めぐり」
- ・群書類従は全部で 133 冊あるが、使うのはごく一部（公事部・官職部・補任部など）。
- ・一部の史料をテキスト入力し、個人的に利用していた。  
学生時代の夢 群書類従全文をテキストデータにして、すべてを検索してみたい！  
だれも検索したことがない 「何が出てくるか分からない！」

### 【翻刻史料ができるまで】 ①原本→②写本→③版本（群書類従）→④活字本→⑤web 版

- ①原本・②写本：[アクセス方法] 所蔵機関／影印本／web \*善本を見極める見識
- ③版本（群書類従）：[アクセス方法] 所蔵機関／影印本／web
- ④活字本：[アクセス方法] J K \*「活字本」の精度の検証（校訂）
- ⑤web 版：[アクセス方法] J K \*「検索語」に何を入れたらいいのか？  
\*どこまで「オリジナル」に近づけるのか？

### 【群書類従の「すごい」ところ】

- 1) 膨大な史料が蒐集されている：全 3750 書目
  - ・様々な分野の史料が一大叢書としてまとまっている。
  - ・現在散逸しており、群書類従でしかみられないものも。
- 2) 収録書目が分類されている：約 30 前後
  - ・全 3750 書目を、「神祇」「系図部」などに分類→書目を知らなくてもたどり着ける
  - \*ただし、書籍版にはほとんど索引はない。

### 【web 版群書類従の特長】

- ① 最新の改訂版を底本に、新字による全文横断検索（フルテキスト検索）を実現。
  - ・これまで：自分の関心のある分野しか使わない（というか知らない）のが現状。  
→検索することで「新発見」が満載、な予感！ 「めぐり」から「検索」へ
  - ・さまざまな訂正版がでていますが、底本は最新の校訂本を使用。（現在、古書でも入手不可）
  - \*八木書店でオンデマンド版として全巻購入可能。
- ② 書籍紙面は画像で忠実に表示。本文テキストのコピーも可能に。  
原本でのレイアウト・文字情報の確認（デジタルでは再現できない系図などは版面画像が必須）
- ③ 収録書目には、分類（部立て）、収録書名、著者名、内容（書写年代・翻刻底本の情報）などの書誌情報を付し、利用・検索できる。
  - ・『群書解題』（全 13 巻、続群書類従完成会、絶版）：群書類従、続群書類従について、収録書目の内容をまとめたもの。この解題をもとに、各書目の概要を把握するための書誌データを付ける。
  - ・例）法律の研究者が全文検索をして、医学史の史料がヒットした場合でも、その本の概要がつかめる。
- ④ 日本国語大辞典・国史大辞典・新編日本古典文学全集、日本歴史地名大系など、ジャパンナレッジ Lib 収録の各種基本コンテンツとの連携検索で、さらに便利に！
  - ・「国史大辞典」「日本国語大辞典」などとの連携検索も可能。その本についての基本的な情報をおさえることができる。

例)「国史大辞典」: 本の内容、著者の来歴などを補足

「日本国語大辞典」の用例

→群書類従で検索すれば、原典に当たることができる。用例の再検証もできる(後述)

⑤ 図書館のレファレンス対応に最適。既存の書籍版の索引としても活用できる。

## 1. Web 版群書類従の作成

【データ構成】

- ・全文テキスト: 全 75000 ページ、4620 万字
- ・書籍画像データ: 全 75000 ページ
- ・書目データ: 約 3750 書目(著者、内容、成立年、底本情報など) \*群書解題より作成

【全文テキスト】全 75000 ページ、4620 万字

- ・紙面をスキャニングし OCR (画像文字認識)
- ・校正

原本を確認し、第 4 水準までの文字を補う(文字コードの識別)

新字への置き換え(第 4 水準でも表示できない文字は「= (ゲタ)」に)

例) 原本「ゑ」 [誤]「を」と認識→ [正]「こと」 (全部で 32 万字の「を」を再チェック)

## 2. Web 版群書類従の使い方

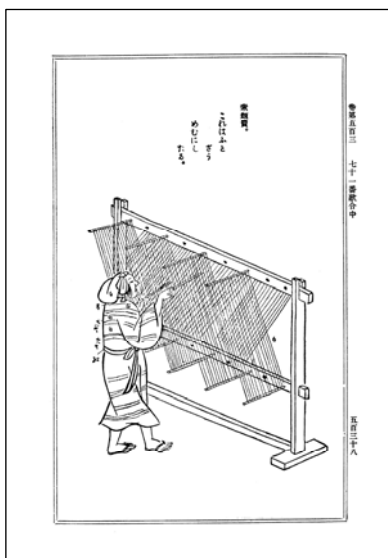
### 検索事例: 「そうめん」の歴史を調べる

1) 「Japanknowledge」搭載のコンテンツで下調べをする。

そうめん [サウ:] **【索麺・索麵・素麺】**

解説・用例 [名] (1) (「さくめん」の変化した語) 小麦粉に水と塩とを加えてこねた種に、植物油を塗って細く引き伸ばして日に干したごく細いうどん状の麺。茹(ゆ)でたり煮込んだりして食べる。七夕祭の供物、盂蘭盆(うらぼん)の贈答にも用いられる。… (『日本国語大辞典』)

そうめんにも、索麺・素麺・索麵などの表記があった。「七夕祭の供物、盂蘭盆(うらぼん)の贈答にも用いられる」ともある。



2) web 版群書類従を検索

「索麺・素麺・索麵」の 3 つの表記を、「or」の条件を入れて、検索実行。全部で 34 件ヒット。

【例 1】「索麺売。これはふとざうめむにしたる。」(「七十一番歌合」538 ページ) (1-9)

【出典】「七十一番歌合」室町末期の歌合形式をとった職人尽絵。画は土佐光信。編者は東坊城和長(1460-1529)か。『群書類従 28 雑部』所収。

そうめんの製法が絵入りで登場。室町時代の書物にみえ、製法が 500 年以上前にさかのぼる。「そうめん売り」という職業も。

■さまざまな「メン」たち

【例 2】「麦とはむし麦の事也、素麺を熱く調へたる也、ぬるくしたるを、ぬる麦、ひやしたるをひや麦と云、素麺は小麦の粉にて、細く縄のごとくこしらゆるゆへ、本名をむぎなわと云也、むぎなわを略してむぎと計云也、又そば切などのごとく細く切てこしらへたるをば、きりむぎと云なり、」

【出典】「条々聞書貞丈抄」：伊勢貞丈作の殿中における武家の故実礼法を説いた書。『続々群書類従 7 法制部 2』所収。そうめんは小麦の粉を細く縄のようにこしらえたもので、本名を「むぎなわ」といい、略して「むぎ」ともいうとある。そうめんをぬるく調理したものが「ぬる麦」、冷やしたものが「ひや麦」、そば切のように細かく切ったものが「きりむぎ」ともある。ゆで具合や切り方で名称が違ったようで、日本人ならではの多彩な食文化が知られる。

次は「応用編レシピ」。温かいまま食べる「ニューメン」。

【例 3】「にうめん まづ素麵をみじかくきりゆで候て。さらりとあらひあげをき。たれみそにだしくはへふかせ入候。小な。ねぶか。なすびなど入てよし。うすみそにても仕立候。胡椒さんせうのこ。」

〔料理物語〕 367 ページ (1-18)

【出典】「料理物語」：料理の材料及び方法を説明した書。寛永 20 年 (1643) 成立。『続群書類従 19 下 飲食部』所収。そうめんを短く切って、さらりと洗いあげる。具材にはねぎ (ねぶか)、なすびなどをいれ、うす味噌仕立てでもよい、とある。調味料として、胡椒 (唐辛子のことか?) や山椒も入れたという。

## ■そうめんの歴史

Web 版群書類従では、次の記述が一番古い記載となる。

【例 4】「御記云。寛平二年二月卅日丙戌仰善日。正月十五日七種粥。三月三日桃花餅。五月五日五色粽。七月七日素麵。十月初亥餅等。俗間行来以為歳事。自今以後。毎色弁調。宜供奉之。于時善為後院別当。故有此仰。」〔年中行事秘抄〕 482 ページ (1-1)

【出典】「年中行事秘抄」：年中行事を古書を引用し説明した書。鎌倉時代の初期の成立か。『群書類従 6 公事部』所収。冒頭の「御記」とは、宇多天皇 (867~931) の書いた日記のことを指す。その宇多天皇の日記に、7 月 7 日の七夕の節句で、そうめんが提供される、という記載があったことが確認される。

そうめんが「七夕祭の供物」だったことは冒頭で紹介した『日本国語大辞典』に記載があったが、この資料から平安時代にまでさかのぼる料理だったことがわかる。

ちなみに、『日本国語大辞典』では、いくつかそうめんの用例を挙げているが、そのうち最古の用例は鎌倉時代末 (「金沢文庫古文書」)。ここで紹介した群書類従の事例は平安時代ですから、現在残っていない書物の事例 (逸文) とはいえ、300 年ほどさかのぼらせることができそうだ。

一方で、こんな「宮中作法」もあった。

【例 5】「内裏仙洞ニハ一切ノ食物ニ異名ヲ付テ被召事也。一向不存知者当座ニ迷惑スベキ者哉。飯ヲ供御。酒ハ九献。餅ハカチン。味噌ヲハムシ。塩ハシロモノ。豆腐ハカベ。素麵ハホソモノ。松茸ハマツ。鯉ハコモジ。」〔海人藻芥〕 108 ページ (1-8)

【出典】「海人藻芥 (あまのもくず)」：室町時代の有職故実を中心とした随録。応永 27 年 (1420) 成立。『群書類従 28 雑部』所収。

宮中では、食べ物に別の名称を付けて呼んだという。そうめん (素麵) は「ホソモノ」。「塩」はシロモノ、豆腐はカベ。「迷惑」と一刀両断しているように、儀式の現場では混乱していたようだ。

## ■プレゼント・特産品となったそうめん

【例 6】「自禁裏折三合 (饅頭一合。茶子一合。(結花付之。) 素麵一合。有台。画図。) 被下。殊勝者也。」

〔看聞御記〕 永享 6 年 (1434) 4 月 28 日条。201 ページ (2-26)

【出典】「看聞御記」：後崇光院貞成親王 (1372-1456) の応永 23 年~文安 5 年の日記。『続群書類従 補遺 2 下』所収。天皇 (禁裏) より日記の記主 (貞成親王、1373-1456) に「プレゼント」があり、その一つとして、そうめ

んがみえる。天皇から下賜されるほどのものだから、貴重な食べ物だったのかもしれない。

いろいろな地域でそうめんが特産品となったこともわかる。

【例7】「一素麵御肴に進上に成候哉。御門跡かたより自然は御進上候。一乗院白為御生見玉【七月五日也】。御樽の御肴素麵一折。蓮若根一折。御樽三荷御進上候つる。又能登より輪島素麵【能登ノ名事】箱に入て。通作【修理】御進上候。其外は不及見候。但精進方よりの御肴に参候哉不存候。」

（「伊勢貞助雑記」97 ページ）（2-21）

【出典】「伊勢貞助雑記」：伊勢流の武家故実の口伝書。伊勢貞助著。元亀元年（1570）頃成立。『続群書類従 24 下 武家部』所収。

「輪島素麵」が箱入りで進物とされたとある。輪島（石川県能登半島北部）は現在でもそうめんの特産地。

## 応用編

原典を確認する：Web 等で、群書類従の「オリジナル」を確認する。

### 1) 国立国会図書館の版本（＝底本）画像

・国会図書館デジタルコレクション <http://dl.ndl.go.jp/> \*群書類従の版本画像を公開

### 2) その他、各大学のデジタルアーカイブ

・国文学研究資料館：電子図書館データベース <https://www.nijl.ac.jp/pages/database/>

・早稲田大学：古典籍総合データベース <http://www.wul.waseda.ac.jp/kotenseki/>

・慶応大学：HUMI プロジェクト 慶應義塾図書館稀覯書画像

<http://www.humi.keio.ac.jp/jp/treasures/index.html>

・京都大学：京都大学電子図書館 <http://edb.kulib.kyoto-u.ac.jp/exhibit/index.html>

→書誌情報の「集積場」としての web 版群書類従

## 全文検索による「新発見」

今回、検索の一例を紹介したが、「そうめん」の出典に今一度「注目」されたい。傍線を引いたところが、各書目にふられた「部立て（テーマ）」になる。

【例1・5】『群書類従 28 雑部』

【例2】『続々群書類従 7 法制部 2』

【例3】『続群書類従 19 下 飲食部』

【例4】『群書類従 6 律令部 公事部』

【例6】『続群書類従 補遺 2 下 看聞御記』

【例7】『続群書類従 24 下 武家部』

\*他に『続々群書類従 10 教育部』でもヒット

群書類従（正・続・続々）は、日本の文化を知る上で基本的な史料叢書であり、多くの読者が利用してきた書物。利用者はたいてい、各書目にふされた「部立て（テーマ）」を手がかりに、自分の関心のあるテーマを1頁ごとめくって、目当ての語句を探す、というのが一般的な使い方だった（これを「メクリ」という）。

そうめんを調べようとした場合、当然ながら、「飲食部」に入っているかもしれない、という予測は立つ。ところが、全文検索をしてみると、雑部、法制部、飲食部、公事部、看聞御記、武家部、教育部、などなど、「意外」な部立て（テーマ）の書物にも入っていることが分かった。

いうまでもなく、全文検索による最大の利点は、「検索したい語句に瞬時にたどり着けること」。これまで見る機会のなかった史料も含めて、目的の語句へ即座にたどり着く——これこそ、デジタル化による醍醐味であり、最大の利点といえる。

この Web 版群書類従によって、いままで書籍版で慣れ親しんできた史料群であっても、全文検索できることで、たくさんの「新発見」に出会えると思われる。