

くつきんぐるうむ

【投稿】

伊勢参宮街道における餅

堀田千津子*

1. はじめに

三重県は歴史の古い県であり、「三重」の名は、むかし、日本武尊が東征の際、「吾が足、三重の勾の如くしていと疲れてり」ともらしたという伝説から生まれたと言われている。気候は、日本のほぼ中央に位置していることから温暖で色々な種類の農作物が収穫できる。また、黒潮の大きな流れの熊野灘、伊勢湾からは水産物も豊かで自然条件に恵まれている。この自然条

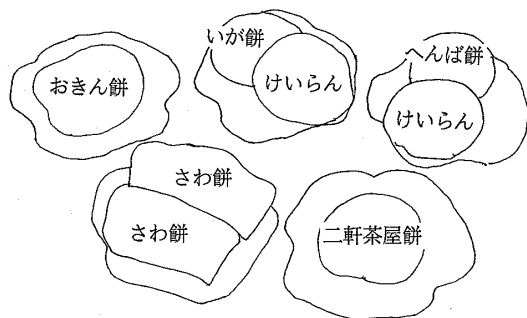
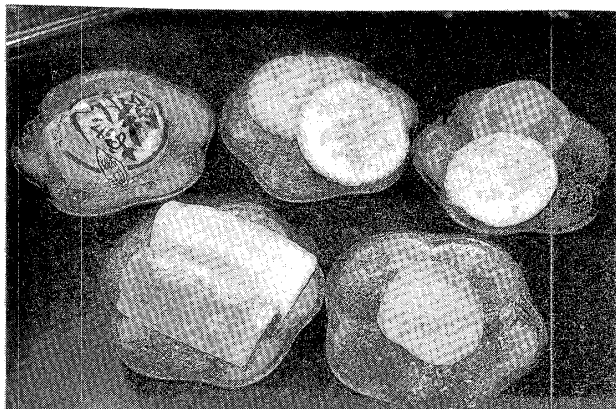


写真1. 伊勢参宮街道にみられる餅

件の中に、「お伊勢さん」の名で親しまれる神宮が鎮座しており、文政13年(1830年)には全国から14万8000人の旅人が訪れたと言われている¹⁾²⁾。

参宮街道は東海道・伊勢別街道・長野越・伊勢街道・初瀬街道・伊勢本街道・和歌山別街道・熊野街道などから成り立ち、そこには茶屋や宿場が設けられ、旅人の為に名物が売られていた¹⁾³⁾。

餅に関するものを具体的に拾ってみると、写真1に示すように「おきん餅」、「いが餅」、「けいらん」、「へんぱ餅」、「さわ餅」および「二軒茶屋餅」と多数の名物餅が存在し²⁾³⁾⁴⁾、また街道筋には同型の餅もいくつかみられるので紹介する。

2. 伊勢参宮街道別の餅の分類

『参宮街道図』に名物餅として今日まで残っている餅を図1に示した。

街道別に名物餅をあげると、

① 東海道：桑名「安永餅」、日永「永餅」および鈴鹿「立石餅」。

② 伊勢近辺：伊勢「へんぱ餅」、「二軒茶屋餅」、「赤福」、「御福餅」、「さわ餅（松阪にも同名で存在する）」および「太閤餅」。

③ 初瀬街道・伊勢街道（津・松阪）：津「けいらん」、松阪「いが餅」、相可「松笠餅」および多気（勢和村）「おきん餅」に分類できる。

これらの餅は、街道の宿場の分岐点付近、川や海の渡し場、峠近くに集中している。

3. 餅の形状とその由来

餅の形状から区分すると、桑名「安永餅」、日永「永餅」および鈴鹿「立石餅」にみられる牛の舌の形状をした餅（写真2）と、津「けいらん」、松阪「いが餅」

* 鈴鹿医療科学大学

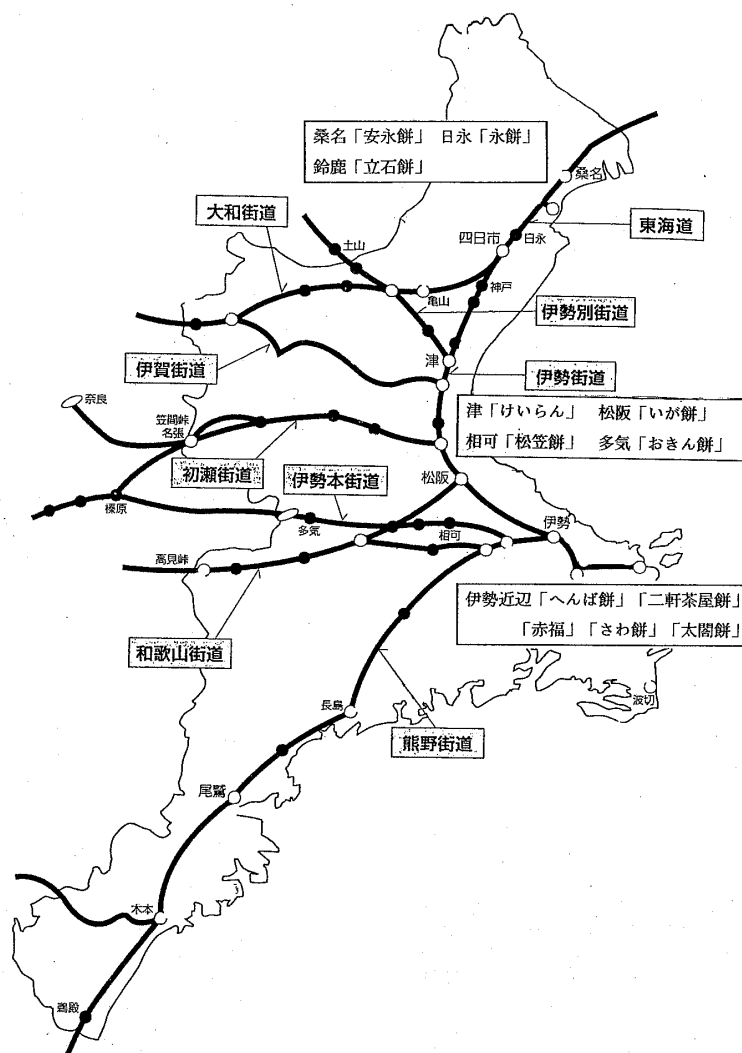


図1. 参宮街道と名物餅

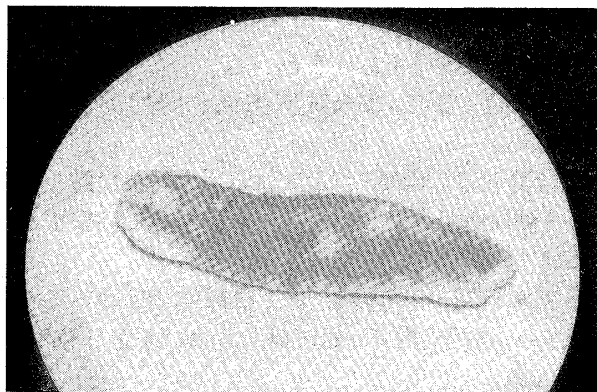


写真2. 「安永餅」

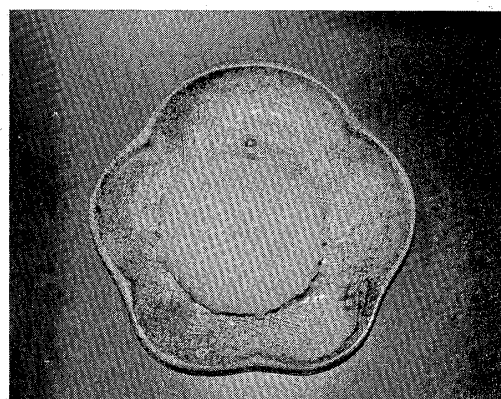


写真3. 松阪「いが餅」

および相可「松笠餅」のように丸い形の表面に米粒が散り花笠に見立てた餅(写真3・4)と餡や黄な粉をまぶす餅に分類できる。

そこで類似している餅, 即ち牛の舌の形状をした餅と丸い形の表面に米粒が散り花笠に見立てた餅につい

て歴史的な背景から餅の由来についてまとめる。

① 桑名「安永餅」, 日永「永餅」および鈴鹿「立石餅」について

安永餅は, 桑名の安永の茶屋で売られていたものである。この安永は東海道の街道筋であるとともに, 町

伊勢参宮街道における餅

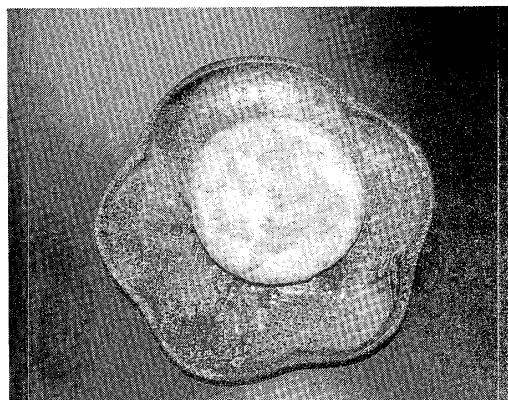


写真4. 津「けいらん」

屋川の船着き場でもあり、東海道を往来した旅人で賑わっていた。桑名に入ると餡の入った安永餅を食べて舌鼓をうったとしている⁵⁾⁶⁾。この餅は「牛の舌」の餅と言われ、写真2に示すように、牛の舌のような形の中に小豆餡を入れた物で両面を軽く焼いた餅で日永「永餅」および鈴鹿「立石餅」も同形で、名物として今日も市販されている。安永餅の由来は桑名城主の松平樂翁公が非常時用の食糧にと乾米と焼き餅を創らせ、桑名の名物として焼き餅が売られたが、「柏屋」の祖先がこの餅に工夫をして往来の頻繁な安永の里で「安永餅」と名前をつけて売り始め今日に至っている。現在は桑名の駅前に店がある。

日永「永餅」は天文19年(1550年)今から440年前に笹井屋の始祖彦兵衛が東海道五十三次の「日永」の地名に因んで永餅という餅を創ったもので、旅人からは「笠餅」「牛の舌」「長餅」「日永の餅」などと愛称せられ今日の「永餅」に至った⁷⁾。

『三国地誌』の三重郡の条に「饅頭 杖窄及追分村焼餅 日永及新壮村」と示され、『東海道中膝栗毛』には追分に差掛る此処の名物は茶や饅頭、茶店の女が「お休みなさいませ、名物の饅頭の温かいのあがりなさいませ」とある⁸⁾⁹⁾。永餅の両面焼きはこの名残で、朝に搗かれた餅は旅人が食べる頃には固くなるために、注文を受け入けると手早く焼いて柔らかくしてだされたとされる。また、餅を焼くことは餅を日持ちさせ、餅に厚みがないのは火の通りをよくしたと考えられる。

鈴鹿「立石餅」は、伊勢神戸の河町の辻に「右は伊勢街道、左は江戸街道」と彫られた石標(立石)近くの茶屋でだされていた餅であることから立石餅と呼ばれ、江戸時代から通行人に親しまれた⁴⁾。現在は鈴鹿市神戸河町で売られている。創業は天保元年(1830年)で材料には小豆(北海道産)、餅米(地元産)、砂糖(上白糖)が用いられ、別名を「神戸の長餅」と呼んでいる。

古代の生活がそのまま生き続けている伊勢神宮では丸いお鏡餅は創られていないが、神饌の御餅は一合どりの小判型で、これを五枚から十枚重ねて和紙で結んで土器の上に盛って供えられる¹⁰⁾。鈴木庄市らは当地の古社においても牛の舌餅と同形の餅を供えていることから小判型の餅は「米の形」からきているのではないかと考えている⁹⁾。

三重県以外にも奈良県宇陀郡御杖村神末で、七、五、三月の三回神に供えられている。また、静岡県磐田郡浅羽町の八幡神社などでは、十月十五日の祭日に神主の家でこの餅を食べる式例の餅形にみることができ

表1. 餅の形状

品名(地名)	屋号	創業年	形状			重量	備考
			長さ(直径)	幅	高さ(厚み)		
① 安永餅(桑名) 永餅(日永) 立石餅(鈴鹿市)	柏屋		12.0	2.7	0.7	30	小判型 牛の舌 餡
	笹井屋	天文19/1550	15.0	3.0	0.6	35	小判型 牛の舌 餡
	あま新	天保元年/1830	13.0	4.5	0.6	35	小判型 牛の舌 餡
② けいらん(津市) いが餅(松阪市) 松笠餅(相可)	宮崎屋/お焼屋	慶応元年	6.0		1.7	60	花笠(丸) 餡
	伊賀屋	文政2年/1819	7.0		1.5	75	花笠(丸) 餡
	長新	元禄年間/1688 ~1704	6.0		1.5	41	花笠(丸) 餡
③ おきん餅(勢和村) へんば餅(度会郡) さわ餅(伊勢市/松阪市) 二軒茶屋餅(伊勢市) 赤福餅(伊勢市) 御福餅(伊勢市)	おきん茶屋		5.0		1.0	30	丸型 よもぎ餅
	へんばや	安永4年/1775	5.0		1.5	40	丸型 餡餅
	かたざり/山作		8.5	4.0	2.5	67	長方形 よもぎ, 伊勢芋
	角屋	天正3年/1575	5.0		1.5	30	丸型 黄な粉餅
	赤福	宝永4年/1707	4.0	5.0	2.0	30	丸型 餡餅 表面波形
御福餅	元文3年/1738	4.0	6.0	2.0	35	丸型 餡餅 表面波形	

(注) 単位:長さ(直径)cm, 幅cm, 高さ(厚み)cm, 重量g

る⁴⁾。この七、五、三は3月準備と5月苗代と7月田植えと農耕にとって重要な節目の月であり、10月は収穫月になる。従って、桑名「安永餅」、日永「永餅」および鈴鹿「立石餅」は農耕とかかわる神事の食べ物としてだされていた餅に小豆餡が入り茶屋で食べられるようになったと考えられる。

② 津「けいらん」、松阪「いが餅」および相可「松笠餅」について

「けいらん」、「いが餅」、「松笠餅」の餅の形は表1および写真3・4に示すように丸い形の表面に米粒が散り花笠に見立てた餅であり、それぞれ若干大きさや重さが異なるが形は同じである。地域の人々によるとこの形は、雨乞いや豊作祈願するカンコ踊りの時に頭にかぶる花笠に似ていることから豊作祈願に関連する餅とも言われている。また、『庄野史』によると、庄野町の人々の間では、同種の餅を「毬餅」「いがまんじゅう」「いがまん」と呼び昭和の初期頃まで家庭で作られ、お盆の時に食べられていたと記されている¹¹⁾。

カンコ踊りは旧盆の8月15日に、伊勢・伊賀・志摩にまたがる平野全域にて行われている盆踊りの一種であるが、明治初期には踊る所が少なくなり、今日みることができるのは一部の地域である¹²⁾¹³⁾。

津は参宮街道の最大の宿場町として発達したところであり、幕末時代において藤堂藩32万石の城下町でもあった。街道と安濃川が交差するところに曹洞宗中本山四天王寺があり、そこには「常磐餅」、「砂糖餅」、「豊年餅」の屋号をはじめとする餅屋が並んでいた⁹⁾。「けいらん」はこの地の餅屋である「宮崎屋」で商品として販売されている。この「けいらん」はこし餡を団子餅(粳米を粉に挽いた米粉を使用)でくるみ、その上に赤や黄色に染めた糯米の粒を載せて蒸したものであり、餡には上白糖が使われている。地域の人々の間では、この餅の名称の由来は、けいらんの漢字を慶爛と書き、豪華絢爛の絢爛が訛って「けいらん」になったと言われている。

また、カンコ踊りの衣装が村により異なり、伊勢市佐八町では頭に白馬の尻尾でつくったシャグマの髪をかぶり、白黒だんだら縞の法被に腰囊である。また、伊賀町では4mほどの細い割竹に桜の花をとりつけ、それを24本まとめたもので花火が開いたように感じさせる。更に、一志郡の笠は鳥毛のカブトとどの地域も非常に奇抜な衣装ではげしく跳躍しながら踊っている。その華やかさが「けいらん」の餅の上にある糯米の染め色の濃さ(赤・黄)にあり、正に豪華絢爛であると思われる。従って、「いが餅」や「松笠餅」になく

津独自の餅であると考えられる。

一方、「いが餅」は松阪にある。松阪は、初瀬街道が六軒で参宮街道に交わり更に入ると、熊野街道に分かれる位置にある宿場町である。ここに創業文政2年(1819年)の「伊賀屋」があり、伊勢参りや熊野詣りの人々や伊勢商人がいが餅を賞味していたという。いが餅は「けいらん」と同じこし餡であるが、糯米の染め色は「けいらん」より若干薄い赤と黄色に緑色を加えられている。

更に、相可は「伊勢街道すくならはせ道、右くまの路、文久三癸亥十一月建(文久3年・1863年)」の石標が残るように奈良から難波と続く伊勢街道が交差する宿場で和歌山街道と分かれる。この地に存在する餅が「長新本舗」の「松笠餅」である。この店は創業元禄年間(1688~1704年)で、材料には当地の橿田川流域でとれた優良米を使用量に応じて自家製粉し利用され、砂糖は奄美大島産の黒砂糖を使い、糯米は米粉と同様に橿田川流域でとれた糯米を使用している。また、「けいらん」および「いが餅」のように色づけした糯米をのせて作られていたが、現在は現料は生かす為に添加物の使用をせず糯米の白のままの松笠餅を商品としている。

『茶の湯人物志』によると「宗旦四天王(杉木普斎・山田宗遍・藤村唐軒・久須見疎案)と称される茶道家の鮎の会にて鮎でなく松笠餅という田舎風の餅あり、これに添えたのが酒でなく煎茶であったので、鮎と名酒を食べ飽きていた会衆にはかえって称賛するところなり、当日の第一番と判定されたという。」と書かれており、松笠餅は茶道家にも好まれていたことが理解できる。

隣県の滋賀県甲南町に「いがまんじゅう」、日野町に「毬もち」がみられる。この地は、街道筋の延長に位置する宿場であることから、旅人や伊勢商人などが行き交うなかで情報や技術の交流伝達が行われ同種の餅が存在したと推察できる。

三重県の「けいらん」、「いが餅」および「松笠餅」の上のせられた糯米の色は地域により差がみられるが、稲作地帯で育った素朴な米粉の餅が祭事時の食べ物、伊勢参りの旅人や伊勢商人などの食べ物となり商品化され残っていると考えられる。

4. おわりに

伊勢神宮参詣が盛んであった江戸時代の参宮街道(東海道・伊勢別街道・長野越・伊勢街道・初瀬街道・伊勢本街道・和歌山街道・熊野街道)で存在する名物餅のなかで同形の餅について紹介した。

伊勢参宮街道における餅

名物餅は、宗教儀礼から神前に奉られる食べ物としての餅の形状、或いは豊作祈願など農耕生活のなかで生まれた餅などが伊勢参りの人々に賞味され今日の名物餅として存続していると考えられる。

今後は餡や黄な粉をまぶす餅についても調査し紹介して行きたい。

文 献

- 1) 西村謙二・大川吉崇・徳井賢・真弓多喜代：日本の食生活全集 24, 農文協, pp.306~314 (1987)
- 2) 堀田吉雄：24 日本の民話 三重, 第一法規, pp.161~166 (1972)
- 3) 中沢正：「参宮街道」, 三重県郷土資料刊行会 p.197 (1969)
- 4) 大川吉崇：食べ物三国誌, 新人物往来, p.130 (1986)
- 5) 桑名市教育委員会編：桑名宿と旧東海道, 桑名市, p.46 (1992)
- 6) 星野古次：安永郷土史 p.59 (不明)
- 7) 日永ものがたり編集委員会：日永ものがたり, 日永郷土史研究会, pp.70~71 (1996)
- 8) 世界文化社：日本の古典 15 (東海道中膝栗毛), pp.109~147 (1976)
- 9) 大川吉崇：三重県とたべもの, 大川学園, pp.89~197 (1975)
- 10) 乾淳子：お伊勢さんの遷宮, しおさい文庫, p.108 (1993)
- 11) 堀田吉雄：生きている民族探訪 三重, 第一法規, pp.63~65 (1977)
- 12) 乾淳子：三重の祭, しおさい文庫, p.83 (1994)