

ユネスコ「世界の記憶」登録申請について

昨年2016年3月に第35号でもご報告させて頂いたとおり、現在、鳴門市は徳島県と共同で、鳴門市ドイツ館及び徳島県文書館が所蔵する資料をユネスコ「世界の記憶」への登録を目指す作業を行っています。そのために「板東俘虜収容所関係資料」ユネスコ「世界の記憶」調査検討委員会が設置されましたが、その委員は当初、以下の5名でした。

- 有馬 学氏 (九州大学名誉教授、福岡市博物館長)
- 川上 三郎氏 (徳島大学名誉教授、前鳴門市ドイツ館長)
- 岩井 正浩氏 (神戸大学名誉教授)
- 栗原 祐司氏 (京都国立博物館副館長)
- 原田 昌博氏 (鳴門教育大学教授)

その後、8月から

- 大林 賢太郎氏 (京都造形芸術大学教授)
- モートン常慈氏 (徳島大学准教授)

が委員として、またオブザーバーとして、安松みゆき氏 (別府大学教授) が加わりました。

検討委員会は、2016年3月以降、8月、12月と2017年3月の合計4回開催され、紙の保存修復を専門とする大林委員による紙資料の脆弱性や、西洋美術史を専門とする安松氏による資料の芸術性の高さ等について話し合われました。ユネスコ「世界の記憶」には本来、芸術性は必要ではないのですが、ここでは捕虜が自由なドイツ文化を謳歌する活動ができたという証拠になるため意義があります。

現段階では、ドイツ館から申請する資料については、印刷物351点、写真141点、書簡99点、手書き資料8点、工芸品5点、その他文字資料16点です。印刷物は、主に音楽会や演劇などの文化活動時に作成されたプログラムやちらし、絵はがき等で、謄写版や石版を用い印刷されています。書簡は、ヘルマン・ハーケの母への手紙が7割を超え、その他は絵はがき等が申請されます。工芸品は、大谷焼で制作された陶器に文字を刻印したもの、その他文字資料は、和紙に墨で書いたもの等、様々な形態の資料がみられます。

本来、ユネスコ「世界の記憶」の登録の事業目的とは、

1. 世界的に重要な記録遺産の保存を最もふさわしい技術を用いて促進すること。
2. 重要な記録遺産になるべく多くの人々がアクセスできるようにすること。

3. 加盟国における記録遺産の存在及び重要性への認識を高めること。

とされています。

この目的に沿うかたちで、ユネスコ「世界の記憶」登録が到達点ではなく、その後も資料や史実を後世に伝えられるように努めていきたいと思っています。(長谷川)

捕虜の見た徳島の景勝地

ここに、私がずっと前から気になっていた写真があります。いくつかの島の浮ぶ内湾の風景写真ですが、撮影場所が引っかけたのです。これは第二次世界大戦後はじめて板東俘虜収容所の元捕虜として板東(当時は大麻町、現在鳴門市)に、その後の板東の様子を尋ねてきたE.ライポルトさんから鳴門市にいただいた写真のうち一枚です。



写っているのが橘湾という徳島県中部の景勝地なのですが、撮影場所は津乃峰山という標高300m足らずの小高い山の上で、ここには津峯神社という社もあります。気になった理由は、ここと収容所とは直線距離にして30km以上も離れていて、およそ板東の捕虜が遠足で出かけそうにない場所なのに、なぜ彼がこの写真を持っていたのか、ということでした。

実は、捕虜たちは日本の景勝地や神社仏閣に興味を抱いたらしく、彼らのアルバムの中には収容所周辺の風景や寺社の写真をよく見かけます。そこに、まったく関係の無い遠隔地の風景や寺社の写真が紛れ込んでいることがあるのです。たとえば、ライポルトさんのアルバム中には栃木県日光の「神橋」の写真がありますし、ドイツ-日本研究所の所蔵するR.エーヴェルト

のアルバム中には長野県上高地の上流にある「屏風岩」の写真があります。そういえば、2年前にデータでいただいたグレゴールのアルバムには桜島大正大噴火（このとき桜島が大隅半島と陸続きになった）の写真があり、びっくりしたものです。

そういうわけで、掲載の写真もその類の写真かもしれない、あるいは少なくとも徳島市内から南部への遠足によく出かけていた徳島収容所時代のものだろうと結論づけていました。ところが昨年11月に丸亀の小阪清行さんから、オーストリア在住のW.クライマイアーさんからの質問に関して照会がありました。それは奥様の祖父E.ドールト（元板東捕虜）の遺品中の写真と絵図に関するものですが、写真はここに掲載の写真と同一であり、絵図は津峯神社の境内案内図と山上からの眺望図を一枚に収めたものでした。写真はともかく、境内案内図となると実際その地に出かけて入手したものでしょう。ドールト自身は丸亀から板東に移ってきた人ですから、板東から津乃峰山まで出かけたときに求めたものと考えられます。

最近、ドイツ館資料室内の古い整理箱に亀谷治さんの『★一病弱兵役免除市民の見た★ 終戦時の奉天と、奉天市民シベリヤ抑留秘録 結之巻追加篇』という手記があるのを森館長が見つけて、私に教えてくれました。亀谷さんは板東俘虜収容所職員だった亀谷友二郎軍曹の子息なのですが、この手記の中に父親が残した自分史ノート中の板東時代の部分を書写してくれていました。その詳細は今回省きますが、そこに彼が捕虜10名ほどを引率して津乃峰山に登ったという記述があるのです。頂上付近の料亭に上がり込んで捕虜と一緒にビールで宴会をしたとも書かれています。ドイツ館には捕虜と日本人が畳の部屋で料



理とビールを前に座っている写真がありますが、そこに写っている日本人はまさに亀谷さんの父親とのことでした。

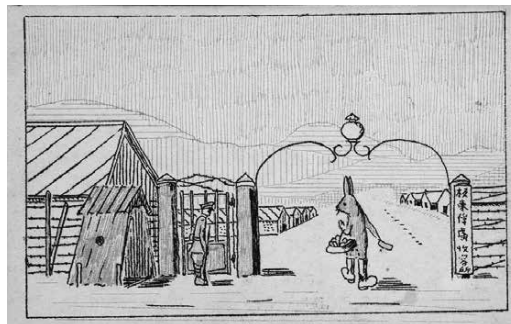
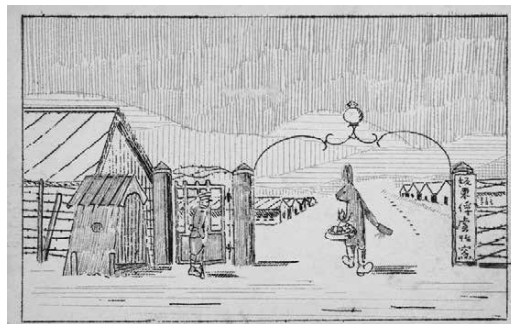
先の写真は、板東の捕虜が実際に目にした風景を写したものでした。（川上）

「板東俘虜収容所印刷所」の絵はがき

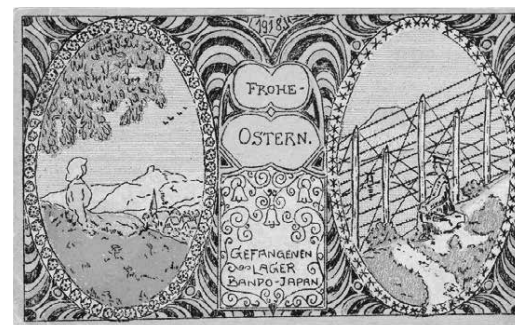
ドイツ館に着任し、はや一年が過ぎようとしています。「板東俘虜収容所」の記録資料をユネスコ「世界の記憶」への登録をめざし、徳島県教育委員会と鳴門市が共同で申請書作成を進める作業において、当館が所蔵する資料を新たな気持ちで調査す

ることができました。今回は、調査の過程で気付いた事の中から絵はがきについてご紹介します。

下と次ページの絵はがき（A・B・C）は、いずれも収容所内の謄写版印刷所で発行された絵はがきです。同じ図柄の絵はがきを2枚ずつ並べてみましたが、それぞれ上下あるいは左右の絵が微妙に異なることに気付かれたでしょうか。見比べてみると図柄を構成する門や小屋や人物であったり、背景の山の形などいくつも形が違うところがあることに気付かれると思います。また、絵はがきに書き込まれている日本語やドイツ語も微妙にその位置や形が違ったり、片方に表記されている文字がもう一方にはなかったりします。

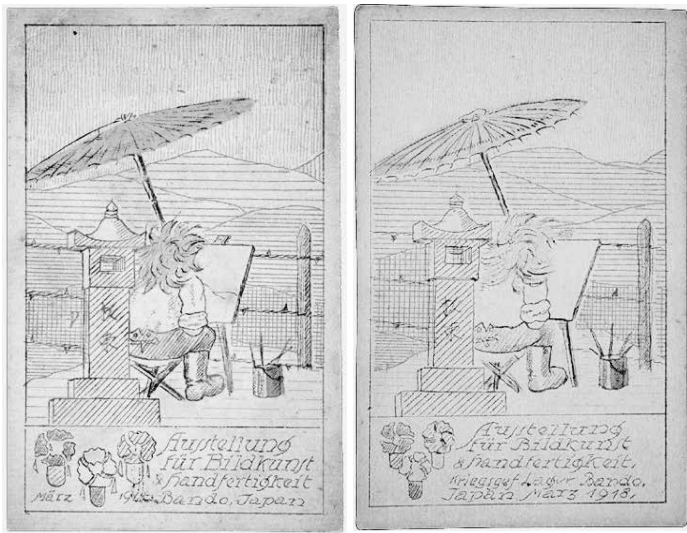


A 復活祭、収容所門前のうさぎ 絵はがき



B 1918年復活祭、故国の風景と日本の収容所 絵はがき

これは、同じ図柄の絵はがきを異なった版を使い印刷したことによるものです。謄写版の多色刷り印刷は、色の数や塗り方によって使用する版下の数が異なりますが、多くの色を使うほ



C 「板東俘虜収容所俘虜製作品展覧会 絵はがき(傘)

どその枚数は増えていき、印刷が複雑になっていきます。今回、異なった表現の絵はがきが確認されたことにより、同じ図柄の絵はがきが2度印刷されていたことがわかりました。ただ、最初から2度に分けて印刷されたのか、注文が増えて再度版下を作り印刷したのかは不明です。もし、最初から分けて印刷する計画であったのであれば、謄写版用の版下用紙であるロウ原紙の耐久性も考慮して一枚の版下から得られる印刷枚数を限定していたと考えることもできます。

いずれにせよ、絵はがきで確認することができたこのような版が異なる印刷がイベントプログラムや他の印刷物にもあるのか、今後、調査する必要があります。(森)

ドイツのハム・ソーセージ審査

坂田 亮一
麻布大学獣医学部教授

1. はじめに

2005年10月に鳴門市ドイツ館で全国フォーラム『ドイツ兵俘虜収容所を考える』が開催され、当時のドイツの食肉加工品が再現されました。そのレシピとなった書籍の復刻に関わり、鳴門市ドイツ館を訪問したことがあります。その後、2007年からドイツ農業協会のハム・ソーセージ品質競技会に招聘され、審査員として毎年2～3月に渡独の機会を得ています。この品質競技会の主催団体はドイツ農業協会で、フランクフルトに本部を置き、農業生産物、食品、農業機械に到るまで、非営利団体として国民の食における安全と健康の向上に貢献してきた歴史があります。設立は1885年で、早くから農業生産物の品質競技会を行い、



DLG 品質競技会審査会場
北ドイツ、パート・ザルツフレン見本市にて

1993年からは世界最大級の国際大会を行っています。

2. 審査の概要

この品質競技会では2週に分けて2日間連続で、ドイツ国内の製品と海外からの出品の審査を行っています。一番多いのはソーセージ類で、一般的なフランクフルターやウインナーなどの加熱ソーセージ類であるブリューヴルスト、血液ソーセージやレバーペーストなどのコッホヴルスト)、サラミなど非加熱ソーセージのローヴルストが審査対象となります。ハム、ベーコン、さらに缶詰、惣菜まで含めると、1回の審査で5000品目に上り、審査員1名が1日あたり約25品目の品質をチェックします。

日本からの出品は通常のソーセージ(ウインナーなど)、大型ソーセージ(スライス型)、ハム、ベーコン、パステータ(ミートローフ)、ローストビーフ、ローストポークなどが一般的で、全て加熱された製品に限られます。生ハム、生サラミなどの非加熱品は2010年の口蹄疫発生で、審査対象外となっています。

審査について、少し触れますと審査項目は大別してどの製品でも5つあり、①製品の側表面の状態(燻煙ムラや充填のズレなど)、②外観、色、色調保持、全体構成(材料混合の均一性、退色、赤肉量の割合など)、③組織(軟らかさ、硬さ、ケーシングの硬軟、ゼリーの流出量など)、④香り(製品特有の香りの有無、酸敗臭が無いかなど)、⑤味(塩辛さ、酸味、甘味、苦味、香辛料の適正使用など)となります。各項目5点評価で、一つでも3点以下があればメダルは与えられません。1チーム3人審査で製品一つずつを入念に調べ、評価シートに記入していきます。3人の合議制ですが、判断に困る場合は熟練した審査責任者に意見を聞いて評価するシステムです。使用言語はドイツ語で、海外からの客員審査員には英語で説明を行っています。

3. 日本製品の評価

わが国の製品はドイツ製品と比べると一般にまだ塩分が少なく、甘い」と評価される場合があります。醤油味や旨味の類はドイツでもかなり普及していますが、日本特有の食材(出汁、山椒や紫蘇など)を使ったものは解説を求められます。



IFFA(国際食肉産業見本市)会場で日本製品をチェック、2016年5月フランクフルト見本市

日本製品の製造技術の高さは、これまで審査にあたったドイツ人審査員であれば皆認めています。項目①と②で減点されることは稀ですが、項目③になると、ロースハム芯部の血斑、結着不良、変退色、塩漬フレーバーの欠如などが上げられます。塩分が少ない分、塩漬風味が感じられないという意見もあります。

また、製品名称と実際の分類の不一致があります。例えば、ローストポークらしき製品が出品されていて、これは向こうのシュヴァイネブラーテンに相当しますが、評価シートではポークハ

ムと記名されていることもあります。このような場合、評価を下げる原因にもなるので、エントリー時に付ける品名は注意を要します。

2010年の口蹄疫に続き、2011年福島原発事故など日本畜産の惨禍により、わが国からの出品がドイツで認められなかったのですが、昨年になってやっと放射能残留検査が不要になりました。昨年5月に開催された3年に一度の国際食肉産業見本市(IFFA、DFVドイツ食肉協会主催)の競技会でもわが国から200個を超す出品数があり、その大半がメダルを獲得しました。

4. ドイツのハム・ソーセージの特徴

さすが本場、そのバリエーションが多いだけに、一概に言えるものではありませんが、例えば、食塩の量は日本の製品より一般に高めになります。理由は、ドイツでは食肉製品に中性リン酸塩を使うので、通常のリン酸塩よりも食肉の保水性や結着性の増強効果は望めないこともあり、これらの加工適性を損なわないためです。また、味の面でも塩漬風味は発色剤によって醸成されますが、これをよりクリアに感じさせるために塩味が必要になります。

発色剤は、必ず食塩に対して0.5%加えたNPSとして使用するので、添加量は塩味で制御され、まず入れ過ぎはありません。近年ドイツでもBioやOrganischという名称で無塩漬品もありますが、伝統的に岩塩の形で使用した歴史があり、ブラートヴルストとヴァイスヴルストを除き、ほとんどの製品に加えます。

5. おわりに

現在、野生動物による農作物の食害が増加の一途をたどり、その被害額は甚大であります。被害の約6割がシカによるものであるため、個体数の調整を含め、自然資源であるシカを有効利用する試みが国をあげて行われています。ジビエ利用はヨーロッパが先進国で、ドイツのコンテストではシカ肉の生ハムやイノシシ肉やのサラミが出品され、外観、歯応え、風味とも高い評価を得ています。それらゲームミートを得た後の処理など、日本での適用の可能性についても、ドイツの加工技術からまだ学ぶ必要性があり、当大学研究室でも現在、加工する上で狩猟後の処理などについて研究を行っています。

来館者紹介

板東収容所高木副官の孫・康男さん

板東俘虜収容所副官の高木大尉のお孫さんにあたる高木康男さんが3月2日、ドイツ館に来館されました。

康男さんは高木大尉の三男・利男さんの長男で「私は祖父が亡くなってから生まれています。なぜか小さいころ、父がベートーヴェンの交響曲第5番・運命のレコードを時折かけていたことがありました。今思うと、祖父の形見だったのかなと想像する程度の記憶しかありません」と子どものころを振り返りました。

康男さんは近年、丸亀ドイツ兵俘虜研究会の調査報告や映画・「バルトの楽園」等の映像を見聞きする中でおじいさんへの関心が高まってきて「定年退職を数年後に控え、自分の目で祖父の

足跡をたどっておきたい」と初めて来館されました。

館内や収容所跡地を見学後、康男さんは「祖父はどこでどのように語学を何ヶ国語も勉強したのだろうか。松江所長の意向を受け、現場でドイツ兵捕虜たちのために奮闘していたのがわかりました。祖父がソ連に抑留され亡くなったシベリアの病院にも行ってみたい」と話されていました。(岡本)

ドイツ館のこれまでの主な行事

| | |
|--------------|------------------------|
| 9月13、14日 | ドイチェスホッフェンフェスト |
| 9月24、25日 | ドイツグルメッセ |
| 10月1日～10月31日 | 鳴門日独美術協会 |
| 10月10日 | トリア合同演奏会 |
| 10月15、16日 | 「板東俘虜収容所の記憶1917～1920」展 |
| 10月24日 | ドイチェスフェストinなると |
| 10月30日 | ファゴット・チェロ演奏会 |
| 11月3日 | 冬の旅バリトンリサイタル |
| 12月10、11日 | ドイツ館のクリスマス |
| 1月1日～15日 | いぬ×ねこ画展 |
| 2月4日～3月24日 | 「板東のドイツ兵捕虜たちの暮し」展 |
| 2月19日 | フリーダンスフェスト |
| 3月26日 | スプリングコンサート |

これからの主な行事

| | |
|----------|---|
| 4月1日～30日 | 「板東俘虜収容所」開所100周年企画展 —記録資料と振り返る百年の軌跡— |
|----------|---|

お知らせ

『「どこにしようとそこがドイツだ」板東俘虜収容所入門』の第4版が発刊されました。第3版以来10年ぶりの改版ですが、大幅な書替えではなく、主として最新の調査研究の成果を取入れて文章を追加修正したものです。定価は従来どおり1000円で、当館で販売しています。

編集後記

昨年春から今まで、記事にあるようにユネスコの「世界の記憶」登録へ作業がやり、館長以下スタッフは館蔵資料の本格的な整理と書類や資料作りにてんてこ舞いをしていました。

今号には麻布大学獣医学部教授の坂田亮一さんに記事を寄せていただきました。いつもの『ルーエ』とは趣の異なるものですが、日独の食肉加工について非常に興味深いものです。なお紙幅と当誌の体裁の関係で、いただいた原稿そのままではなく写真をいくつかと参考文献を省略した点、お断りいたします。

次号からは、従来のドイツ館史料研究会の担当ではなくなり、鳴門市職員の担当となりますが、今後とも『ルーエ』をよろしくお願いいたします。