

大阪府立中之島図書館だより

ふにわつ

2009.10 143

電子図書館

おもきひろかず
隆 琦 大 我

毎年夏に、国立国会図書館と都道府県・指定都市図書館との懇談会が開催される。

相前後して、文部科学省の行政説明や、公共図書館協議会の総会・研究集会なども開催されるため、全国の図書館関係者が集まってくる。

今年の情報提供の中で、出席者の関心を引いたのは、何といても「電子図書館事業」に関するものであった。説明によれば、国会図書館が保有する、1968年以前に出版された資料類約90万冊のデジタル化を進めようとするものである。

本年度補正予算で、127億円が計上され、また、著作権者の承諾を得ることなくデジタル化を進めることができるという、著作権法の改正手続きを終えていることから、今後、国会図書館所蔵資料のデジタル化が、一気に進むこととなる。ただ、関係者との協議が終わっておらず、デジタル化の具体的な内容や公開については、まだ決定の段階には至っていないようである。従来の「近代デジタルライブラリー」並みに、公開の対象とされるには、まだかなりの年月が必要であろう。

ひるがえって、中之島図書館の現状は、一部の貴重書や近世後期から明治初期にかけての錦絵などをデジタル化し、ホームページ上で公開している。特に錦絵は、当時の鮮やかな彩色がほぼそのまま残るとともに、戦災などで失われてしまった風景なども多く見受けられ、江戸期から明治にかけての大阪をほうふつとさせるものも数多い。

これら貴重書や錦絵は、傷みや退色の可能性があることから、簡単に公開できないことが多いが、ネット上ならば、家庭にいながらでもじっくりと鑑賞することや読む事が可能となり、今までとは

違った楽しみに浸ることもできる。

しかし、それ以外の和装書については、電子目録化すらほとんど進んでおらず、いまだに図書カードを繰って調べざるを得ない資料も数多い。昨年度から、ようやく作業に着手したところである。とはいえ、各種制約から、せいぜい年に数千から一万冊程度の規模で、細々と継続していかざるを得ない状況にある。所蔵する約18万冊について、一応の作業が終了するには、気の遠くなるような期間を必要とする。

一方、検索最大手のグーグルでも、Googleブック検索のシステム構築が進んでいると聞く。最近の動きや関係団体との調整に関しては不勉強ゆえ知らないが、近い将来、いながらにして、インターネットで世界中の書籍の全文検索ができるようになるらしい。国会図書館の電子図書館事業も進捗の暁には、技術的には同様なことになるのであろう。

私たちは、人類が千数百年にわたって築いてきた、紙を使って文化や英知を保存し、伝承していくというスタイルの最終局面を目撃しているのかもしれない。この十年のIT技術の進歩を考えると、サービス開始から106年目になる中之島図書館にも、抜本的な役割の変化が訪れるのも遠くないであろう。更にいうなら、グーテンベルグとワットによって開かれた今日の文明が、新たな段階に移行しているのかもしれない。

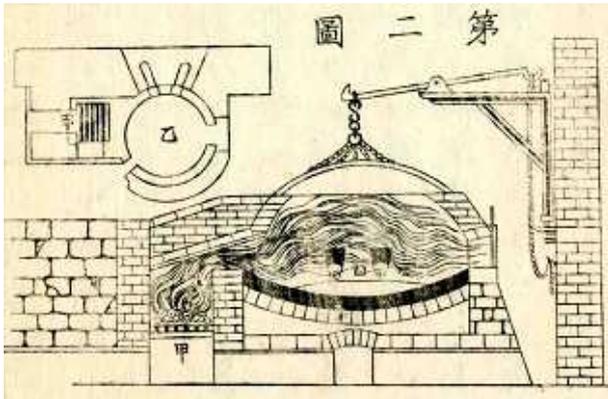
彼と我との物量の差を痛感し、文明論的な想いに行き当たった、一日であった。

(大阪府立中之島図書館長)

平成20年度新収資料紹介

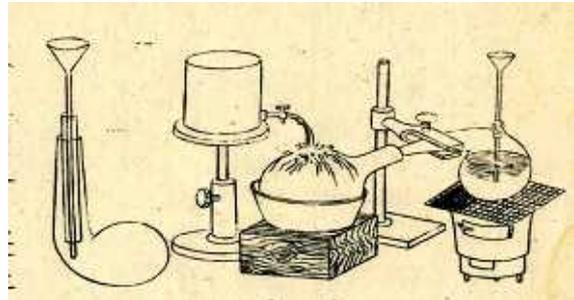
昨年度収集した資料の中から、文明開化、西洋科学を吸収した時代の空気を垣間見ることのできる明治期に発行された資料をご案内します。

< > 内は、請求記号。



『金銀精分 上・下』ハラタマ/述

明治5(1872)年刊 1冊 <648/22/#>



この資料は、序に「西洋造幣局為ス所ノ金銀精分方二及ヒ且ツ説キ通常貨幣及ヒ金銀器械の真贋ヲ弁スルコトヲ知ラシム……」とあり、ハラタマが、開局予定だった大阪造幣局のために、貨幣の金・銀の分析法を講義したもの。銀の含有量の比率によるグラム表や計算方法、どのような器具を用いて分析するのか図で示されている。舎密局^{せいみきよく}での弟子にあたる人物が翻訳している。

ハラタマは、オランダの化学者、陸軍軍医。江戸幕府の招来により長崎で精得館付設の分析窮理所の教師をしていた。来日2年目に江戸幕府が瓦解、新たに明治政府に雇われ、東京に開校予定の理化学校が明治2年大阪に舎密局^{せいみきよく}として開設されるに伴い、教頭として赴任した。

『和洋菓子製法獨案内』第7版 岡本純/著 青木嵩山堂(発売)明治31年 1冊

<596.6/266N>



和菓子は、小倉餡の練り方から葛饅頭、金玉羹など様々な種類の作り方が目次にあがる。

嘉壽庭羅^{カスライラ}も和菓子に分類されている。

西洋菓子には、Pancakes、RiceBall、SugarBisqui など28種のケーキが紹介されている。

パンケーキは、うどん粉をスープ匙3杯に卵一個を入れて氷にてよい加減に溶

いたものを油を引いた鍋で薄く焼いてジャムを餡にするか、上にかける……といったふうに簡潔に文字のみのレシピが紹介されている。題字は、風月堂主人。岡本純は、岡本半溪谷ともいい、岡本綺堂の父。序に以前は京都で和菓子を修行していた書肆魁真樓の主人に菓子の製法を広めるため文を起すことを依頼されたとある。人気があったのか当館のものは明治22年の初版から版を重ねた7版である。