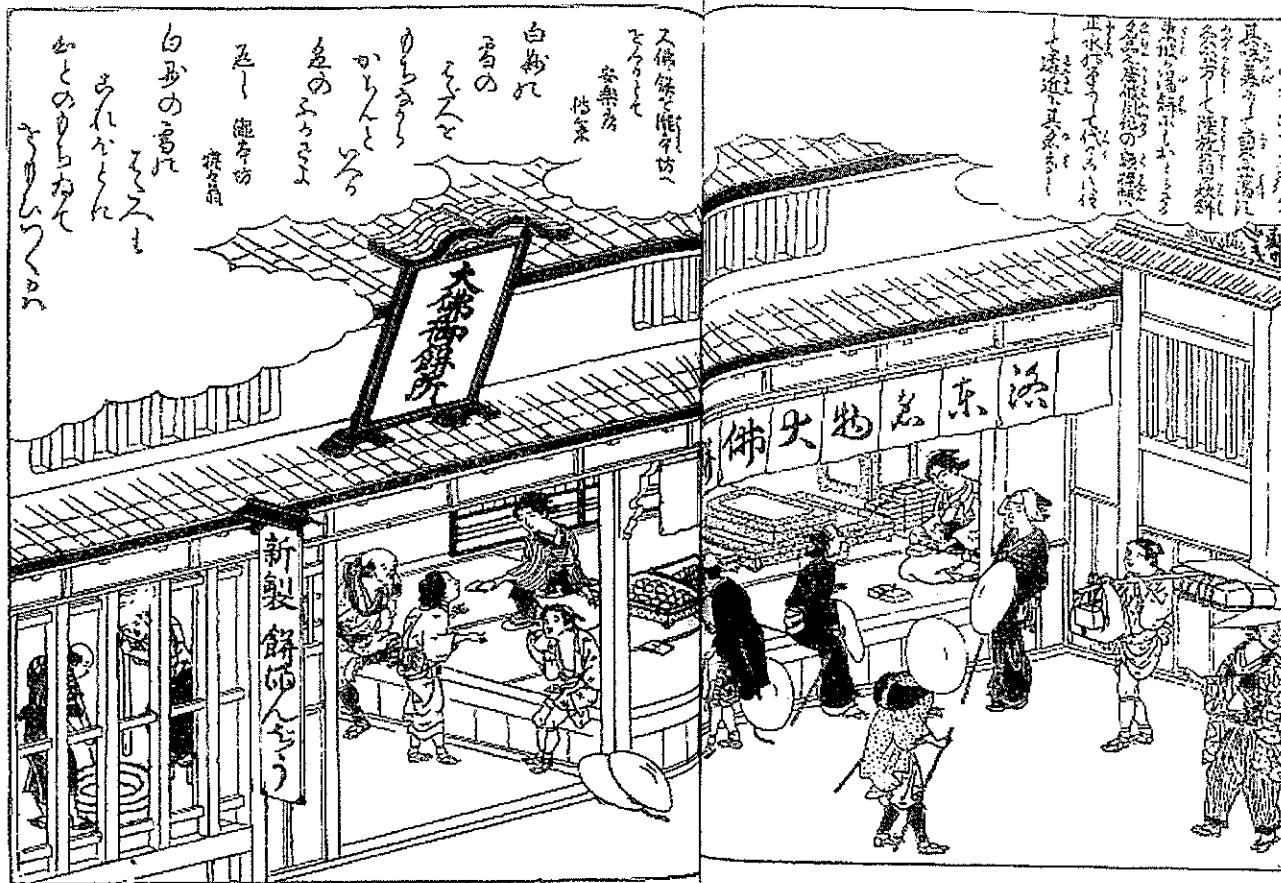


「都名所図会」大仏御餅所 より



右上文章説明

「洛東大佛餅の濫觴は、すなわち方広寺大仏殿建立の時よりこの銘を蒙り、
売り広めける。その味、美にして煎るに蕩けず、炙るに芳して、陸放翁
が炊餅、東坡が湯餅にもおとらざる名品なり」

濫觴：物事の始まりという意味、元々は大河の流れもその水源は
觴にあふれるほどの小さな流れであるとの意味

陸放翁：南宋の詩人

東坡：北宋の詩人

訂正のお知らせ

*第4号、別刷、第六十五代花山天皇の項、上から9行目、「義父伊尹は→養父伊尹は」

*第4号、3ページ、寺院一覧表、下から5行目 「11 上醍醐→11 上醍醐寺」

*第5号、3ページ、大善寺のお地蔵さんの項、下から1行目 「心情がばれる」→「心情が偲ばれる」
(地蔵菩薩の中に団子が入っている)

僧正遍昭

“天つ風 雲の通ひ路 吹きとぢよ
をとめの姿 しばしとどめむ”

歌人遍昭は桓武天皇の皇孫で、仁明天皇の厚遇を受け、朝廷の要職についていたが、天皇の崩御で比叡山に出家。後山科の元慶寺を創立、座主に。又北区にある雲林院は淳和天皇の離宮で、その後寺院となり、仁明天皇を経て皇子常康親王に伝領されていた。親王出家後、遍昭が別当を引き受け所縁は今日迄続く。朝廷の厚い信頼のもと宗教界の重鎮として僧正にまでのぼりつめている。

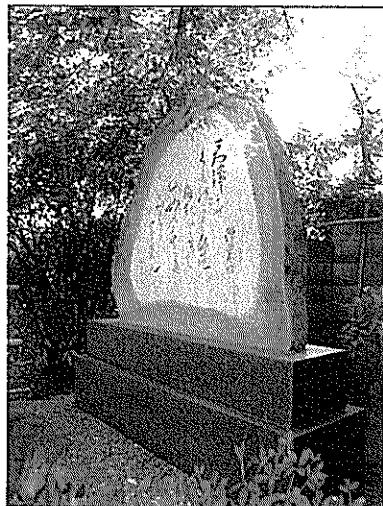
和歌の方も巧みで、古今集時代には六歌仙、拾遺集時代には三十六歌仙の一人として、その名を残している。

この歌は「五節の舞姫」を見て詠めると、詞書にあるように、例年陰暦十一月の二番目の丑の日から辰の日に至る四日間に行なわれる新嘗会(天皇が即位した年は大嘗会といふ)に宮中で行なわれる舞姫の舞を「五節の舞」といい、その最終日になる豊明節会で最高のクライマックスに到る。その美しい舞を見て感激し、どうか早々と立ち去らないでと名残りを惜しんで詠んだもの。

豊明節会は、天皇が出御して、その年に穫れた食物の御膳を食し、直会 という儀式のなかで群臣にも賜る節会の日でもあった。これには大和吉野の先住人国栖 が御贋を供するが慣わしあつた。国栖の人となりは淳朴で、山の木の実やカエルを食したとあるが、他にも栗、鮎、菓子らしきものも贋として献じ、その中には、国栖の地名に因む葛もあつたと推測される。

独特な採取を以て知られる根からの葛粉(澱粉)は希少価値が高く、京都祇園 鍵善の「葛切り」や左京区下鴨 川端道喜の吉野葛のみを笹の葉で巻き、湯がく、「水仙粽」の材料として今に伝え用いられている。

(日本かるた院本院 参与
京都百人一首・かるた研究会 河田 久章)



僧正遍昭 歌碑 (元慶寺)

(1) 田原伊助	(2) 藤原伊助	(3) 大元喜	(4) 墓中
(5) 佐藤昌助	(6) 佐藤昌助	(7) 佐藤昌生記	(8) 上草子墨跡
(9) 佐藤昌助	(10) 佐藤昌助	(11) 佐藤昌助	(12) 佐藤昌助
(13) 佐藤昌助	(14) 佐藤昌助	(15) 佐藤昌助	(16) 佐藤昌助

以下の文章の空欄に当てはまる語句を記入しなさい。

和菓子の歴史は神話の時代まで遡る。11代垂仁天皇に捧げるため、常世の国から(1)が持ち帰った橘の実が始まりとされている。

(1)は京都、吉田神社の末社・菓祖神社の祭神にもなっているが、吉田神社といえば、(2)が奈良の春日神を吉田山西麓に勧請し、氏神として祀ったことに由来する。一条天皇の行幸を始め、四度官幣に預かる等、皇室の崇敬をわめて厚かった。殊に神職吉田兼俱が唯一神道を唱え、天神地祇八百萬の神を奉斎する斎場所としての(3)を造営してから、ますます隆盛を極め、神道界の絶大なる権威を保持した。また吉田神社の節分祭は室町時代に執行されて以来 京洛の一大行事で、追儺式は(4)として有名である。

また節分護摩供の供用菓子として調製されている(5)は 1858 年(安政 5)御所炎上のとき、孝明天皇が避難先聖護院門跡で食されたといわれている。

お菓子に関する下記の問い合わせに答えなさい。

6. 遣唐使によって伝えられた唐菓子で、七種の香りが混ぜられ、千年前の姿をそのまま伝え、神饌として継承されている団喜は何か。
7. 鎌倉時代、栄西は禅とともに茶を持ち帰り、喫茶や点心の風習が広まった。栄西が著した喫茶の効能を説く日本最初の茶に関する書は何といふか。
8. 江戸時代になると、砂糖の生産が始まると、菓子の粗製乱造を防ぐため、菓子屋を248軒に制限する組合が発足している。これにより京都の菓子製造技術は向上し、京菓子として洗練された。この組合の名称は何か。
9. 伏見稻荷大社の初午大祭や節分にちなみ茶席で取り合わせる干菓子の名称は何か。
10. 「昔、夜な夜な飴を買いに来る女性の後をつけたところ、女性は鳥辺野に消えた。女性は身重のままで亡くなり、死後に出产した赤子に飴をなめさせ育てていた」という。この民間伝承から、珍皇寺のそばで販売されている飴は何か。

編集後記

第6号は、すこし趣向を変えて「京のお菓子」をテーマにした。軽い気持ちで取り上げたが、あまりにも奥の深い分野であることを痛感させられた。加えて京菓子に関する文献書物は山の如くあり記事の選定に悩んだ。そこで現地取材による老舗の生の声を記事にして新情報の発掘を試みた。その際、京都には多くの老舗があり、その中から創業時代別に1か所を選んだが、これが適当であったか否かは読者の判断にゆだねたい。(藤野 記)