

鈴木信太郎記念館だより

第6号

記念館の恒例イベント 一下半期の活動から一

① 口演会「らくごトーク&RAKUGO chez 信太郎」[2021年11月14日(日) 14:00-15:30]

今年で4回目となる口演会は、お馴染みフランス人落語パフォーマーのシリル・コピーニさんをお迎えし、トークショーとRAKUGO口演の2本立てで行う盛りだくさんの90分でした。第1部のトークショーでは落語家の林家きく姫さんをゲストにお招きして、“落語”をテーマにお話しいただきました。落語との出会いやフランスと日本における笑いの違い、さらには見習い時代の懐事情といった内部情報まで飛び出し、お二人の軽妙な掛け合いで弾むトークに引き込まれました。終盤には、きく姫さんから出されたお題に参加者が即興で回答する“字遊び”も行われ、会場は緊張と笑いに包まれ一体となり盛り上がりました。第2部のシリルさんによるRAKUGOでは、古典落語の演目「元犬」の犬をフレンチブルドッグに、さらに「初天神」の舞台をノエルのマルシェにアレンジした落語パフォーマンス二席をご披露いただきました。他にもマカロンやホットワインを嚙に取り入れるなど、日仏文化の融合したシリルさん独自の演出で笑いを誘いました。

参加者からは、「言葉の面白さ、自分に当てられて、即答のむづかしさにびっくり。」「かしまって落語を聴くのかな?と思い参加しましたが、“笑いが原点”を体験できてよかったです。」「参加型のトークショーで場がなごやかになり、一体感が生まれました。」「シリル・コピーニさんときく姫さんの掛け合いが面白い。シリルさんの落語のアレンジもおもしろかった」といった感想を寄せていただき、盛況な会となりました。



トークショーで談笑するシリルさんときく姫さん

② 体験教室「クリスマス・オーナメントづくり」[2021年12月12日(日) 13:30-14:30/15:00-16:00]

書斎棟のステンドグラスなど建物内のデザインをモチーフに、プラスチック板で作る自分だけのクリスマス・オーナメント製作を、主に親子参加で募り記念館の座敷棟で行いました。参加者はデザインや色付けに趣向を凝らして思い思いの作品づくりに没頭し、プラスチック板を加熱する仕上げの場面では一瞬で縮んでいく板の様子をハラハラしながら見守る姿も見られました。完成したオーナメントとともに館内に設置したクリスマスツリーの前で記念撮影したり、実際のステンドグラスと見比べたり、それぞれの視点で建物を見学しながら文化財を身近に感じる機会にもなったようです。“自分だけのオーナメント”に参加した子供たちも喜んでいる様子で、「建物の中のモチーフを図案に使っていたのがよかったです。子供にもわかりやすく、楽しく作ることができました。」「今日のような子供と楽しめる工作などがあればいいと思いました。」「季節に合った製作が又あれば参加したいと思います」、「プラスチックオーナメントふしぎでした。とてもきれいに出来てうれしいです。」といった感想をいただきました。



座敷棟でのオーナメントづくりの様子

(森 泰子)

展示関連講演会

お菓子で読み解く『シラノ・ド・ベルジュラック』

「信太郎の愛蔵書」コーナーでは、4月16日(土)まで、信太郎が辰野 隆と共訳し、出版100周年となるエドモン・ロスタン作の戯曲『シラノ・ド・ベルジュラック』(原作:1897年)に関する展示を行っています。

この展示にちなんだ本講演会では、登場人物のひとりで詩を愛する菓子職人・ラグノオ(図2)が自作の詩で詠じたフランス伝統の菓子「タルトレット・アマンディエヌ(tartelettes amandines)」をはじめ、『シラノ』で描かれた時代のお菓子とその背景について、フランス菓子・料理研究家の大森由紀子さんにお話をいただきました。作中のレシピに登場する動詞「abricoter」は、信太郎らが訳したように「杏の実」を「^は嵌め込む」のではなく、製菓用語で「杏のジャムを塗ること」、材料のひとつの「セドラ cédrat」(図1)は、フランスではコルシカ島や南仏の一部でしか収穫できない貴重な柑橘類であること等、興味深いお話の数々に、一同、時を忘れて楽しみました。

大森氏よりご提供いただいた「タルト・アマンディエヌ」*のレシピを以下ご紹介します。皆さんも腕を振るって、焼き立ての味や香りを楽しみ、五感で『シラノ』の世界に浸ってみませんか？

*タルトレットは小型のタルトのこと。

[日時] 2022年3月5日(土) 14:00-15:30

[会場] 南大塚地域文化創造館

[講師] 大森由紀子氏(フランス菓子・料理研究家)

[参加者] 31名

(永嶋 里佳)



図1 セドラを紹介する大森氏

Tarte amandine タルト・アマンディエヌ

材 料 *ingrédients* (直径18cmのタルト型1台分) と作り方 *procédé*

●タルト生地

薄力粉:100g バター:50g(さいころ状にカット)

砂糖:15g 全卵:20~25g 塩:少々

*すべての材料は冷蔵庫で冷やしておく。

- 1, フードプロセッサーに全卵以外の材料を入れ、粉碎する。
- 2, 全卵を入れてさらに混ぜ、生地をまとめる。
- 3, まとめた生地を、できればその場で伸ばしてタルト型に敷く。
むずかしいようなら、ラップに包んで冷蔵庫で3時間休めてから伸ばし、タルト型に敷く。

4, タルト型に敷いたらさらに30分以上休ませる。

注意: フードプロセッサーで作るタルト生地は、型に薄くバターを塗っておいたほうが安全です。

●アパレイユ

バター:70g(常温にしておく) 砂糖:70g

アーモンドパウダー:70g 全卵:70g(常温にしておく)

キルシュ:大匙1 小麦粉:20g

バターを柔らかくして、材料を木べらで上から順に混ぜていく。

●仕上げ

アーモンドスライス:ひとにぎり アプリコットジャム:適量(果肉が少ない市販のものでOK)

タルト生地にあパレイユを詰め、アーモンドスライスを散らして、180℃で35~40分焼く。

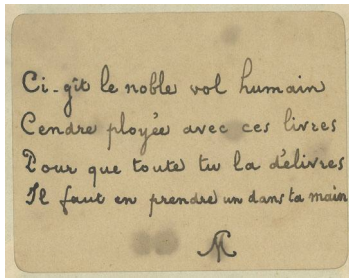
粗熱が取れたら、表面にアプリコットジャムを塗る。



図2 17世紀に実在した菓子職人ラグノオの店の広告(1925年)、公演プログラム『シラノ・ド・ベルジュラック』(ボルト・サン＝マルタン座、パリ、1925年12月30日、当館蔵)より

(大森由紀子氏提供 *Etre Patisse Cuisine*)

鈴木信太郎とアンリ・モンドール：ふたりの戦争、ふたりのマラルメ



Ci-gît le noble vol humain	人間の高貴なる飛翔はここに眠る、
Cendre ployée avec ces livres	書籍と共に雌伏せる死の灰よ、
Pour que toute tu la délivres	この灰を汝が解放せんためには
Il faut en prendre un dans ta main	その一冊を汝の手に執らざるべからず。

(鈴木信太郎訳)

フランス象徴主義を代表する詩人で、この3月に生誕180年を迎えたステファヌ・マラルメ(1842-1898)が書棚に飾るために詠んだ自筆の四行詩のカード(図)。鈴木信太郎(1895-1970)の書斎の机脇の棚に並べられ、彼が日々眺めていたものです。

このカードを信太郎に贈ったのが、世界的に著名なマラルメ研究者であり、偉大な外科医でもあったアンリ・モンドール(1885-1962)でした。パリ大学等で医師として活躍していたモンドールは、若い頃からマラルメの詩に魅せられ、長い間原稿や書簡、遺品を蒐集していました。彼がこれらを用いて『マラルメ伝』の執筆に着手したのは、ドイツ軍がパリを占領した1940年6月14日の翌日のこと。その後わずか半年で上巻を書き終えました。それは占領という苦悩を和らげる「阿片」のようなものだったといえます。

一方の信太郎もマラルメをこよなく愛し、二十歳代から生涯にわたってその詩を読み続けます。その研究には数多くの異本の精査が不可欠であることを痛感するようになった信太郎は、パリで出逢った古書店主エドゥアール・シャンピオンの協力を得てその蒐集に心血を注ぐようになります。その白眉とも言えるのが、詩人が生前に唯一刊行した『ステファヌ・マラルメ詩集』(全9冊、独立評論社、1887年)です。作者自筆の詩を写真石版で印刷、ベルギー象徴派の画家フェリシアン・ロップス作の銅版画が2葉挿まれた詩集は40部限定という大変貴重なものです。こうして蒐集した可能な限りすべての異本を検討し、それらを厳密に比較して『マラルメ詩集』の本来あるべき姿を探ったのが、1943(昭和18)年に東京帝国大学に提出した学位論文『「ステファヌ・マラルメ詩集」考』です。当時フランス本国でも未開拓だった先駆的な研究で、信太郎の主著ともいえるものです。

しかし戦争へと向かう混乱の時代、論文完成への道りは平坦ではなく、フランスからの書物は1940(昭和15)年初めの小包を最後に途絶えました。そんなある日、信太郎の「手元に舞ひ込んだ」のが、モンドール著『マラルメ伝』上巻(ガリマール社、1941年)でした*。その頁を貪るようにめくった信太郎は、未発表資料を蒐集・駆使して「實證的に再建した傳記」に「見事と感心する前に、ただ恐入るばかり」で、これまで長年調査した内容を氏の説と比較検討し直したといえます。

信太郎は戦後1948(昭和23)年によろやく刊行された『詩集考』上巻を、フランス使節団を通じてモンドールに贈ります。それをきっかけに二人の文通が始まり、1954(同29)年夏に信太郎が渡仏した際は、モンドールのパリの自宅を訪れ、自慢のコレクションに囲まれた書斎でマラルメ談義に花を咲かせました。冒頭で紹介した四行詩はその際に贈られたものです。パリから東京へと居所を変えながらも、この詩は「人間の高貴なる飛翔」が眠る書斎で今なお我々を書物へと誘います。

(永嶋 里佳)

* 未知の人物から国内郵便で届いたこの本が、当時パリにいた知人の笹森猛正氏から帰国する外交官に託されたものだったことを信太郎が知ったのは、戦後になってからのことである。

【参考文献】鈴木信太郎『ステファヌ・マラルメ詩集考』下巻 後記、『鈴木信太郎全集』(以下『全集』)第4巻所収、大修館書店、1973年/同「アンリ・モンドール先生」、「一冊の本」、「稀観本」、「本箱の中の秘密」、いずれも『全集』第5巻所収/鈴木道彦『フランス文学者の誕生 マラルメへの旅』、筑摩書房、2014年

記念館からのお知らせ

ギャラリートーク

毎月第3土曜日の午後2時より約40分間、鈴木信太郎記念館のみどころをはじめ、フランス文学や建物と暮らしについて当館学芸員が分かりやすく解説します。事前申し込みは不要ですので、お気軽にご参加ください。

[4月～6月の実施予定] 2022年4月16日(土)、5月21日(土)、6月18日(土)

展示替えおよび臨時休館のお知らせ

フランス文学に関する常設展示のうち、「信太郎の愛蔵書」コーナーでは、現在の『シラノ・ド・ベルジュラック』から、5月5日(木・祝)より『ステファヌ・マラルメ詩集』に関する展示替えを行います。本号3頁でご紹介したマラルメ自筆の四行詩をはじめ、詩人の自筆写真石版刷『ステファヌ・マラルメ詩集』(複製)等を展示して、皆様のお越しをお待ちしております。この展示替えにともない下記の期間中は臨時休館いたします。ご迷惑をおかけしますが、何卒よろしく願いいたします。

[期 間] 2022年4月17日(日)～5月4日(水・祝)

メールマガジン「鈴木信太郎記念館ニュース」のご案内

当館の最新情報をお伝えするメールマガジン「鈴木信太郎記念館ニュース」を配信しています。講演会やイベント情報、展示のご案内や休館情報などを不定期配信でお知らせしています。配信をご希望の方は、当館ホームページよりご登録ください。

～記念館の日常より～



3月
ハクモクレンと書斎棟



6月
メジロの巣立ち雛
を庭で発見



11月
庭のクスノキとモミジ



1月
降雪の日の座敷棟



庭で休憩中の猫

鈴木信太郎記念館だより 第6号

発行日 2022年3月25日

発行 豊島区

編集 豊島区立鈴木信太郎記念館

〒170-0013 東京都豊島区東池袋5-52-3

TEL: 03-5950-1737

<https://www.city.toshima.lg.jp/129/bunka/bunka/shiryokan/suzuki/suzuki.html>

SDGs 未来都市としま



豊島区は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。