幻の和菓子

大仏餅

大仏餅は方広寺大仏ができたころからあったと伝えられ、「都名所図会」にも正面通りの、伏見街道角に大仏餅屋が描かれ、昭和 32 年頃まで同じ構えで存在していた。

元は白酒屋を営んでいた隅田新左衛門が始めた酒饅頭と言われている。餅の上面に「大」の字を、裏面には「大佛」の焼き印が捺されていました。「都名所図会」に見える大看板は妙法院尭然法親王(後陽成天皇の第六皇子)の書で永く掲げられ、また軒の暖簾は池大雅の書で、店構えと共に江戸初期の風情を残していた。この近くの和菓子屋さんを廻り、大仏餅の話を伺ったが、その存在は知っておられたが、現在どこの店も製造していないとのことであった。

(次ページに「都名所図会」より大仏御餅所を紹介する)

家千代

昭和 55 年頃まで寺町通二条角に鎰屋系列の店「かぎや延秋」があり、「新年菓」として毎年 12 月 13 日の事始めの日から季節限定で発売されていた。明治 42 年 12 月 13 日の日出新聞の特別広告に「四明、栖鳳両先生の画賛を添えたる意匠奇抜なる体裁に御座候」と記載されている。
両先生の画賛による奇抜な意匠とはどんなものだったのか心が惹かれるものがある。
鎰屋系列の店に伺ったが、店があった事は御存知であったが、銘菓の事はわからず終いであった。

(注) 中川四明:俳人(1849～1917)、竹内栖鳳:日本画家(1864～1942)

一条餅

十数年前に葭屋町一条下るに「柏屋光利」という店から「一条餅」が売り出されていた。白い求肥に一割程のきび粉を入れ,そのまま細い一の字に形どって一の焼き印を押し、きな粉をまぶし、中身は漉餡であった。

その他に「一条餅」、「白糸の餅」、「とどろきの餅」などがあったが今はない。

都草抄

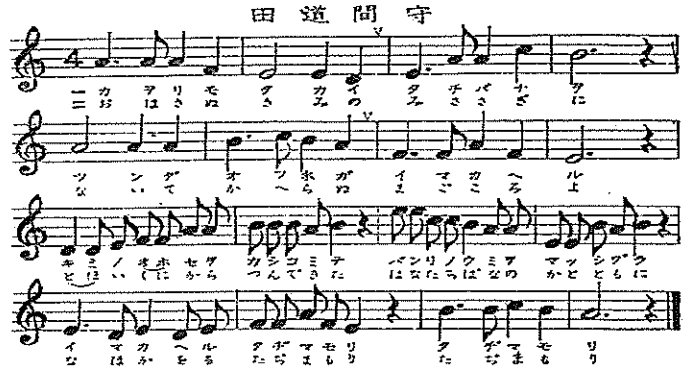
現在、田道間守は忠誠心の強い軍神として、また菓祖神として崇められていますが、本当かという意見があります。橘を探す事だけに 10 年も費やしたのでしょうか。当時中国には不老長寿の果物や薬草を求めて異界に行くという神仙譚思想があり、この話と垂仁天皇が非常に長寿だったという話が相まって生じた逸話ではないか。さらにこの美談は大和政権が但馬の国を得るために王である田道間守をだまし討ちにし、これを隠蔽するための作り話ではないかという説もあります。

日本書記の垂仁天皇八十八年の条に「新羅の皇子、天の日槍(田道間守の先祖)が持っている宝物が今、但馬にあるので天皇は見たいと言って、使いを遣わし、天の日槍の曽孫、清彦(田道間守の弟)に詔した。そして清彦は自ら神宝を捧げた。」とあります。ここでいう神宝はその部族の神を相手に渡すことであり、大和朝廷に降伏したことになります。

当時、但馬の武力は強大で出雲国と大和朝廷との狭間にあり、出雲国派でもあり武力に猛る兄の田道間守を殺す必要があったのではないか。そこで計略をもってその弟清彦をそそのかし、ついに田道間守は殺されます。部族の反撃を抑える目的と、田道間守の怨霊を封じ込めるために垂仁天皇陵の横に埋葬したのではないかという説です。　　参照(囚われの神、田道間守幻想、北河内文化誌「万だ」第 53 号、54 号、1994 年 3 月)

第６号　NPO 法人　京都観光文化を考える会
都草 MIYAKOGUSA
都草だより
平成21年11月１日発行
発行人:坂本孝志
編集人:藤野隆司
発行所:京都市上京区
下立売通新町西入
京都府庁旧本館2階
電　話:075-451-8146

お菓子にも神様が・・・・



昭和 17 年 3 月月刊、国民学校初等科 3 学年用に編集された歌で、ここに出てくる「田道間守」こそ日本の菓子の祖神と言われています。「古事記」には、以下の記事が記されています。

又天皇以_三宅連等之祖、名多遅麻毛理_遣_常世国_、今し求_登岐士玖能迦玖能木実_。故多遅麻毛理遂到_其国_、採_其木実_、以_縵八縵・矛八矛_将来之間、天皇既崩。爾多遅麻毛理分_縵四縵・矛四矛_献_于大后_、以_縵四縵・矛四矛_献_置天王之御陵戸_而、擎_其木実_叫哭以白、常世国之登岐士玖能迦玖能木実持参上侍。遂叫哭死也。其登岐士玖能迦玖能木実者、是今橘者也。

常世の国:現在の韓国済州島か?

登岐士玖能迦玖能木実:_非時香菓:ときじくのかぐのこのみ

縵ハ縵:葉のついたままの多くの橘の木。

矛ハ矛:串刺しにした多くの橘の実。

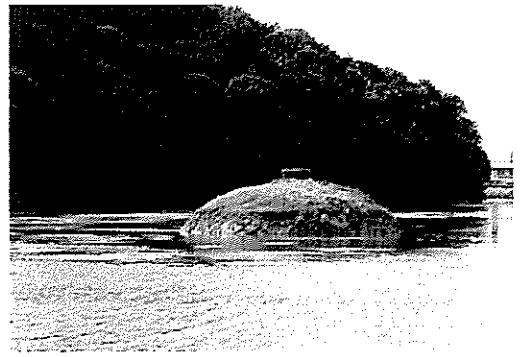
田道守神像(提供・俵屋吉富)

田道間守は第十一代垂仁天皇の命により常世国まで非時香菓を求め旅をします。艱難辛苦の末、10 年の歳月を要して日本に持ち帰りますが、すでに天皇は崩御し、悲しみのあまり非時香菓の半分を皇后に、半分を御陵に捧げた後、殉死します。

第十二代景行天皇は彼の忠誠心を憐れみ、池の中に墓を造らせました。現在も垂仁天皇の御陵の東南角の堀にその塚が浮かんでいます。そして後世、田道間守は忠誠心の厚い軍神として、また菓子の祖神として祀られています。

この頃の菓子と言えば木の実の事で、その最上が柑橘類の「橘」だったと思われます。また、当時の甘味料は甘葛煎が一般的で、欽明 13 年(552)には焼き栗、干柿、大豆、小豆など自然界の植物からの抽出物だったと記されています。

田道間守が常世の国から帰国し上陸したとされる地(佐賀県(伊万里市)には、田道間守を祀る中嶋神社があります。また持ち帰った橘を最初に移植した場所が、紀州みかんの産地として有名な和歌山県の下津町橋本にあり、ここには田道間守を祭神とする橋本神社があります。そのほか兵庫県豊岡市にも中嶋神社、京都市吉田神社内には菓祖神社があります。


垂仁天皇古墳(写真後方の森)に隣接する田道間守の塚

奈良、平安時代になると遣隋使や遣唐使により唐菓子と共に甘味料ももたらされました。

勝宝 6 年(754)、唐僧鑑真(688～763)により蜂蜜、石蜜(黒砂糖の塊か?)、蔗糖、甘蔗がもたらされ、続いて最澄(766~822)が延暦 23 年 (804)、砂糖を持ち帰ったといわれております。

鎌倉、南北朝時代には中国より点心が伝えられ、茶の湯の隆盛とともに添え物に点心が選ばれ、茶の菓子として発展しました。

安土桃山時代には南蛮菓子が登場し、宣教師ルイスフロイスが織田信長に金平糖を献上し、信長がこれを愛好したことは有名な話です。

その後、江戸中期元禄時代には天皇貴族への献上用の菓子、茶席に使用する菓子、庶民の菓子などの需要が高まり、京都独特の繊細なかつ季節感のある菓子「京菓子」が生まれたのです。しかし近年、これらの京菓子もスイーツとして一括りにされる傾向にあり、本物の京菓子のゆるぎない存続を願っています。

きょうのおかし　いとをかし

平安初期

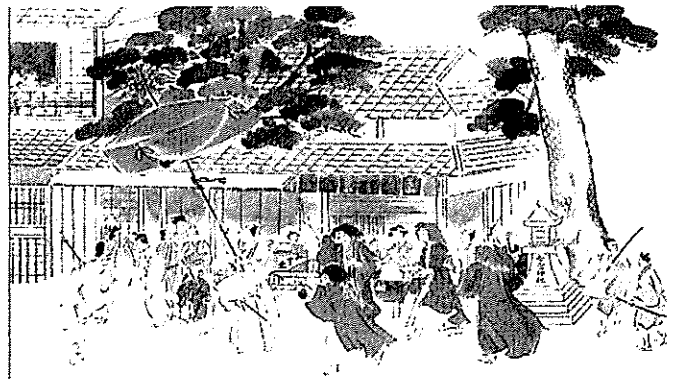
あぶり餅　　「一和」

源氏物語に「今宮神社の東門を出るとそこには一軒の御茶屋があった」と描写されている茶店。今回は長保２年（1000）創業という日本で最も古いこの茶店「一和」の女将に、あぶり餅の由来などについてお聞きした。

創業以来、一子相伝。代々女性が受継ぎ、当初の販売は今宮神社の祭（やすらい祭、今宮祭など）の時のみで、毎日の販売になったのは戦後からのこと。

小堀遠州の作庭と伝わる坪庭には、千年以上にわたり暖簾を守るため、毎日欠かさず子孫繁栄をお祈りしてきたという陰陽石や、室町時代の手水鉢が配置されています。長い年月、時には養女や養子をもらい血筋を絶やさないように先祖代々暖簾を引き継いでこられた。

下図　京都の奇祭やすらい祭



あぶり餅の由来は、お櫃に入れた白餅を今宮神社に奉納し、そのお下がりを食べやすいように千切り、厄除けとして参拝者に分けたのが始まりという。

一和家には餅製造のレシピは一切ない。したがって餅米の種類、きな粉の豆、たれに使う白味噌の吟味をはじめ、米を蒸す時間、水加減の調整などは季節や毎日の気温、湿度の影響を受けるので全て経験に基ずく秘伝中の秘伝。早朝の仕込みから全て手作業である。暖簾は守っていかなければいけない、今後も続けていくと元気に語られた。

室町時代

唐板　　「水田玉雲堂」

唐板の歴史は古く、貞観５年（863）神泉苑の御霊会で「唐板煎餅」が供えられたとあり、一説には吉備真備が唐から持ち帰ったものと言われている。応仁の乱後、途絶えていた唐板を水田玉雲堂の先祖が調べて復興し、現在までただひたすら唐板のみを焼いてこられた。当初は御霊神社境内の藤棚付近で茶店をしながら始めたもので現在の店舗に移ったのは昭和 15 年頃と伺った。

「小麦粉、上砂糖、塩、卵を混ぜたものを焼くという非常にシンプルな菓子ですが、それだけに手抜きはできません」と奥様。また「現在主人と二人三脚で商いをしていますが、二人で守れるところまで伝統を守るつもりです」と笑顔で語られた。

江戸初期

志ん古　　「平野屋」

この辺りの多くの民家で作られていたと思われるしんこ団子は、今も江戸時代から 400 年続く愛宕街道の一の鳥居の茶屋「平野屋」で「志ん古」と称して作り続けられている。

今では漬物石になっている石臼で挽いた米粉を清滝の水で練り、竹篭に並べて蒸す。ひねりねじりを加えた形状は、愛宕の坂道のつづら折りをあらわす。きな粉と黒さと（黒砂糖）をまぶしていただく。「お伊勢七たび熊野え三たび愛宕山えは月参り」とうたわれ、火の神を祀る京の一番高い山へ登る参拝客の多くは、ようやくたどり着いた鳥居本の茶店でしんこ団子を食べてから、五十丁の山坂を登り始めたのではないだろうか。

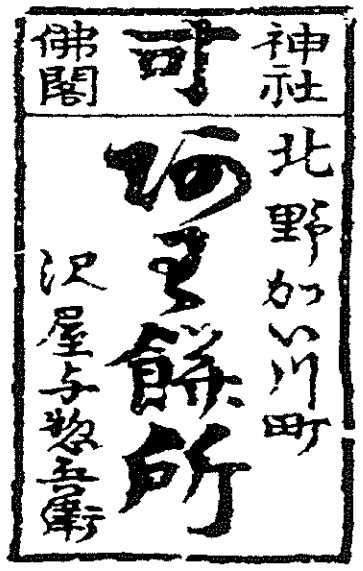
関東では「しんこ」はお漬物を指すようだが、京都では団子のことである。特にこの鳥居本の辺りでは、愛宕さんとしんこ団子は切っても切れない関係があり、このような唄にも残っていると、平野屋の女将井上典子さんが唄って下さった。

♪♪愛宕坂エーーー　しんしんしんこでも
　たんと食べ　上りやうんと坂　坂エーー坂　坂♪♪

江戸中期

粟餅　　「粟餅所澤屋」

北野の天神さんのお詣りの楽しみが、ここの粟餅だと言われるほどであるが、全国的にはほとんどないらしい。澤屋は創業が天和年間。そのご祖先は河内の住人で、楠正行公の首塚の守護のため嵯峨野に住み、粟をつくっていたと伝わる。それを使って餅にして、天神さんの境内で売り出した。その後、神幸道辺りの亀の松の下に茶店を設ける。しかし、今出川通りの拡張で店が分断され、昔のおよそ三分の一になってしまった。粟は値段が安いものであったが、今ではほとんど作る人がなく、岩手や九州など全国から取り寄せているものの、いつまで手に入れることが出来るのかが一番の悩みだと 12 代当主森藤與八朗氏は話された。



精粟のときに混入した砂などを取り除くために、もち粟は使う前に必ず水に浸し、浮いたものをすくって使うなどの心配りがされている。もち粟と少しのもち米を蒸して石臼でつき、きな粉と餡をまぶす。添加物なし作り置きなしなので日持ちもたったの一日。お店ですぐにいただくのが一番美味しい。

花供曾　　「田丸弥」

花供曾はもともと各寺が本尊に供えられた鏡餅を細かく刻み、醤油味や甘味を施したものを釈迦の命日（涅槃会）に参拝された人々に授与したことから始まる。供物の花供御（はなくご）が訛って花供曾と呼ばれるようになったと伝える。

田丸弥が納めている真如堂の花供曾は軽く焼いたあられに黒砂糖をまぶしたもので、素朴な形や味わいは昔から変わっていない。

すべては手作業で行われ、それを堅く守ることにより、常に最高の品質を保っている。また「京の菓子は世界中の良い材料を取り入れ、京文化に培われた技術で作るものこれが京物なんです。当り前のことを当たり前にやることが大事」と店の当主吉田達生氏が熱っぽく話された。

大正時代？

矢来餅　　「ゑびす屋加兵衛」

三代当主ゑびす屋加兵衛さんこと宮崎重雄氏にお聞きした。

矢来餅は元々ゑびす屋老舗伝来の「おやき」で、下鴨神社の宮司様よりの示唆を受けて「矢来餅」と名付けられた。「山城国風土記」が伝える下鴨神社の神話に「ご祭神の玉依媛命が加茂川の上流より流れ来た朱塗りの矢を拾われ、一夜床辺に置かれし処、めでたく懐妊され、御子神・賀茂別雷神がお生まれになった」との話にちなむ命名である。

江州産のもち米に砂糖を加えて早朝につきあげ、前日から炊いた丹波大納言の粒餡を包む。昔から同じ形で餅の両面に一文字と焼き印し、焦げ目がきれいで柔らかい。当初は他の菓子も手掛けていたが、現当主の祖母の代に「矢来餅」一筋に定め、現在に至っているとのこと。

今後も四代目となる息子さんと「矢来餅」一筋に精進を重ねていきたいと語っておられた。