

奈良県桜井市域の神饌に伝承される祭りのごぼう料理*¹

富岡典子

(桜井女子短期大学)

原稿受付平成12年1月21日；原稿受理平成12年8月18日

The Edible Burdock Dishes in the Festival Handed Down as the Offering Dishes
in Nara Prefecture Sakurai City Area

Noriko TOMIOKA

Sakurai Women's Junior College, Sakurai 633-0091

In order to clarify the formation of traditional food on the offering dishes, a field survey was conducted on the edible burdock dishes handed down as the offering dishes of the festival in Nara Prefecture Sakurai City Area. The results were as follows:

1) Edible burdock was used as an offering of the New Year's Festival because of its nutritional and medicinal effect.

2) From the standpoint of folklore, it was thought that what was connected with "OX" was offered as the offering dishes for praying an abundant harvest.

3) The offering dishes of edible burdock were cooked with salt and soybean, which had the meaning of worship of ancestor souls and wish for longevity. It can be guessed that the offering dishes of edible burdock gradually changed to the cookery using miso and soy sauce from salt and soybean.

(Received January 21, 2000; Accepted in revised form August 18, 2000)

Keywords: offering dishes 神饌, festival 祭り, traditional food 伝承料理, soybean 大豆, edible burdock ごぼう, Nara Prefecture Sakurai City Area 奈良県桜井市域.

1. はじめに

日本人固有の信仰である神社の神饌は、また、日本人固有の古代の食を研究する資料の一つと考えることができる。

早くから日本における文化発祥の地として繁栄した奈良県桜井市域、そのムラの祭りには古代より現代まで余り変容することなく伝承されている神事がある。古い習わしは伝統的な行事として受け継がれるが、食習俗についても同じと考え、祭りに伝承される神饌を通して古代の食および調理法を類推しながら、一般民衆が営んできた日本料理の起源を明確なものにすることを本研究の目的とする。

稲作農業を生活の基盤とし、産土神^{うぶすま}の信仰のもとに生計をたててきたムラにおいては、春は五穀豊穡を祈

願し、秋に豊作を感謝する。すなわち、農耕行事そのものがムラの祭りである。

その祭礼日の神前には人間の食事と同じようにたくさんのごちそうが振る舞われ、神酒、洗米、海魚、川魚、鳥、海菜、野菜、果物、塩、水など海・山・里の収穫物が神饌として三方一杯に盛られ供えられる。

この神饌の形式は明治期の神仏分離令に伴い、明治8年(1875)に布達された神社祭式による統一された神饌(以下統一神饌とする)が基調になっていると考えられるが、この統一神饌のほとんどは生饌すなわち調理してない生ものである。これに加えて熟饌すなわち調理した神饌が供えられるが、これら熟饌は各ムラにより固有の形態で伝承され、信仰のもとに秘事として扱われて古式のままの調製法、供え方、供し方が伝わる。つまり、熟饌は明治期に神饌の形式が統一された後もムラの祭りに不可欠な供物であり、ハレの日の最上の食べ物として古式の形態で現代まで伝承されて

*¹ 神饌を通してみる伝承料理の成立と展開(第1報)
(Formation and Development of the Traditional Food on the Offering Dishes (Part 1)) とする。

いるのである^{1)~4)}。

2. 研究方法

奈良県桜井市域のムラの年中行事から、本報では正月祭事に伝承される供物（神饌および仏供の総称とする）を中心に現地観察および聞き取り調査を実施した。

奈良県桜井市域を調査地域の中心としたのは、この地域が日本最古の古墳であるホケノ山古墳（築造時期3世紀前半⁵⁾をはじめ、纏向石塚古墳⁵⁾および箸墓古墳⁶⁾（いずれも築造時期3世紀後半）などの古墳群が集中する地域であり、日本における文化発祥の地として早くから繁栄したと考えられること、さらに、この地域は古くから長谷寺（朱鳥元年 [686]～神亀3年 [726] 創建）および多武峯の談山神社（もとは妙楽寺、白鳳8年 [679] 創建）と関係を持ち、これら大寺院と民衆とで一大信仰生活文化圏を形成してきたことによる。

調査地の抽出については『和州祭禮記』⁷⁾（著者の辻本好考が昭和11～18年、現在の奈良県桜井市および磯城郡の祭事を現地調査して記録をまとめたもの）および『桜井市文化叢書第二冊』⁸⁾、『桜井市史下巻』⁹⁾、

『室生村史』¹⁰⁾を参考にした。これら記録にあるムラの正月祭事について現地調査をすると、正月祭事の供物の中核は餅やごぼうであることが観察された。そこで、祭礼にごぼうの供物が伝承される13の共同体を選び出し、1994年から1997年にかけて現地観察および聞き取り調査を実施した。

また、1999年にはこれら類似の祭礼と考えられる福井県の「十七日講（ごぼう講）」、三重県の「牛蒡祭」についても現地調査を実施し、合わせて検討した。図1はその調査地の位置である。

3. 調査結果および考察

(1) 信仰組織に伝わる祭礼記録

各共同体の信仰組織に伝わる祭礼記録を表1に示した。現在、原本を確認できる最も古いものは仲山神社（美杉村）に伝わる「頭屋帳」（1605年）である。江戸後期の記録になると原本を確認できるものも増え、そこには信仰組織、祭礼行事の由緒、供物の調製法・作法、直会の献立定め、歳入出控えなどが詳細に記録されている。

しかし、祭礼行事のほとんどは古来から口伝により継承されているのが実状であり、信仰組織のまとめ役ともいえる古老がその指導にあたり、各々の祭礼は古来の形を守りながら伝承されている。

(2) 正月祭事の供物—「牛蒡御供」

表2は現在も伝承されている正月祭事の供物および直会の食物をまとめたものである。ただし、保田の祭事については村田哲夫（大正6年生）の戦前の体験による聞き取りと『和州祭禮記』⁷⁾の記録を参考にした。

これを検討した結果、神社祭典の神饌は明治期の統一神饌が基調になっていると考えられ、これらのほとんどは生饌である。これに対してトウヤマツリおよび寺院の仏供には熟饌が供えられる。熟饌の内容を検討するとごぼうが中核として供えられ、ムラによっては餅や里芋と同格のものとして供えられるのである。つまり、正月祭事になくはならない供物としてごぼうがあり、それが祭事の主体を成しているのである。そのごぼうの供物としての調理・調製法は各共同体により固有の形で伝承されているが、共通することはごぼうが大豆と組み合わされて供えられている点である。

以下はごぼうの調理・調製法である。

(3) ごぼうの供物の調理法

ごぼうの調理法には、塩焚き、茹でた枝豆を潰してつける（これを「くるめをまぶす（つける）」または

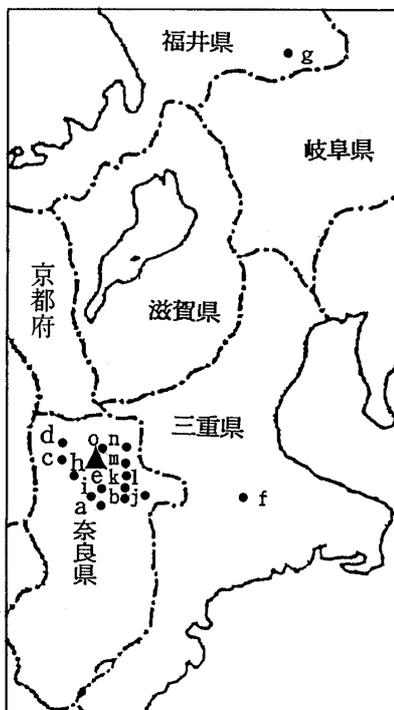


図1. 調査地の位置

a 北山, b 竜谷, c 多, d 保田, e 脇本, f 美杉村, g 今立町国中, h 箸中, i 外山, j 室生, k 和田, l 中白木, m 滝の倉, n 修理枝, o 笠, ▲三輪山。

奈良県桜井市域の神饌に伝承される祭りのごぼう料理

表 1. 祭礼記録一覧

信仰組織	年 紀 [記録年]	記録名	祭事の創建	原 本 有・無
多の観音講	不明			
北山の宮座講	不明			
保田の富貴寺講	不明			
仲山神社の牛蒡祭	慶長10 (1605) 年	頭屋帳**	室町時代	有
外山の古当宮座	元禄4 (1691) 年	春日大明神帳		有
	宝暦8 (1758) 年	頭入定*		
	寛政11 (1799) 年	頭屋方定書之覚*		
	天保13 (1842) 年	御講中献立定帳		有
国中の十七日講	宝永2 (1705) 年	十七日講之定 (「白崎家文書」)	宝永2 (1705) 年	有
竜谷の宮座	安永3 (1774) 年	頭宮申究事*		
	明治44 (1911) 年	村社歳入出控帳		有
	大正14 (1925) 年	頭屋濟人名帳		有
脇本の新頭屋	寛政元 (1789) 年	頭屋年中行事仕様控*		
	大正6 (1917) 年	頭屋年中行事記録		有

*『和州祭禮記』および**『美杉村史』に記載の史料。

「豆くるみあえ」ともいう), 潰した生大豆の汁をかける, きな粉 (または青大豆粉) をまぶす, 太煮 (太さ4~5cmのごぼうを茹でたもの) に青のりをかける。味噌でくるむ, 叩いて引き裂き味噌であえる, 味噌をつけて焼く, 酒・摺味噌・醤油で煮でる, 炒めて醤油煮, 醤油づけ, ごま醤油あえなどがあり, これらの調理法をまとめたものが表3である。以下は上記のうち, 現在も伝承されている調理法である。

1) 塩 焚 き

食べ物に塩が使われるようになったのは澱粉食を始めてから必然的なものとなったといわれるが, ここでは神事としての塩焚きについて検討してみる。

北山の神饌の調理法には, 塩を使うものと使わないものがある。神饌を調製する氏子の話によると, 神に供えるものには味は付けないとの伝承があり, 赤飯の調製には塩は一切用いないが, その一方, 畑作物の里芋とごぼうは秋祭りにも, 三ッ日祭りにも塩焚きする。とすれば, 里芋とごぼうは神への供物ではないのであろうか。北山の祭りには神のほかにお供えするものが存在することが考えられる。

その答えを塩の由来に探ってみると, 塩の起源を海水とするならば, その海水からは海の彼方の世界が連想させられ, 祖霊信仰が窺えないであろうか。多武峯山麓のムラの宮座は行事を始める前に大名持 (大汝) 参りをする風習がある。宮座のトウヤ (当屋) は吉野川筋の大名持神社 (吉野町河原屋, 祭神は大国主命)

に参拝し, 社前の吉野川でミソギをして, その河原の小石を持ち帰り, この小石をお飯屋に奉る (浅古, 倉橋, 下 (の宮座)), 祭り当日トウヤ (当屋) の風呂に小石を入れて座衆一同ミソギをする (下, 上の宮), トウヤ (当屋) 渡しの儀式において小石を三宝にのせて杯と同じ順序で廻す (下), 糯米を洗う際小石を水の中へ入れて清める (上の宮, 脇本), 水を清めるためトウヤ (当屋) の水壺の中へ小石を入れて置く (高田, 山田), トウヤ (当屋) の床の間に安置し, 毎日御燈明をあげて礼拝する (膳夫) などの行いをする。この大名持神社は『大和名所図會』¹¹⁾には「社前に潮生淵あり毎年6月30日潮水湧出す」と記述のある場所である。これら座の行いを観察すると, 塩を使う調理法は, その起源は海の彼方から祖霊を呼び寄せるための方法であったが, 次第に食物を美味しくするための調理法へと工夫が加えられていったことが考えられるのである。

2) 茹でた枝豆を潰してつける (くるめをまぶす, 豆くるみあえ)

北山の「秋祭り」(10月28日齋行)には畑作物の供物のごぼう, こんにゃく, 頭芋 (里芋) に「くるめ」をつける。「くるめ」をつけた頭芋は串に刺して供えるが, 現代の芋田楽とよく似ている。

3) 潰した生大豆の汁をかける (昭和12年当時は沸騰した大豆の汁をふりかけると記録あり)

田原本町多の観音講は正月3日, 先祖代々菩提の追

奈良県桜井市域の神饌に伝承される祭りのごぼう料理

表3. ごぼうの供物の調理法

ごぼうの供物の調理法		調 査 地														
		福井県	奈良県									三重県				
		今立町	多	保田	箸中	脇本	北山	外山	竜谷	和田	中白木	修理枝	滝倉	笠生	室生	美杉村
	新藁で結ぶ						○									
塩	塩焚き					◎		◎								
大豆	きな粉（青大豆粉）をまぶす			◎		◎		◎		◎						
	枝豆を潰してつける 大豆の汁をかける	○				◎		◎		◎		◎	◎	◎		
	青のりをかける															●
味噌	味噌をつける（唐辛子・さんしょう味）															◎
	叩いて引裂き味噌であえる	◎														
	味噌をつけて焼く															◎
	味噌・醤油で煮でる															●
醤油	炒めて醤油煮（唐辛子入）	◎														
	醤油づけ															◎
	ごま醤油あえ															●
	ごぼうのハリハリ 叩きごぼう															●
酢	酢ごぼう															●

○ 供物, ◎ 供物・直会の食物, ● 直会の食物.

善供養と五穀豊穰祈願に「牛蒡喰行事」(1月3日齋行)を行っている。

観音堂の供物の主役は「連華餅」と「牛蒡御供」である。ここでのごぼうの調理法はアク抜きをした白い生ごぼうを25cm長さに切って直径10cm位(約15本)の束になるように新藁で束ね、祭り当日の早朝、その上に潰した生大豆の汁をかけたものである。現在はミキサーを用いて大豆を潰すが、この潰し方にも作法があり、大豆の粒が少し粗く残った状態をよしとするようである。このごぼうはお供えものであり、直会には供されない。「牛蒡喰行事」の直会には、湯焚きしたごぼうをかつおの出し汁と醤油と白ごまであえたごぼうのごま醤油あえが肴として供される。

現代において、生大豆の汁をかけた供物の「牛蒡御供」は、昭和12年の辻本好考の調査¹²⁾では「沸騰した大豆の汁をふりかけた牛蒡の膳(一膳百十匁)」と記されている。さらに「牛蒡の膳にもち米約1升をつけて一人前の膳の献立とし、この行事1回に、ごぼう

約40貫(150kg)ともち米約6斗を消費した」と記録されている。昭和12年当時、ごぼうの供物にかけたのは「生大豆の汁」ではなく「沸騰した大豆の汁」であった。この「牛蒡喰行事」のごぼうにふりかけた「沸騰した大豆の汁」はいつ頃出現した調理法であるか。鎌倉末期の『厨事類記』¹³⁾には宮中の食膳に「酢。酒。塩。醬」の調味料が供されている。「醬」の代わりになるものとして「色利煎汁。イロリトハ大豆ヲ煎タル汁也云々。或鰹ヲ煎タル汁也云々」とあり、イロリとは大豆や鰹または鯛を煎じた汁のようである。「牛蒡喰行事」の沸騰した大豆の汁はイロリという調味料が伝承されたものであれば起源は鎌倉時代になるであろう。

このように、現代の供物のごぼうの調製法には生大豆の汁がふりかけられ、沸騰した大豆の汁をかけた作法は伝承されていないが、直会にはごぼうのごま醤油あえが供されることから、ごぼうに大豆の汁をふりかけた所作が、今日、醤油に移行していることに興味深

いものがある。

4) きな粉 (青大豆粉) をまぶす

北山では秋ジマイの「三ッ日祭り」(12月3日齋行)には形や大きさの整った里芋とごぼうを選び分け、里芋は丸ごと、ごぼうは約6cmに切って塩焚きにしてからきな粉を一面にまぶし、それぞれ重箱に詰めてトウヤマツリの神饌として供える。

また、^{りゅうたに}竜谷の正月祭事には約45cmの細長いごぼうを10本程塩焚きにしてからきな粉をまぶし、それを半紙に包んで紅白の水引きをかけ、竜谷寺(地藏院)の供物とする。

このようにごぼう、里芋の畑作物は一面にきな粉の衣を纏^{まと}って供えられるのである。

5) 太煮のごぼうに青のりをかける

脇本の「新頭屋」のまつり、「二月一日座」(2月第1日曜日齋行)には神饌として5勺の鏡餅一重ね(古記録では四重ね)が11組供えられ、式三献の饗宴の膳にはお供えの鏡餅を忌火で焼き、その上に三献の肴が盛られる。一献目には青のりをかけたごぼう太煮、二献目に数の子、三献目にはこんにゃくがすすめられて盛られる。二月一日座の記録には「牛蒡太煮青ミ」とあり、青ミは青のりのことである。

この脇本の二月一日座の饗宴は、中世末頃に成立した本膳料理の初献、二献、三献の形式を踏まえたものである。この供の席での一重ねの鏡餅の上に、先のごぼうの太煮などの肴を重ねて飾る形式は、お節の重詰が一般化する前の形態と考えることができる。

6) 叩いて引き裂き味噌であえる(味噌あえごぼう)

福井県今立町^{くんなか}国中区(北中津山)には宝永2年(1705)以降続いている「十七日講」(2月17日齋行)がある。この講のことを別名「ごぼう講」と呼ぶのは、この祭りに消費するごぼうの量が270kgにもおよぶからであろう。この祭りの供物に味噌あえのごぼうが供えられる。この味噌あえのごぼうは8寸大(約24cm)のごぼうに酒を振りかけて蒸したものをすりこぎで叩き潰し、これを手で引き裂いて味噌であえ、器に高く盛り上げたもので、一人前の量は約1.5kgである。

たたきごぼうの記録の初見は『北野社家日記』(1491年)¹⁴⁾であり、その後、『松屋会記』(1533年)¹⁵⁾および『年中恒例記』(1544年)¹⁶⁾に記述があることから室町初期に確立した調理法といえるが、冷泉家の年中行事の大晦日および元日の膳には「たたき牛蒡、数の子、ゴマメ、黒豆、クワイの五種(この五種を組重とい

う)」が皿に盛って供される¹⁷⁾ことから、調理法としては室町初期よりさらにさかのぼると推測される。

7) 炒めて醤油煮(丸揚げごぼう)

上記と同じ「十七日講」の供物である。供物の名称は「丸揚げごぼう」といわれるが、この調理法はごぼうを3寸大に切ったものを丸のままゆでてから油で炒め、醤油、砂糖で煮て、唐辛子をふったもので、きんぴらごぼうと同じ調理法である。このごぼうをたくあんの上に載せて盛り、供物とする。

調味料として醤油が一般に普及したのは室町後期であるが、たくあんと盛合わせからは江戸時代の調理法である¹⁸⁾と考える。

この「十七日講」の記録は「白崎家文書」(1705年)にあるが、講のふるまいには、墨(黒)米(玄米であろうか)、とうふ、酒の記述があるのみで、ごぼうについての記載は一切ない。しかし、この講を「ごぼう講」と呼び、大量に消費されるごぼうをみると祭りの主体は畑作物のごぼうであることに間違いはない。

8) 味噌をつける(味噌をくるむ)

三重県一志郡美杉村下之川の仲山神社の「^{ごんぼ}牛蒡祭」(2月11日齋行)は、子孫繁栄と五穀豊穡を祈る祭りである。祭りには奉射行事、包丁式が継承され、また、巨大な杉の木の男根と、藁の女陰が神社に奉納される。神供としてごぼうを各戸からトウヤ(頭屋)へ供出し、そのごぼうを二つまたは三つ切り(四つ切りにはしない)にして、酒をふりかけて蒸したものを山椒味噌または唐辛子味噌をたっぷりつけて苞(ホウ)の葉に盛るのをしきたりとする。平成11年(1999)の祭りには八カ村から味噌をつけたごぼうが8台供えられた。「牛蒡祭」の由緒は「強壯薬といわれたごぼうを食べて精力強進作りをすることにより、家族の繁栄を願う祭りである」といわれ、慶長10年(1605)の「頭屋帳」が現存する。

以上、奈良県桜井市域を中心としたムラの祭りに伝承されているごぼうの供物を通して調理法について検討してみた。それではこれら供物の調理法はどのようなごぼう料理に発展しているのだろうか。

この点を明らかにするために本調査地である多、保田、脇本、北山、外山、竜谷、修理枝において聞き取り調査をしたところ、現在、伝承されている正月のごぼう料理は「ごぼうの煮物」「ごぼうのごま醤油あえ」「ごぼうのハリハリ」「たたきごぼう」「きんぴらごぼう」などであった。さらに『日本の食生活全集29』¹⁹⁾を参考にして、奈良県において伝承されているごぼう

奈良県桜井市域の神饌に伝承される祭りのごぼう料理

料理を検索してみると、上記のほかに「酢ごぼう」および「め巻き（昆布巻き）」が正月に伝承されていた。

このように、奈良県においては「きな粉をまぶす、枝豆をつける、大豆の汁をかける」など一連の大豆を利用したごぼうの供物の調理法は検索出来なかった。これら供物の調理法はごぼう料理として発達しなかったののだろうか。そこで奈良県桜井市域の正月祭事のごぼう料理についてさらに検討してみた。

(4) 「牛蒡御供」から雑煮餅・くるみ餅へ伝承

桜井市脇本の二月一日座（毎年2月第1日曜日齋行）は「新頭屋」のまつりである。その座まつりの饗宴は式三献の構成からなるが、酒礼に次いで供される雑煮は白味噌の汁に焼いた丸餅、里芋、大根、豆腐の具が入ったものである。この雑煮の仕立ては一般的な関西風のものであるが、餅の食べ方は雑煮椀から餅を取り出して砂糖入りのきな粉や青大豆粉（これらを豆の粉ともいう）をまぶして食べるのが作法である。このような雑煮の食べ方は現在も奈良盆地から吉野地方にかけて伝承されているもので、土地のひとは餅に味がなから豆の粉をまぶして食べるというが、豆の粉をまぶす行為そのものの意味については語られていない。

また、奈良県北部の一部では亥の子祭り（12月1日または第1日曜日齋行）や秋祭り（10月に齋行）には茹でた枝豆を潰したあん、または、青大豆を石臼で潰してから火を通したあんをこしらえ、それに砂糖を加えて搗きたての手祝い餅につけて食べるが、これをくるみ餅または亥の子餅という（表4）。

現在、奈良県に伝承されている正月の雑煮餅や亥の子祭りのくるみ餅の供し方がごぼうの供物と同じ儀礼作法であることを考えてみると、ごぼうの供物の調理法である大豆利用は、いつの頃からかごぼうから餅へと伝承が移行して、今日の正月雑煮やくるみ餅の調理法に発展したと考えられる。

(5) 大豆利用の意味するもの—大豆調味料文化の発達

日本の記録に初見の大豆は『記紀』のころであり、その記録によると大豆は五穀に数えられ、古来から日本人にとっては重要な食物であった。

大豆が年中行事の食物として用いられるのは、正月元旦の膳に屠蘇とともに祝う、三つ肴または祝い肴としての数の子、黒豆、たたきごぼう（あるいはごまめ）であり、また、節分の日の夜、大豆を煎り大豆にして戸口から豆を撒き、この豆を福豆といって、歳の数よりひとつ多くの豆と鯛を焼いて食べる慣習によるものであろう。節分の翌日は立春であり、冬から春になる折り返し、つまり節の日である。この節分の行事は『新撰字鏡』²⁰⁾および『枕苑日渉7』²¹⁾に記述があるが、以下は節日の食物として大豆が用いられる理由について考えてみる。

『延喜式 32 大膳』(927年)²²⁾には「鎮魂 皇后宮、東宮亦同、(中略)大豆一合八勺七撮、已上七種神四座菓餅料」とあり、また、『医心方』(984年)²³⁾には「煮て汁を飲まば、鬼毒を殺し、痛みを止む。(中略)久しく服すれば、人をして身を重からしむ、いりて屑

表4. 餅の供し方

祭礼	餅の供し方	伝承されている地域
正月	雑煮餅 きな粉 青大豆粉	橿原市、御所市 桜井市、天理市、奈良市、大和郡山市、大和高田市、生駒郡、宇陀郡、北葛城郡、添上郡、高市郡、山辺郡、吉野郡（大淀町、吉野町、下市町、東吉野村、黒滝村、天川村）
亥の子祭り (12月1日齋行)	亥の子餅 潰した枝豆	五條市
秋祭り (10月齋行)	くるみ餅 潰した青大豆	大和郡山市、生駒郡、添上郡、山辺郡

きたるは、味甘にして胃中の熱を主り、腫を去り、痺を除き、穀を消し、脹を止む。(中略)大豆、初め服したるときは、身重きに似たる。一年の後には便ち身を軽からしめ、陽事を益す。煮て飲として之を服せば、一切の毒気を去る。又、生にて搗いて飲に和するときは一切の毒を療す。服して、之を塗れ」などの記述がある。すなわち、大豆は五穀として重要な食物であったとともに、大豆の煮汁および炒り粉の薬用としての利用が伝わり、1年の節の日つまり折り目の日に魂を鎮め、延命をのぞむ願いから、供物および食物として用いるようになったと考えられる。

以上、本調査のごぼうの供物からその大豆利用についての考察を試みた。「枝豆を潰してつける」「きな粉をまぶす」「大豆の汁をかける」など一連の象徴的ともいえる調理法は、最初は祖霊信仰や魂鎮め、延命をのぞむ願いから儀礼作法として大豆を用いたものが、その後大豆調味料である味噌および醤油が発達してくると「味噌であえる」「味噌をつける」、さらに「醤油であえる」「醤油焚き」へと調理法が発展し、大豆から味噌へ、さらには醤油利用へと料理が発達したことが考えられ、一連の大豆利用は大豆調味料文化に発展したことが類推出来る。

(6) ごぼうの名称とその由来

神饌および料理史において、重要な役割を果たしてきたごぼうについて、名称とその由来を『本草綱目』²⁴⁾および『和州祭禮記』⁷⁾から探ってみる。

1) 薬用としての「悪実」

『本草綱目』²⁴⁾にはごぼうは「悪實」と記載され、釈名には「鼠粘 牛蒡 大力子 蒟蒻菜、便牽牛 蝙蝠刺 その実の形状が悪くして、刺鉤が多いものだから呼んだ名稱だ。根も葉も皆食料になり、一般には牛菜と呼び、方術家では、隠語で大力と呼び、賊俗の間では便牽牛といひ、河南地方では夜叉頭と呼ぶ」とある。「悪実」の名称の由来はその実の形状が刺が多くて悪いことから呼んだように記述されている。

また、「牛菜、大力、便牽牛、夜叉頭」と呼ぶ由来については、主治を参考にすると子(たね)は「目を明かにし、中を補し、風傷を除く」とあり、根茎は「利尿、解毒、(中略)久しく服すれば、身體を軽くし衰老を防ぐ」「十二経脈を通じ、五臓の悪気を洗ふ。葉にして常に食へば身體を軽くする」とある。すなわち、ごぼうを日常よく摂れば年を取らない、長寿できる食品としている。

以上、名称の由来について、その効用や成分特性か

らみると、ごぼうは栄養・強壮のある食品としてのその価値が高く評価されてきたといえよう。

また、「悪実」という名称は、その実の形状が刺が多くて悪いことから名付けられたといわれるが、この「悪」については「猛々しい、強い」という意味もあることから、「悪実」という名称は「強い実」との解釈が成り立つのであり、栄養・強壮の効用に繋がるものとも考えることも出来る。

2) 農耕儀礼としての「牛房」

日本の文書資料にごぼうが「牛房」という文字で記述されるようになるのは『類聚雜要抄』(1150年)²⁵⁾からである。この「牛房」と記述する意味について考えてみると文字を直訳すれば「牛(うし)の尾」²⁶⁾であり、ごぼうの黒く細長い形状からはそれが連想される。そこで、『和州祭禮記』⁷⁾に記載の祭礼を「牛(うし)」という文字に注意してみると表5のように、神社には「牛頭天皇」が祀られ、また、正月には「牛面」「牛玉」「牛王宝印」²⁷⁾がその祭礼の中心となって五穀豊穡を祈年する修正会、莊嚴、御田植祭などが斎行されている。その供物として「ごぼう(牛蒡、牛房)」や「牛の舌餅」が供えられることなどを考え合わせると、日本の祭礼には「牛(うし)」に因んだものがさまざまな形で奉獻されているといえる。

とくに正月祭事には、牛王宝印の半紙を青竹や柳に挟んだ「牛王さん」を農家の戸数だけつくり、これを農家に分配して、糶を播く時苗代の畦に立てる風習は『和州祭禮記』に記載された各共同体の信仰組織に多くみられる。こうすることにより稲作物も畑作物も豊作が期待できるという。

これら行事に関連して、辻本好考²⁷⁾は和歌森太郎、肥後和男の説を引用しながら「神仏混淆時代、(中略)結願の日に牛王寶印の印符を柳の枝に挟んで渡したことが平安時代の公卿の日記に出ている。(中略)牛王の印符を生産力旺盛な柳の枝に挟んで神に献じ、のちこれを農家に分配の上、糶播く時、苗代の畦に立てる風習より考察して、この行事も仏教的色彩を帯びた農耕儀礼の一つであるといわねばならぬ」と論じている。

以上、『和州祭禮記』⁷⁾より民俗学的見地から儀礼食物としての「ごぼう」を検討してみると、まず、日本の祭礼には「牛(うし)」に因んだものがさまざまな形で奉獻されていること、これらは平安時代以来、神仏習合によって生じた仏教的色彩を帯びた農耕儀礼の一つであり、その祭礼に斎行される儀礼および供物は五穀豊穡を祈年するものとして祭礼の中心となり奉獻

奈良県桜井市域の神饌に伝承される祭りのごぼう料理

表5. 祭礼にみる「牛（うし）」に因んだ神事

祭神, 神事用具, 供物	信仰組織のあるムラ																							
	八尾	保田	矢部	多	守屋	北阪手	法貴寺	柳本	巻野内	穴師	箸中	三輪	金屋	赤尾	外山	川合	横柿	北山	南浦	脇本	竜谷	初瀬	小夫	
牛頭天皇						★		★	★				★											
牛面	★				★		★			★														★
牛玉				★	★	★																		
牛王宝印		★	★	★	★	★			★	★	★			★		★		★	★	★	★	★	★	★
立牛の幣			★																					
牛つかい		★																						
牛男					★		★																	★
牛形										★		★												
牛の舌餅		★																						
牛房（ごぼう）				★							★				★		★	★		★	★			

されていることから、ごぼうの供物は「牛（うし）」に因んだものと解することもできる。

4. まとめ

奈良県桜井市域を中心に、そのムラの正月祭事に伝承されるごぼうの供物を通して調査研究を進めた結果、次のことが明らかになった。

まず、ごぼうが正月祭事に不可欠の供物として供えられ、大量に消費されること理由は、ごぼうの種子や根茎には栄養・強壮があり「久しく服すれば、身体を軽くし衰老を防ぐ」ことから年を取らない食べ物として、その価値が高く評価されたことがあげられる。ごぼうは「悪実」と呼び、また「牛菜、大力、夜叉頭」とも呼ばれる名称からも栄養・強壮の効用が大であるとされ、「悪実」とは「強い実」との解釈が成り立つといえる。ごぼうを年の始めに供物として供えて長寿を願い、直会で大量に神人共食することにより衰老を防ぎ、延命が約束されるのである。

また、民俗学的見地からごぼうを観察してみると、日本の祭礼には「牛頭天皇」をはじめ「牛（うし）」に因んだものがさまざまな形で奉獻されていることから、正月祭事に五穀豊穡を祈念する供物として「牛（うし）」に因んだものが供えられたとも考えられる。

今回、ごぼうの供物に観察された「塩焼き」および「大豆をくるむ、まぶす、汁をかける」など象徴的ともいえる儀礼作法から調理法を考えると、塩は海の彼方から祖霊を呼び寄せるための方法であり、大豆は鬼毒を消し、毒の気を除くなど生命を養う力がとくに優れていることから、それを一年の節の日つまり折

り目の日に神仏に供物として献じて魂を鎮め、五穀豊穡を祈願し、その供物を神人共食することによって、神仏の加護と力を授かり延命を願う、塩および大豆はこれらの願いから供物の調理法に採り入れて用いられるようになったと考えられる。その後、時代を経て、味噌および醤油が発達してくると「味噌であえる」「味噌をくるむ」さらに「醤油であえる」「醤油焼き」など調理法も大豆から味噌へ、醤油へと発展していることがごぼうの供物の調理法を通して観察することが出来、この一連の大豆利用は大豆調味料文化に発展したと考えられる。

本稿を終えるにあたり、聞き取り調査にご協力いただきました多くの方々にご心より感謝の意を表し、厚くお礼を申し上げます。なお、本調査は平成8年度日本食生活文化財団の研究助成により実施したものでありますとともに、本研究の一部は(社)日本家政学会第48回大会(1996年度)および第49回大会(1997年度)において発表したことを報告しておきます。

引用文献

- 1) 富岡典子：大和の民間祭りに伝承される食饌—奈良盆地東南部の秋祭を中心に—, 日本食生活文化調査研究報告集, **10**, 21-45 (1994)
- 2) 富岡典子：大和朝倉「新頭屋」の正月祭事の「献立テ」, 調理科学, **27**, 75-79 (1994)
- 3) 富岡典子：大和のくらしに伝承される食(第1報)—談山神社「嘉吉祭」の神饌にみる中世の饗宴—, 桜井女短大紀要, **17**, 39-52 (1995)
- 4) 富岡典子：大和の民間祭りに伝承される食饌(2)—祭

- りの日の牛蒡料理一, 日本食生活文化調査研究報告集, 14, 33-64 (1997)
- 5) 桜井市立埋蔵文化財センター: 『桜井の文化財』, 桜井市教育委員会, 桜井市, 63, 66 (1996)
 - 6) 桜井市史編纂委員会: 『桜井市史上巻』, 桜井市役所, 62 (1979)
 - 7) 辻本好考: 『和州祭禮記』, 天理時報社, 奈良 (1944)
 - 8) 乾健治代表: 『桜井市文化叢書第二冊 郷土』, 桜井市役所 (1961)
 - 9) 桜井市史編纂委員会: 『桜井市史下巻』, 桜井市役所, (1979)
 - 10) 室生村史編集委員会: 『室生村史』, 室生村役場 (1966)
 - 11) 記載なし: 『大和名所図會 6 乾』, 寛政3年版 (1791)
 - 12) 辻本好考: 『和州祭禮記』, 天理時報社, 奈良, 43-44 (1944)
 - 13) 塙保己一(編): 『続群書類従 19』, 続群書類従完成会, 東京, 747 (1964 復刻)
 - 14) 日本風俗史学会(編): 『図説江戸時代食生活事典』, 雄山閣, 東京, 141 (1996)
 - 15) 熊倉功夫, 原田信男: 『日本料理秘伝集成 11』, 同朋舎, 京都, 211-229 (1985)
 - 16) 吉川弘文館刊行会(編): 『古事類苑 植物部』, 吉川弘文館, 東京, 726 (1971 復刻)
 - 17) 荒川須賀子, 小寺比出子: 『冷泉家の歳時記』, 京都新聞社, 京都, 43, 60 (1987)
 - 18) 渡邊 實: 『日本食生活史』, 吉川弘文館, 東京, 3, 149, 211-212 (1966)
 - 19) 農文協(編): 『日本の食生活全集 29 奈良の食事』, 農文協, 東京, (1992)
 - 20) 吉川弘文館刊行会(編): 『古事類苑 植物部』, 吉川弘文館, 東京, 723 (1971 復刻)
 - 21) 吉川弘文館刊行会(編): 『古事類苑 植物部』, 吉川弘文館, 東京, 235 (1971 復刻)
 - 22) 正宗敦夫(編): 『覆刻日本古典全集 延喜式 3』, 現代新潮社, 東京, 237 (1978)
 - 23) 東洋医学薬学古典研究会同人: 『医心方〈食養篇〉』, 東洋医学薬学古典研究会, 東京, 193-194 (1990)
 - 24) 木村康一(校注): 『國譯本草綱目 穀部 24』, 春陽堂書店, 東京, 153-172 (1979)
 - 25) 塙保己一(編): 『続群書類従 26』, 続群書類従完成会, 東京, 512 (1964 復刻)
 - 26) 飛高義雄: 『野菜園芸大百科 12』, 農文協, 東京, 457 (1989)
 - 27) 辻本好考: 『和州祭禮記』, 天理時報社, 奈良, 132-133 (1944)