

寺方蕎麦研究会 世話人

江戸ソバリエ・ルシック 小林尚人

不可解な『<sup>さくべい</sup>索餅』の生い立ち

——通説とはまったく逆な経緯をたどっていた——

## はじめに

麺類の歴史を調べていくと必ず「索餅」にぶつかり、まずこれを解明しないと前へ進むことが出来ません。しかも困ったことには、索餅の正体を明確に示した文献や史料がほとんど見当たらないのです。現在のところ二世紀後半ころ、中国の『釈名』という辞書に初見され、わが国へ渡来したのは奈良時代とされています。しかも索餅がいかなる食品であるかさまざまな見解があり、未だ正確には解明されていないというのが、一般的な考えだといえます。

今回の学習方法としては、初めに第Ⅰ章として食物史家や諸辞典の解説を調べてみました。その内容には大きな差異は見当たりませんでした。説は概ね二つあり、その一つは『索餅は、奈良時代に中国から唐菓子的一种として渡来し、和名を麦縄といった。鎌倉期ころ菓子から「そうめん」に変化した。』というものです。二つ目は『索麺は索餅と同じ。』というものです。これらの説の基になっているのは、江戸期の解説書によるものと思われませんが、その論拠となる史実は見当たりません。いわば聞き書きがそのまま引き継がれ、いつの間にか通説となり、それが今ではそのまま定説のごとく扱われていると思われるのです。先にも言いましたように史実には確たるものが見当たらず、また、論拠には考察不足や誤解によると思われるものがまかり通っているのです。

なお、本学習については、麺類史研究家伊藤 汎先生のご指導により、史実の正確な見方や読み方を学習しながら、「索餅」の定説化しつつある考え方を検証し、索餅の正体が何であるかを考察することにしました。本文はその学習の要旨をまとめたものです。とくに各章の終りには、その章の要点を整理して列記することにしました。また、理解するための一助として、あらかじめ「索餅」という言葉を簡単におさらいし、より詳細な内容については、第Ⅱ章において記述することにします。

「索餅」の「索」とは太い縄の意味であり、「餅」とは、古くは小麦粉と米粉を混ぜ合わせて作ったものです。現在わが国ではもち米を蒸して臼で搗いて作る「餅」をいいますが、索餅の「餅」は「もち」のことではありません。中国の『釈名、釈飲食』によると、「餅は并なり。麴を漉ねて合并せしむるなり」とあり、餅は二つ以上のものをあわせたものという意味です。そして粉といえば「くず米」のことでした。したがって、「索餅」は小麦粉と米

粉を混ぜて縄状に伸ばしたものということになります。

また本文では「つるつる」という言葉がしばしば出てきます。通常表面がなめらかで手をさえぎる物がない状態を表す副詞ですが、本文の中では麺類を意味する言葉として使用しています。何となれば、中国後漢時代の辞書『説文』では、小麦粉を「麵」と呼んでいるのです。このように中世以前の文献に現われてくる「麵＝こむぎこ」に関する用語は、現在の常識でいう“つるつる”とした麺類とは全く違うものだったのです。したがって、今日の「麵」に関する通説や定説、あるいは常識をもって当時の文献を理解しようとしても、全く通用しないことになります。仮に無理して使ったとすれば「麵で麵を作る」という、おかしい表現になってしまうでしょう。そこで分かりやすくするために本文の中では今日の「麺類」については、「つるつる」(伊藤先生の考案)という言葉で表現することにしました。

## I、辞書類にみる索餅とは

(1)『広辞苑』第五版 新村 出編によりますと

◆「さくべい[索餅] 小麦粉と米の粉とを練って、縄の形にねじって油で揚げた菓子。陰暦七年七月に瘡(おこり)よけのまじないとして内膳司から禁中に奉り、また、節会(せちえ)の時、晴れの御膳に供した。むぎなわ。」

\* 縄状にねじった図で表示され、索餅はむぎなわであり、まちがいなく菓子になっています。この図の出典は、江戸末期の藤井貞幹(寛政九年<1779>8月19日、66歳で没)の『集古図』からのものと思われませんが、図で見ても索餅はまちがいなく菓子になっています。

◆「むぎなわ 麦索・麦縄 ①さくべい(索餅)のこと。〈和名抄〉「索餅、无岐奈波」 ② 饅頭(うどん)または冷麦(ひやむぎ)。」(縄状の説明図の記載は省略)

\* 索餅は「縄の形にねじって油で揚げた菓子」といいながら、〈和名抄〉を引用して索餅は麦縄と同じで、うどんやひやむぎの類である。と、矛盾した説明をしています。

(2)新編『大言海』 大槻文彦編によりますと

◆「むぎなわ 索餅 麦粉と米の粉とをねり、縄のようにねじったもの。長さ二～三寸、昔、陰暦七月七日に内蔵司(くらのつかさ)より禁中に奉る。一年の瘡(おこり)を除くとす。索麵(そうめん)もこれに起こる。」

\* 〈和名抄〉の説のとおり、麦縄も索麵も同じとしたうえで解説しています。麦縄とも索餅ともいわれるものが、当初は小麦粉と米粉を原料にして作られ、縄のようにねじったもので、後の索麵に発展すると説明しています。

(3)『飲食事典』 本山荻舟(食物研究家の第一人者)によりますと

◆「さくべい 索餅、唐菓子的一种。〈和名抄〉には、“无岐奈波(むぎなわ)”とあり、米粉と小麦粉とをこね、二～三寸くらいに細長くつくり、縄のようにより合わせたものであった。この発達変遷したものが、ソウメンである。」

\* 麦縄については、「むぎなわ 索餅、唐菓子的一种で、ソウメンの古名。」と、説明しています。

(4)『日本食物史』 櫻井秀、足立勇両氏によりますと

◆「——。索餅(むぎなわ)も、唐菓子の中にふくまれていた。索餅は冷麦、素麺の類ともいわれるが、今昔物語に、麦縄が蛇に化けたはなしがあるから、それよりも太く作られた。しんこと素麺の、合いの子のようなものであろう。——。」と説明しています。

(5)『和爾雅』 貝原好古が元禄七年(1694)に作成した辞書によりますと

◆「素麺(そうめん)は索餅と同じ。」

\* 説明はすこぶる簡単です。時代背景としては、1694年に柳沢吉保が老中格となったころの辞書です。

(6)『和漢三才図会』 寺島良安が正徳三年(1713)編纂した図書百科事典によりますと

◆「思うに、索餅は俗にいうところの素麺(そうめん)也。」

\* 時代背景としては、新井白石が活躍していたころです。

(7)『関秘録』(作者の年代も不明。文面から十八世紀ころのものと推測される)によりますと

◆「七月七日 さく餅の事

公事根元、七月七日御節供の条、さく餅とあるは、索は縄と読むなり。小麦をねりて、こよりみより小指の太さばかりなるを、なわの如くにして、油に揚げたるなり。往古より麦縄と唱えて、糸のごとく麦を麺となし用いたるなり。索麺と云うべきを俗に素麺と書き誤りて、そうめんとは呼ぶとなり。」

\* その序文には、「新井白石、北畠永以、壺井義知の名をあげて、「三先生の考えも、この書に記す」と述べています。

\* 記載内容から十八世紀ころのものと思われませんが、文物、制度、典籍、器物などの広範囲にわたる考証記述がなされ、七夕の日に食された索餅について、説明されています。

## (8) 第 I 章の要点をまとめる

1、「広辞苑」①「さくべい[索餅] 小麦粉と米の粉とを練って、縄の形にねじって油で揚げた菓子。」。

②「むぎなわ 麦索・麦縄 さくべい(索餅)のこと。(和名抄)「索餅、无岐奈波(むぎなわ)。を引き、なおかつ、饅頭(うどん)冷麦(ひやむ)。」と説明し、前段で菓子の一種と言いながら、矛盾した説明をしています。

2、『飲食事典』では「さくべい 索餅、唐菓子的一种。(和名抄)には、“无岐奈波(むぎなわ)”とあり、米粉と小麦粉とをこね、二～三寸くらいに細長くつくり、縄のように

より合わせたものであった。この発達変遷したものが、ソウメンである。」

『日本食物史』では「素餅(むぎなわ)も、唐菓子の中にふくまれていた。素餅は冷麦、素麺の類ともいわれる」。

『和爾雅』では「素麵(そうめん)は素餅と同じ」。

などの例に見るごとく、辞書や食物史家が解説している内容は、基本的に大きな差異はありません。

とくに、『関秘録』をはじめ江戸期の解説には、論拠となる史実がまるでなく、いわば聞き書きなのです。こうした江戸期の俗説を今日の食物史家そのままなぞって引用し、それがいつのまにか通説となり、今や定説化されつつあると言わざるをえません。

## II、「素餅」の語源について検討する

わが国で通説とされる「素餅」の語源は、中国の『釈名』や『齊民要術』に求められています。『要術』は後魏(386～534年)の賈思勰が撰述したものです。わが国では西山武一・熊代幸雄の両氏が注釈され、広く活用されています。その巻九の中にある「水引(みずもみ)・餛飩(ほうとう)の法」の訳文から、素餅に関する注釈を見ますと

◆「水引(みずもみ)は又、素餅と呼ばれる。今我邦の素麺ソウメンの祖型」とあります。

\*これによりますと、素餅は「水引」と同様に、小麦粉だけで作られる食品という認識になっています。そしてこの説明(説)が今日のわが国における素麺の祖型となっているものです。

さらに、「卷三 雑説」では、後漢代の『四民月令』(103～70年)の「五月」の歳時記述されている「水漉餅」も、小麦粉で作る水引と同質のものと判断され「水引餅」と「餅」の文字まで付けられています。つまり西山・熊代の両氏は、「餅」とは小麦粉食品のことと認識されているようです。当然ながらこれは両氏のみならず、食物史家がみな一様にそう理解しておられるようです。そしてその判断の根拠、あるいは論拠とするところは、中国の『釈名』(劉熙)を引用し「餅」を次に列挙したような説明をされているのです。

◆西山・熊代の両氏の説明、「餅は并なり、漉麵を合并せしむるなり」

◆篠田統氏の『中国食物史』での説明は、「餅 并せること。小麦粉を練って一緒に并せるのだ」

◆『四民月令』(103～70年)を注釈された渡辺武氏の説明は、「餅とは并なり。麵を漉て合并せしむればなり」

\*以上の例で見るとおり、みな同様に「餅は并なり」と訳されています。なぜ画一された解釈になっているのでしょうか、その根元は、論拠としている『釈名』そのものにある

のではないかと考えられます。

◆次に、源順<sup>みなもとのしたごう</sup>（911～983年）は嵯峨源氏一族であり、平安中期の歌人・漢学者です。三十六歌仙の一人、梨壺の五人の一人として後撰和歌集の撰ならびに万葉集訓釈（古点）のことに従事しています。その著書「和名類聚鈔」（931～7年）を見ますと、やはり『釈名』を引用して「餅」の説明をしおり「餅 釈名云餅 令糯麵<sup>だ</sup>合并也」とあります。

\*そして「餅とは、米と小麦粉を合并せしむるなり」と解説しています。これであれば「合并」という文字の意味（二つ以上のものを、あわせる・一つにする・まとめる）が正しく使われており、文章としても完璧であるといえます。どうやら、源順が所有していたであろう『釈名』こそが、原本（または正確な写本）ではないかと考えられます。

\*わが国の食物史家が参照している『釈名』には、「餅 □□□合并也」という、三文字が欠落しているものと考えられます。そのために「餅」の解釈が狂わされてしまい、「餅とは小麦粉を練って合并する」という、合并の字意を間違った使い方をしてしまい、文章的にもおかしいことになってしまったものと考えられます。

\*当時必要とする書籍は、手書きで写本するしかありません。したがって、見落としや写し違いした写本が、他にも在りうることは考えられます。なお、白川静の『字通』によると、糯とは、もちごめ、もちの意があります。

## 第Ⅱ章の要点をまとめる

\*源順の引用した『釈名』には、「餅 釈名云餅 令糯麵<sup>だ</sup>合并也」と三文字が明記されています。ところがわが国の食物史家が参照している『釈名』には、「餅 □□□合并也」と三文字が欠落しているのです、したがって「小麦粉を練って合并する」という説明になってしまいます。

\*合并という文字は、二つ以上のものを、あわせる・一つにする・まとめるという意味があります。その意味から「小麦粉を練って合并する」という表現は、文字の意味や文章として不適切な表現です。

\*三文字「令糯麵<sup>だ</sup>」の出現（発見）によって、これまでの「餅」食品に対する認識が根底から覆されることになり、これまでの認識に基づく歴史論は、すべて塗り替えざるを得ないこととなります。

\*伊藤先生の研究による三文字の発見は、「餅」食品の認識を根底から覆すことになり、食物史家の再考を促すことが必然となるでしょう。

## Ⅲ、史料として日記や行事記録をひもとく

(1)『御湯殿上日記』の記録を検証

\*「御湯殿上日記」は、文明九年〈1477〉（応仁の乱が終わった年）から貞享四年〈1687〉（生類憐みの令が發布されて年）にいたる210年もの間、女官たちが、日常の天

皇の生活の様子を書き続けた日記です。

◆延宝四年(1676)七月七日、七夕の日の記述によると。

「——、夕かた御さかつき三こんまいる。そろ、さくへいも出る。——。女中にもそろ出る。」

\*天皇は七夕の日の酒の肴に、そうめんと索餅のふた品を、召し上がっていることになりす。女中にもそうめんが出ています。

\*「索餅が、はじめは菓子で、これがそうめんになった」という通説は、明らかにおかしいことになりす。「そろ、さくへいもでる。」ということは、索餅もそうめんも、独立した個別の食品として、宮中に存在していたことになりす。

\*「そろ」とは「ぞろ」で、そうめんのことす。女房言葉で女官たちの文章には濁点がなく、女官たちのみに通用するいわゆる隠語す。宝徳二年(1450)(八代將軍足利義正の時代)、女房言葉の解説書『大上臈御名事』によってその他の麵類用語を拾ってみますと、きりむぎ=きりぞろ、ひやみぎ=つめたいぞろ、そば=あおい、そばのかゆ=うすずみ等があります。

◆天文八年(1539)七月七日の日記

「七夕の御歌、御学門所にて、——いつもに如く梶の葉に遊ばしたる御歌に、索餅も入って得選に至さる、小御所のおんやねへあぐるなり。」

\*天皇が梶の葉に七夕の歌を書き、それに索餅を包み小御所の屋根の上にあげたとあります。得選とは、女官の名称で御厨子所の女官のことす。

(2)『当今年中行事』(中御門天皇(1709~35)在位のところ、宮中の年中行事を記録したもの)の七夕の記録によりますと

◆「——。索麵七節、索餅二ツ、右広蓋に乗る。」

\*索麵と索餅が広蓋(お盆)の上へのせられ供えられ。索餅は一つ、二つと数えられていることから、明らかに菓子す。

(3)『嘉永年中行事』(1848~53)(外国船の来航で朝廷や幕府が騒然とし始めたころ)の七夕記録によりますと

◆「——。夕方御祝、初献そろの御汁を供す。次に索餅を供す——。」

\*初献「そろ」(そうめん)には汁が付き、索餅には汁が付きませぬ、なおかつ一つと数えています、やはりそうめんではなく、菓子であるといえます。

\*当時の歴史的な出来事としては、1853年ペリーが浦賀に来航しています。

\*『和爾雅』(元禄七年(1694))で貝原好古が「索麵は索餅と同じ」と決めつけています。『和漢三才図会』(正徳三年(1713))では、寺島良安が「索餅は俗に云う索麵也」と、結論付けています。このように同じ時期に宮中では、索餅とそうめんの二品が存在し、索餅は“つるつる”ではなく、菓子だったのです。

(4)ところが、江戸時代にもこれまでの通説に異論を唱えた人がいました。山岡俊明が正徳二年(1712)『類聚名物考』の中で次のように述べています。

- ◆「索餅は今の素麺とは異なり、形は京にて云う白糸、美濃辺にてしんこという類なり、江戸にてよりみづといふ。細長くしてねじりたる物なり、嘉祥の菓子の中にあり、『或御記』に七月七日陪膳の人、梶の葉七枚を重ねて索餅二ツを中に入れておし巻、上下を折って、梶の木の皮七すぢ、素麺七すぢをもって十字に押し結びて出すなり。是らによりて索餅・素麺は二品なり、別物同名なり。」
- \*ここで『或御記』とは、御水尾天皇の在位(1611～28年)に、勅旨によってつくられたもので、『当時の年中行事』を指します。  
山岡俊明はこの記録に、索餅とそうめんの二種があることに気付き、『類聚名物考』で通説を否定することになったのです。  
しかしながら山岡俊明は、索餅と素麺は異なる品種としながら、「同名なり」と結論しています。つまり、索餅はねじり菓子、素麺は細長い“つるつる”で、まったく異なる食品と言いながら、通説をはっきり否定することができなかつたのです。なぜ最後まではっきり否定できなかつたのか？謎が残ります。

#### (5) 第三章の要点をまとめる

- \*本章で大切なことは、史料として「御湯殿上日記」を採り上げたことです。多くの食物史家が見落としたと思われる日記を、伊藤先生が卓越した洞察力で検証された結果、(1)で記した如く「索餅が、はじめは菓子で、これがそうめんになった」という通説は、明らかにおかしい。索餅もそうめんも、独立した個別の食品として、宮中に存在していたことになる。」ということが判明したのです。
- \* (3)では、『和爾雅』(元禄七年)で貝原好古が「素麺(そうめん)は索餅と同じ」ときめつけ、『和漢三才図会』(正徳三年<1713>)で寺島良安が「索餅は俗に云うところの麺(そうめん)也」と、結論付けている同じ時期に、宮中では索餅とそうめんの二品が存在し、索餅はつるつるではなく、菓子だったのである。次の章でもう少し究明します。
- \*「索餅は、初めは唐菓子の一種で、後にそうめんに変化した」という通説は、江戸期の史実に反した説ということになります。また、索餅が古くから菓子として、江戸時代の宮中に受け継がれてきたのでしょうか、これも、どうも違うように思われます。
- \*江戸時代にも、これまでの通説に異論を唱えた山岡俊明がいた。勅旨によってつくられた『当時年中行事』に、索餅とそうめんの二種あることに気付き、『名物考』で通説を否定し、「索餅はねじり菓子、素麺は細長い“つるつる”で、まったく異なる食品としながら、「同名なり」と結論付けています。にもかかわらず何故か、通説をはっきり否定することができなかつたのです。謎が残ります。

## IV、変身した索餅

- (1) III章の『御湯殿上日記』により検証しましたように、江戸時代から語り継がれた通説

は、否定されたのです。ところが、この日記の索餅記録を追及していきますと、索餅記録に中断された期間があることに気付いたのです。その空白期間とは次の記述の間のことです。

◆「長享二年〈1488〉七月七日 ——。さくへいなど〇〇ささ御むかいあり——  
「永禄八年〈1565〉七月七日 ——。いんのちょうよりさくへいもまいり候よし——。」

\* 長享二年から永禄八年の77年の間には、『御湯殿上日記』には索餅記録が一つもなく、中断しています。そして、この77年を境にして、大きな変化が見られるのです。

\* 1477年には応仁の乱が漸く終わりました。が、下剋上・群雄割拠・大名領の形成等があり世の中が乱れ、宮廷の威力も衰退してしまった時期でした。やがて信長(1534~82)が宮廷に財政援助をおこない、宮中の年中行事がどうにか復活したとされるころです。ところが、この空白期間は記録がないため、索餅の製法が全く分からなくなってしまったのです。

(2) そして再開された永禄以降には、索餅とそうめんが併記されているのです。長享以前の記述には、ぞろ(そうめん)の記述はなく、索餅のみでした。『御湯殿上日記』から索餅の記録が中断されたように、時を同じくして、他の日記からも索餅の記述が消滅している事実がいくつかあるのです。

(3) 奈良・興福寺の大乗院の『大乗院寺社雑時記』は、宝徳二年〈1450〉から大永七年〈1527〉に至る日記です。この『雑時記』のそうめん初記録は、康正二年〈1456〉二月十一日の記述です。その中に次のように記されています。

◆「——。勅願納所サウメン合筒一切経納所。」  
明くる年の七月七日には、索餅の初記録があります。  
「一、長谷寺ヨリサク平井小榼一到来、——。」

\* 長谷寺からは、以前から索餅は送りつづけられていたようです。が、文正元年〈1466〉七月七日の次の記述を最後に、『雑時記』から索餅は消滅しています。

◆「長谷寺所進索餅井筒奉行取進之。」

この記述は、『御湯殿上日記』から索餅が中断される22年前のことです。

(4) 興福寺の『多聞院日記』は、文明十年〈1478〉から元和三年〈1617〉の139年間、宗芸、英俊、宗英の三代にわたって記録されたものです。

多門院は、大和明日香村の嶋の庄を領有し、年々送られてくる年貢米や公事物が減少することで、公文職(会計係)と下司職(現場監督)との間で争いが絶えなかったのです。文永の古記録には次のものがあります。

◆「——。七月六日 索餅三百七十帖。九月八日 餅百把。十二月二十九日 餅

百枚。——。」

\* 七月六日に記されている索餅とは何であるか、誰もわからず、宗芸の調べたところによると、「索餅が麦縄ともいわれた」ということまでわかったのですが、それ以上のこと事がわからず、公事物に詳しい草内と田辺兩人に聞いたところ、その答えは「麦ナワト云ウハ素麵如クナル物也。」であり、それ以上のことはわからなかったのです。この話が文明十年<1478>の事ですから、『雑事記』から索餅が消えて12年後のことになります。

こうして『多聞院日記』・『雑事記』・『御湯殿上日記』の三つの日記を見ても、十五世紀中期から末期にかけて、古代権力の弱いところから、索餅はしだいに消えていくのでした。

(5)『多聞院日記』で見ると「麦ナワ(索餅)ト云ウハ素麵如クナル物(のように似たもの)也。」でしたが、江戸期になって宮中に出現した索餅は菓子でした。『御湯殿上日記』で見ると77年の間に、宮中の誰かが、“つるつる”した索餅を菓子に作り変えてしまったと考えざるを得ません。

\* 古来、わが国では菓子といえば木の実の事でした。中国との交易が盛んになることによって、あらたに小麦粉を使う菓子がもたらされました。平安期には、八種唐菓子として、八種の菓子が宮中の節会に出されるようになったのです。

\* ところが江戸時代になって、八種唐菓子を十種唐菓子だと主張する者が現われたのです。『関秘録』には次のように記されています。

◆「上古の菓子に、十種の唐菓子というものあり。御献方の高橋家の秘時にて、もらすことなし。」

\* 高橋家とは、古代から天皇の供御(食事)調理をつかさどる家柄で、内膳司典膳に任ぜられ、明治に至るまで、連綿と引き継がれてきた名家です。この高橋家に唐菓子が十種あるというのです。

\* 同様の記述が、喜多村信節の『嬉遊笑覧』(天保元年<1830>)にもあります。喜多村信節は、藤井貞幹の『集古図』を見ていながら、索餅の解説に、山岡俊明の説を引用するにとどめ、ただの一言も菓子だとはいっていません。麦縄の説明にも、はっきりと、「これは冷麦なるべし」と断言しているのです。

\* 奈良から平安時代にいたる八種唐菓子は、鎌倉末期に作成された『厨事類記』(鎌倉期の公家の食事に関し詳細に記述したもの)によると、「梅子、桃子、桂心、黏臍、餠籬、團喜、錠子、餠餠。」の八種類があげられています。鎌倉、室町中期までは、索餅が菓子として現われることはなかったのです。しかし、77年(長享二年~永禄八年)間の索餅中断の後、索餅は菓子として再現されたのです。高橋家が索餅を菓子として再現させたことにより、後の食物史家は大変混乱し、戸惑い、誤った結論に導かされてしまったのです。

#### (6) 手打ちで作られた“つるつる”だった索餅

\* 興福寺『多門院日記』に見る「麦繩(索餅)は素麵の如きもの」で、記録中断前(十五世紀中期前)の索餅は、“つるつる”だったことになります。

\* 鎌倉末期に作成された『厨事類記』によると、ほうとうの作り方が記載されています。そこに索餅の姿がはっきりと示されているのです。

◆「バウタウハヨキ暑積ヲヲロシテ、コメノコニアハセテ、ヨクヨクレム木ニテオシヒラメテ、粉ヲスコシカケテ、カタニテ長二寸アマリニキリテ、サクヘイノヤウニホソクキリテ、ユヲワカシ、ユデトリアゲテ、アヅキノスリシルニテマイラス。」

\* ほうとうは索餅のように細く切るとあります、索餅は細長く切られていたのです。索餅を細く切るためには、レム木(するこぎ棒のこと)で、あらかじめ押し広げ、薄くしてからカタナで切断します。このことからわかるように索餅は“つるつる”だったことがはっきりしわかります。

なお、『厨事類記』には、七夕の日の記述に、

◆「七月七日 索餅・御菓子八種——。」

\* 御菓子八種とは前記の八種唐菓子やくさのとうかしのことであることは当然です、したがって索餅が菓子ではなかったことがこれで明白です。

#### (7) 第四章の要点をまとめる

\* 興福寺『多門院日記』で見ると、記録中断前(十五世紀中期前)の索餅は、菓子ではなく“つるつる”だったことになります。

\* 長享二年(1488)から永禄八年(1565)の77年間、『御湯殿上日記』には索餅記録が中断しています。そして、この77年を境にして大きな変化が見られるのです。

\* 通説では「索餅は奈良時代に菓子の一種として渡来し、鎌倉期ころからそうめんに変化した。」というものでした。

\* ところが江戸時代になって宮中に出現した索餅は菓子でした。『御湯殿上日記』で見ると空白の77年の間に、宮中の誰かが、“つるつる”した索餅を菓子に作り変えてしまったと考えざるを得ません。

\* 江戸時代になって、八種唐菓子を十種唐菓子だと主張する者が現われたのです。『関秘録』には次のように記されています。「上古の菓子に、十種の唐菓子というものあり。御献方の高橋家の秘時にて、もらすことなし。」とあります。宮中の誰かとは、調理責任者の高橋家だろうと考えざるを得ません。

\* そこで、さらに時代をさかのぼって確認することが必要になります。

## V、奈良時代に索餅を探る

(1) 奈良、平安時代と、古代朝廷を支える律令制度は、時代の経過にともなって、不備

な点が改められています。法令である格が追加され、格が制定されると、その施行細則である式も次々とつくられました。醍醐天皇の代になって、式を集大成するため905年、藤原時平、忠平が任命され、927年『延喜式』として集大成されたのです。

\*この『延喜式』に索餅の関する記録があります。しかし、索餅がどんなものかの説明はありませんが、索餅を作るのに必要な材料や道具類が詳細に記されています。

◆「索餅料 小麦粉一石五斗、米粉六斗、塩五升、得六百七十五藁。手束索餅 亦同。」とあり、索餅は小麦粉七、米粉三の割合で混合して作られています。

\*その他に“手束索餅”というものが在るというのです。この手束索餅は、原料は同じですが、手束とは、『広辞苑』によりますと「手に握り持つこと」とあり、『延喜式』の索餅と手束索餅は、材料は同じですが製造方法が違うのです。つまり、包丁で切断する索餅と、手先の操作で作る索餅があったのです。

小麦粉七米粉三の割合で、塩を入れて混合して練り、これを掌で縄をなうようにして細く作り上げます。この様子が縄をなう手つきに似ていることから、麦で作る縄・麦縄と俗称し、乾燥せずに即食べる生麺だったと判断されます。また、手練りの索餅と切断して作る索餅を区別するために“手束”をつけたものと考えられます。この手束索餅が奈良時代の索餅の姿をはっきりと浮きぼりにしているのです。

\*そこで、索餅は奈良時代に渡来した時は、菓子的一种だったという問題を解明するとともに、手束索餅についても解明しなければなりません。

\*『延喜式 卷三十三、大善下』の「年料」には、索餅を作るための材料・道具類が記録されています。

◆「小麦三十石・粉米九石・白一腰・杵二枚・篩三十二・ほとぎ十六・紀伊塩二石七斗・調理台八脚・刀子四枚・竹百五十株・乾索餅籠十六。頭巾・前掛け・白衣・したみ。」

\*これらの道具から類推しますと、索餅は加工された後、生麺で即食した以外に、竹に懸けて乾燥させています。索餅は細いつるつるなので、乾した乾麺にして保存されたのです。揚げる油がなく、焼き上げる道具もないことから菓子ではないことも明瞭です。

\*これらのことから、平安時代の索餅は菓子ではなく、細長い“つるつる”であったと判断されます。

(2) 索餅の最も古い記録は、奈良時代の東大寺正倉院に収められている古文書の中にあります。時代順に編纂された『大日本古記録』中の索餅記録を見ますと。

◆古い順に並べた索餅の記録。

天平六年	〈734〉	麦縄	三例	了
天平宝字二年	〈758〉	手束索餅	二例	懸
		索餅	二十五例	藁
天平宝字四年	〈760〉	索餅	三例	藁

天平宝字六年	〈762〉	手束索餅	一例	懸
		索餅	六例	藁
天平宝字七年	〈763〉	索餅	二例	藁
天平宝字八年	〈764〉	索餅	五例	藁
神護景雲三年	〈769〉	索餅	十六例	藁

\* 文書の記録に見る限りでは、手束は天平時代から出現しています。しかも呼び名にしたがって計量単位の名称も異なっています。麦縄は「了」(切れ目のない長いものを数える単位)。手束は「懸」(保存食として一本の竹に通して乾燥したものを一懸と表現した)。索餅は「藁」(切りそろえて藁束のようにまとめたものを一藁と数えた)。このように名で統一され、明らかに使い分けがされています。この計量の使い分けと手束の存在から、索餅の正体が見えてきます。先の『延喜式』でもわかりますとおり、両者の違いは製造方法のみであると考えられます。

\* 手束索餅も麦縄も天平宝字六年 〈762〉以降消えてしまいました。手作りの索餅は消えて、切断法による索餅のみとなったのです。その後の索餅の単位は、室町時代までに、連・帖・把と変化しています。

\* 『九条家年中行事』という記録があります。これは平安時代に『延喜式』が施行された〈967年〉ころの行事書です。そこに

◆「——。次給臣下索餅。——次給臣下菓子。」という記述があります。

\* 宮中の饗宴において、いならぶ群臣に出された食物の中に索餅と菓子があります。索餅が、『延喜式』から推測して、“つるつる”であることは確かであり、菓子でないことは明白です。

\* 索餅は、生麵から乾麵へ、引き伸ばし法から切断法へと進化発展しています。

### (3) 餅食品のなぞ

\* 中国の後漢代(25～220年)の『釈名』という辞書によると、餅とは、麵(小麦粉)と米粉を練り合わせたものの名称であると説明しています。索餅はこの時代に誕生したものであります。そして次の解説を見ることができます。

「蝎餅 髓餅 金餅 索餅 皆髓形而名。」

つまり、蝎餅も髓餅も金餅も索餅もみな、形にしたがって名付けられた名称なのです。しかし、それぞれがどのようなものか、その説明はありません。

\* ところが、後魏(386～534年)のころの『齊民要術』に詳しく記されています。西山武一、熊代幸雄両氏の訳から引用しますと。

◆「髓餅(今多くは牛髓)と蜜とを合わせて麵に和ぜ、厚さ四～五分、広六～七寸(の餅)とし、そこで胡餅鑪の中に入れ熟す。反覆してはいけない。餅は肥美、久しおける。」

\* と、いうものです。六世紀の髓餅の材料からは、米粉が脱落し、麵(小麦粉)のみとなっています。『釈名』〈後漢代〉から数えて三世紀ほどの間に、髓餅はその材料から

米粉を脱落させています。しかし、餅食品のすべてが髓餅のように変質してしまったわけでもありません。白餅(まんじゅう)は、白米をドロドロの粥にし、<sup>パイピン</sup> 麵を加えてねりあげて蒸すものです。『釈名』にいう餅食品は、餅の特質をそのまま受け継いだ食品と、米粉を脱落させて、粉食本来の小麦粉のみの食品とに、分化しはじめているのです。このような変化は、時代とともにますます明瞭になっていきます。篠田統氏の『食経』を分類したところによりますと、「餅・湯餅・麵」食品は、合わせて十三例、唐代の『食譜』によると、麵食品のみで十七例を数えるようになります。漢代の餅食品から独立した麵食品は、独自の分野をきずきあげていくのでした。

- \* 唐代に次々と誕生する麵食品に押され、索餅は消滅寸前だったと思われます。が、わが国の隋使や唐使が持ち帰ったものは、人気の高い麵食品だったと思われます。宮中には索餅が存在し、古い神社にも、米粉と小麦粉から作る漢代の餅が、神饌(神の食事)として供えつづけられているのです。
- \* 京都賀茂御祖神社(通称下鴨神社)の神饌<sup>かもみおや</sup>のなかに、漢代の麵(小麦粉)と米粉で作られた餅があります。“ぶと”と“まがり”と呼ばれるものです。『斉民要術』では、両食品とも麵(小麦粉)から作る菓子となっています。しかし、賀茂御祖神社のものは餅で作られています。岩井宏実氏の『神饌・神と人の饗宴』によると、小麦粉と米粉が、七対三の割合で混合されているといえます。索餅の小麦粉と米粉の割合と一致しているのです。

#### (4) 第V章の要点をまとめる

- \* 『延喜式』(927年に集大成される)には、索餅と手束索餅が記されています。材料は同じであるが製造方法が違い、包丁で切断する索餅と、手先の操作で作る手束索餅があったのです。
- \* これらの道具から類推しますと、索餅は加工された後、生麵で即食した以外に、竹に懸けて乾燥させています。索餅は細いつるつるなので、乾した乾麵にして保存されたのです。揚げる油がなく、焼き上げる道具もないことから菓子ではないことも明瞭です。
- \* これらのことから、平安時代の索餅は菓子ではなく、細長い“つるつる”であったと判断されます。
- \* 索餅は、生麵から乾麵へ、引き伸ばし法から切断法へと進化発展しています。
- \* 索餅の最も古い記録は、奈良時代の東大寺正倉院に収められている、古文書の中に記されています。その記録から「索餅」と「手束索餅」の存在が明確にわかります。
- \* 唐代に次々と誕生する麵食品に押され、索餅は消滅寸前だったと思われませんが、わが国の隋使や唐使が持ち帰ったのは、人気の高い麵食品だったと思われます。宮中には索餅が存在し、古い神社にも、米粉と小麦粉から作る漢代の餅が、神饌

(神の食事)として供えつづけられているのです。

## おわりに

- (1)「索餅」に関し学習した結論は、まず通説では『奈良時代に中国から唐菓子の一  
種として渡来し、麦縄といった。鎌倉期ころから菓子から麵に変化した』・『索麵は索餅  
に同じ』というものでした。が、検証の結果、『索餅は初め、つるつると食べる麵で  
あったが、十六世紀後半に宮中の調理責任者・高橋家が、これをひねって縄のよう  
にし、油で揚げて菓子にした。』ということが判明しました。したがって、通説とはま  
ったく逆の経過をたどったことになるのです。
- (2) 第Ⅰ章で述べましたように、索餅の正体を明確に示した文献や史料は見当たらない  
のですが、辞書類や食物史家の間では、江戸期の俗説が論拠となって、いつしか  
通説となり、その論拠がなぞらえて定説化され、常識として扱われているのが現状  
のようです。
- (3) ところが第Ⅱ章で貴重な史料である中国の『釈名』について、重大な問題のあるこ  
とに気がきました。今まで食物史家が『釈名』から引用した解説は、「餅は并なり」と  
いうものでした。しかし、歌人で漢学者の源順が「和名類聚鈔」の中で書いています。  
やはり『釈名』を引用し「餅 釈名云餅 令糯麵合并也」と説明をしているのです。令  
糯麵の三文字が入っているのです。三文字が入ることによって、はじめて「合并也」  
の意味が文字と文章として、正確に解釈されたこととなります。ここで、「今までの  
通説や常識が間違っている。」ということが明確になったのです。
- (4) さらに常識を検証するため第Ⅲ章では、日常の生活日記や行事記録を史料として  
採り上げ、その中から索餅に関する史実を出来るだけ多く拾い出しました。日常生活  
を記録した日記は創作ではありません。したがって、史実の検証には信頼性がある  
と考えます。  
特に、奈良時代の日記や行事記録等には「索餅」に関する記載があり、当時  
の宮中では索餅が存在したことがわかりますが、作り方や食べ方が今一つ明確  
ではありません。しかしながら、中国から索餅そのものを持ち帰ったとは  
考え難く、持ち帰ったのは作る技術や材料の小麦を粉にする石臼ではなかつ  
たかと思われ、これも文献や史料からは明確に知ることができません。  
したがって、索餅あるいは石臼が、隋や唐代よりも以前に渡来していたので  
はないかという疑問が残ります。
- (5) 日本の律令が租税の関係で水田中心となっているように、歴史観も水田中心にな  
っています。このことを網野義彦氏(日本中世史・日本海民史)は「日本人が米を常  
食とする稲作民族であるという常識的な日本人観の中にはかなりの部分、権力者の  
作り出した「虚像」が入っているということです。しかも、この「常識＝虚像」を生み出  
した重大な責任の一半は、まちがいなく歴史家にもあるといわざるをえないので

す。)(日本社会の歴史)と、批判されているように、水田稲作だけでなく農業ではないにもかかわらず、陸田や畑作への意識や関心はうすく、したがって文献や史料も偏ってしまっているようです。

(6)その他でも不可解なことは、室町時代1477年から210年間も書き続けられた「御湯殿上日記」の記録から、77年間(1488～1565年間)「索餅」の記録が消えて中断した不可解なことです。何故か？今後さらに史料を検討する必要がありますが、当時の宮中の衰微はおびただしく、即位礼の資を幕府に求め、大内義隆、朝倉隆景、土岐光親など諸大名には即位資の献上を促し、幕府の献金により諸節会を行い、天皇葬儀の費用さえもままならず、天皇家の家計は日野富子の金銭がまず用立てられたようです。また、信長による財政援助については先に述べたとおりです。

\*室町時代になって、前近代的な身分制支配の論理が崩壊しはじめ、商品経済の浸透によって、身分よりも富が優越するようになり、それまでの被支配身分の町人や村人が共同体や身分権を主張するようになってきたのです。つまり金さえ出せば身分を問わず土地が所有できるようになり、身分制に大きな変化が出てきたのがこの時代です。

\*富を蓄える人々を生むと同時に、反面では飢饉による被害も拡大し、生活に困窮する人もあり、その抵抗手段としてたとえば、土一揆が各地で頻繁に起きた時代でもあります。しかし、農業生産高が非常にあがった時代でもありました。これは鎌倉時代に畑作を奨励し、米以外の作物には租税が免除されたことが大いに関係あると考えます。このことによって地方の経済力が培われ、下剋上・群雄割拠・大名領の形成等が活発なことも関係してきます。

(7)今回は、「索餅」の生い立ちを探求することだけにしましたが、現代の物質生活の感覚を、そのまま過去の歴史判断に持ち込むことは非歴史的であると感じました。たとえば、文献や辞典が史実を正確に反映し説明しているであろうか。と、考えた時第Ⅰ章やⅡ章で列挙した史料や辞書類の検証から、常識が常に正しいとは限らないことを学ばされました。

以上

追記 この学習メモについて、ご意見やご質問がございましたら是非お寄せください。  
今後の学習の糧にさせていただきたいと存じます。(小林尚人記)