

「かいもちひ」の研究 — 『徒然草』を中心に—

文学研究科日本文学文化専攻博士後期課程1年 久保田 一弘

要旨

はじめに

『徒然草』には「かいもちひ」という食べ物が見られ、先行研究では現在の「ぼたもち」とする説や「そばがき」とする説が唱えられている。しかし現状においてその根拠は両説とも明示されておらず、またいつ頃から両説が唱えられているのか明らかでない。

本論文の第一章では近世と近現代の『徒然草』の注釈書における、「かいもちひ」について調査した結果の考察を行った。第二章では「かいもちひ」の「ぼた餅」説と「そばがき」説の妥当性を検討した。第三章では「かいもちひ」について、亥の子、持戒、酒宴という三つの新たな視点から検討を行った。

キーワード

かいもちひ 徒然草 ぼたもち そばがき 亥の子

『徒然草』には「かいもちひ」という食べ物が見られ、先行研究では現在の「ぼたもち」とする説や「そばがき」とする説が先行研究で唱えられていると昨年の紀要論文で記した。¹

当然ではあるが、ぼた餅とそばがきは現在では全く別の食べ物である。はたして何故この二つの食べ物、共に「かいもちひ」として説明されてきたのだろうか。この点は先行研究では触れられておらず、理由は明らかでない。こうした現状を踏まえて本論文では「かいもちひ」の通説であるぼた餅説とそばがき説の妥当性について検討し、またどのような食べ物であったのか考察を行う。

第一章では近世と近現代の『徒然草』の注釈書において、「かいもちひ」がどのように解釈されてきたか述べる。第二章では「かいもちひ」の説として言及されるぼた餅説とそばがき説の妥当性について、食文化の視点から検討を行う。第三章では「かいもちひ」に

ついで亥の子、仏教の持戒、酒宴で出される食べ物という三つの視点から新たな解釈の可能性を探っていく。

第一章『徒然草』の注釈で見る「かいもちひ」

第一節 近世の『徒然草』注釈書

近世には数多くの『徒然草』の注釈書が刊行された。これらの注釈書の二一六段と二三六段の「かいもちひ」にはどのような注釈が付けられ、どのような傾向があるのだろうか。本節では慶長九年（一六〇四）刊である秦宗巴『徒然草寿命院抄』から、天明三年（一七八三）刊の厭求『徒然要草』まで二六冊の注釈書における、二一六段と二三六段の「かいもちひ」の注釈の項目を調査した結果の考察を行う。²

二一六段の「かいもちひ」の注釈について整理すると、大きく分けて二つとなる。一つは注釈が付けられていない（1）『徒然草寿命院抄』から、（7）『徒然草抄』までの注釈書である。このような段階から変化が生じたのは（8）『徒然草句解』で「俗に萩ノ花ト云物也」と、初めて「かいもちひ」を萩の花とする注釈が付けられて以降のことだ。（10）『徒然草文段抄』、（11）『徒然草抄増補』、（12）『徒然草諺解』、（13）『徒然草大全』、（14）『徒然草参考』、（15）『徒然草直解』、（18）『徒然草諸抄大成』、（19）『首書註釈徒然

草』、（23）『徒然草拾穂抄』の合計一〇冊の注釈書で「萩の花」とする解釈が継承されている。これら以外の注釈の内容としては、（16）『徒然草拾遺抄』で『宇治拾遺物語』の用例が引用されている例や、（25）『つれづれののめ』の「かいといふことば手間入らぬにつかふ痒所をちらとかく間といふ略し也」という言葉の意味が説明されたものがある。しかしこれらは他の注釈書に影響を与えるほどではなかった。

二三六段の「かいもちひ」の注釈について整理すると、こちらも大きく分けて二つとなる。一つは（2）『野槌』の注釈で示された「攪餅」という、「かいもちひ」の漢字を示す注釈だ。³以下（5）『徒然草金槌』、（6）『徒然草古今抄』、（8）『徒然草句解』の三冊の注釈書で示されている。こうした「かいもちひ」に「攪餅」という漢字をあてる例は、文明一六年（一四八四）に成立した大伴広公の著である『温故知新書』にも見られる。⁴『野槌』は『温故知新書』などの古辞書類から引用し、「かいもちひ」に「攪餅」という漢字をあてたのであろう。

もう一つは（10）『徒然草文段抄』で「田舎なれば結構なる馳走はえすまじきなど、卑下していへる挨拶の詞也」とあり、田舎に誘う際に大した物のご馳走できないという挨拶の言葉とする注釈である。（12）『徒然草諺解』では「田舎の挨拶ナリ」、（14）『徒然草参考』でも「田舎へつれゆく挨拶」とし（18）『徒然草諸抄大成』においても『徒然草文段抄』の説が引用され、田舎と関連する挨拶の

言葉という解釈が継承されているとわかる。また『徒然草文段抄』で「田舎なれば結構なる馳走はえすまじきなど、卑下していへる」と、田舎でご馳走するものがないという決まり文句とする解釈が、(13)『徒然草大全』、(19)『首書註釈徒然草』、(23)『徒然草拾穂抄』において継承されている。

ここまで近世に刊行された『徒然草』の注釈書における「かいもちひ」の項目を調査した結果について述べた。主に二一六段では「かいもちひ」を「萩の花」とする注釈が見られ、現在のほた餅説へと繋がる解釈となっている。二二六段では攪餅と「かいもちひ」の漢字を記す注釈や、田舎に誘う際の挨拶や決まり文句とする注釈が見られる。これらの近世に刊行された『徒然草』の注釈書で両段とも同じ内容であるのは(15)『徒然草直解』以外には見られず、段に即して異なる注釈となっていた。

一方、これらの注釈書ではそばがき説が見られないことが特徴として挙げられるだろう。つまり近世の『徒然草』注釈書においては、「かいもちひ」をそばがきとは考えていなかったといえるだろう。では現在多くの注釈で取り上げられるそばがき説は、いつ頃から『徒然草』の注釈で見られるようになったのか。次節では明治以降に刊行された『徒然草』の注釈書で、「かいもちひ」がどのように解釈されていたか見ていく。

第二節 近現代の『徒然草』注釈書

近世には数多くの『徒然草』の注釈書が刊行されたが、明治以降はそれ以上に多くの『徒然草』の注釈書が刊行されてきた。本節では明治以降に刊行された一二七冊の『徒然草』の注釈書について調査した結果の考察を行う。

一八九〇年から一八九九年の間に出版された一二冊の注釈書を見ると、(1)『纂註徒然草校本巻の下』の二一六段の注釈に「蕎麥ガキの類ひを云ふ」とあり、初めてそばがき説が見られる。しかしこの時期に刊行された他の注釈書では(3)『増註徒然草』が「今俗に萩の餅と云物なり」、(4)『文章解剖標註徒然草』が「今萩の花といふ物也」など、概ね近世の注釈書と同様に「かいもちひ」を「萩の花」とする解釈が継承されている。また二二六段を見ると(3)『増註徒然草』では「田舎の挨拶なり」、(4)『文章解剖標註徒然草』が「田舎なれば結構なる馳走はえせねどなど卑下していへる也」とあり、こちらも同様に近世に刊行された『徒然草文段抄』の注釈が継承されている。

以降(13)『徒然草読本』から(40)『最新研究徒然草詳解』まで二八冊の注釈書では、「萩の餅」あるいは「搔練の餅」とする解釈が主流であった。これらの中で特筆すべき注釈書としては、一九一六年に出版された(27)秋梧生『徒然草新訳註解』が挙げられる。この注釈書では「飯にて造りたるぼた餅。又、そばがきをも云ふ」

とあり、現在と同様にぼた餅説とそばがき説を併記する注釈となっている。『徒然草』の注釈書の中で「かいもちひ」の両論を併記する嚆矢といえる一冊であろう。

このように一九三〇年代までに刊行された注釈書では「萩の餅」等のぼたもち説が主流であり、そばがき説は散見される程度であった。しかし橋純一氏が『徒然草』の注釈書でそばがき説を記したことにより、広くそばがき説が浸透していくこととなる。一九三八年に刊行された(41)『新註つれづれ草対照用』の二一六段の注釈では「牡丹餅の事とも、蕎麦搔の事だともいふ。今、仮に後説をとつた(中略)酒後の食事代りのものとしてはまだしもそば搔の方がよくはないかと思つたから」とし、(47)『徒然草』で「牡丹餅だとも蕎麦搔だともいふ。後説がよいであろう」、(52)『昭和校註徒然草』では「今の牡丹餅とも、蕎麦搔とも両説ある」と両説を併記する内容となるが、(62)『徒然草(日本古典全書)』では「蕎麦粉をねつて味をつけたもの」とあり、いずれの注釈書においても橋氏は一貫してそばがき説を採用している。こうした橋氏の一連の注釈書におけるそばがき説の主張が、他の注釈書に影響を与えた。(90)松尾聡『新纂徒然草全釈』では「諸注では「ぼた餅」説が有力であるが、橋氏は酒後の食事代りのものとしてはそばがきがふさわしいと考へておられる」とあり、橋氏の唱えるそばがき説を踏まえたことが記されている。また今回調査した結果(41)『新註つれづれ草対照用』以前に出版された四〇冊の『徒然草』注釈書の内、そばがき説

が採用されているのは二冊であるのに対して、『新註つれづれ草対照用』以降に出版された八六冊の注釈書の内五三冊でそばがき説が採用されていることがわかった。以上の二点から橋氏の一連の注釈書におけるそばがき説の主張が一つの契機となり、「かいもちひ」をそばがきとする説が広まったと考えられる。

またそばがき説を主張する注釈書の中には、その根拠として方言を挙げる注釈が見られる。一例として(71)『新纂徒然草全釈』の二一六段の注釈を挙げる。

宇治拾遺物語・古今著聞集などにも見えるが、どんなものか明らかでない。近世以降ぼた餅(おはぎ)のことを関西および加賀(物類称呼)・会津・新潟・富山・岐阜では「かいもち」といい、そば粉をこねた一種の食物(そばがき?)のことを盛岡(御国通辞)・出羽最上(物類称呼)・秋田・岩手・福井・福岡では同じく「かいもち」といい、干鮑を粉にして餅にしたものを仙台(物類称呼)ではまた「かいもち」という由(東峯操氏「方言辞典」)である(『新纂徒然草全釈』)⁵

「かいもちひ」をぼた餅の意で呼ぶ地方と、そば粉をこねた一種の食物というそばがきに近い意で呼ぶ地方、また干鮑を粉にして餅にしたものを指す地方があるという三つの説が、方言を根拠として紹介されている。こうしたそばがき説の根拠として方言を挙げる

注釈書は(74)『改稿徒然草詳解』、(76)『新講徒然草』、(83)『徒然草全講』、(127)『しつかりと古典を読むための徒然草全釈』等が挙げられる。

本章では近世と近代の『徒然草』の注釈書を調査し、「かいもちひ」についてどのように解釈されてきたか述べた。その結果として二つのことが判明した。一つは近世においては「かいもちひ」を萩の花とする注釈が多く見られ、現在のぼた餅説へと繋がる解釈がされていたこと。もう一つは、そばがき説が明治以降に刊行された注釈書から見られる説であることだ。次章では『徒然草』の注釈書において近世以来主張されているぼた餅説、そして明治以降に主張されるようになったそばがき説の両説を、食文化の視点から「かいもちひ」としての妥当性を検討する。

第二章「かいもちひ」の諸説検討

第一節 ぼた餅説について

ぼた餅という名称の初見は西武の編で寛永一五年(一六三八)に成立し、寛永一九年(一六四二)に刊行された俳諧撰集の『鷹筑波集』に収められた「萩の花ぼた餅の名のみぐるし野」⁷の句とされている。萩の花という食べ物の別名でぼた餅という名称は見苦しい、という句意だ。文化末年(一八一八)頃から弘化二年(一八四五)

頃にかけて執筆された小山田与清の随筆『松屋筆記』では、このぼた餅という名称の由来が記されている。

ポツテリと云詞ボタ／＼ボタ餅ボタ足 俗に人の肥たるをボツテリと太ツタなどいひボタ／＼などいへる皆同語也ボタ餅も牡丹餅など書くは好事の附会にて実はボタ／＼としたる餅なれば也(『松屋筆記』)。

ぼた餅という名称は見た目がぼたぼたとしているのが由来であり、牡丹の餅とはこじつけだという説が紹介されている。いずれにしてもこうした語源が考えられていたため、ぼた餅という名称が見苦しいという『鷹筑波集』の句が生まれたのだろう。

ではこのぼた餅の別称として挙げられている萩の花とは、どのような食べ物であったか。イェズス会宣教師の編で慶長八年(一六〇三)頃に成立した『日葡辞書』には「ハギノハナ」の項に「中に碾きつぶした豆の入っている一種の小さな米の餅。これは婦人語である」⁹とあり、餅のなかに小豆餡が入ったものであったようだ。

では現在ぼた餅に使用される小豆餡やきなこは、いつ頃から存在したのだろうか。¹⁰小豆は延喜一八年(九一八)の成立とされる深根輔仁の本草書『本草和名』に、「赤小豆 和名阿加阿都岐」¹¹とあるのが初見とされる。ここでは「和名阿加阿都岐」とあり、小豆は「あかあつき」という名称で呼ばれていた。また承平四年(九三四)

頃の成立である源順編の漢和辞書『和名類聚抄』には「小豆腐婢附本草云赤小豆和名阿加安豆木崔禹錫食經云黒小豆紫小豆黄小豆緑小豆皆同類也蘇敬本草注云腐婢和名阿豆岐乃皮奈小豆花名也」¹²とあり、『本草和名』の小豆の説明を引用した内容が記されている。

このように小豆は上代から存在したが、小豆餡としての用例は中世以降にしか見られない。永正元年（一五〇四）に成立した『湯山聯句鈔』という連句集に収録された寒韻の部の聯句に「敦軽絲与鼎／易飽土耶饅」とあり、この「饅」の注として「饅頭ノヤウニ丸イホドニ、饅ノ餡ニハ小豆カ砂糖カナルガ土饅ノ餡ニハ人ガナル」¹³とある。饅頭の中に入れる餡は小豆や砂糖だが、土饅頭は墓だから中には死人が入るという内容だ。また『日葡辞書』の「アン」の項では「餅や饅頭の中の詰め物」¹⁴と説明があり、饅頭だけでなく餅と共に餡は食されていた。同じく『日葡辞書』の「アンモチ」の項目では「豆をつぶしたものに粗糖を加えて、あるいは、粗糖なしで中に入れた米の小餅」¹⁵と説明がある。精製されていない砂糖を使用した現在の小豆餡に近いものを餅の中に入れた食べ物が、中世の末頃には食されていた。

次にきなこについてである。大豆の初見は小豆と同じく『本草和名』に「生大豆和名於保末女」¹⁶とあり、「おほまめ」という名称で呼ばれていた。なお上代には既に大豆は粉状にして使用されており、『和名類聚抄』には大豆を引いて粉にしたものである「大豆麩」に和名として「未女豆岐」¹⁷とある。「まめつき」という名称は、豆を

搗いて作るという行為に由来するのだろう。

現在用いられるきなこという名称は、室町時代末の成立とされる作者未詳の礼儀作法の書『女房躰書』に「まめのこをばきなこともうすいろのこ共云」¹⁸とあるのが初見とされる。つまり「きなこ」は、「まめのこ」や「うすいろのこ」の名称で呼ばれていた。これらの名称の内、『日葡辞書』には「まめのこ」の項目で「ほかの料理を作る材料として使う。搗いて碾いた大豆、あるいは、豆」¹⁹と説明がある。きなこだけを食べるのではなく、現在と同じく他の物と一緒に食べる物であった。順興寺實徒が記した日記『私心記』の永禄四年（一五六一）二月二一日の記録には「夕飯如昨日。夜、祝餅小キ也。サキ、アヅキ・キナコ也」²⁰とあり、夜にお祝いの小さな餅と小豆ときなこが出されて餅と共に食されている。また奈良興福寺の多聞院の院主の日記『多聞院日記』の天正十三年（一五八五）正月九日の記録には「マメノコ餅并餅膳伴マテ三人六枚ツ、遣之」²¹とあり、まめのこを使用した餅が作られ振舞われていた。これらの古記録の用例は、『日葡辞書』に他の物と共に食すとある記述を裏付ける内容となっている。

以上のようにぼた餅は近世以降、萩の花は中世末頃から見られる名称である。こうしたぼた餅に必要なきは上代から存在していたと考えられるが、小豆餡は中世以降の用例しか確認できない。このことから『徒然草』の成立した時代にきなこを付けた餅が食されていた可能性はあるが、小豆餡を付けた餅は無かったと考えられる。

またぼた餅は後代に生じた名称であるため、その概念を『徒然草』の「かいもちひ」に当てはめるのは適切ではないだろう。ではなぜ「かいもちひ」をぼた餅とする説が生まれたのか。

天文元年（一五三二）頃に成立した山崎宗鑑編の俳諧集『犬筑波集』には、亥の子の題で三句が収められている。そのうち一句目に「かいもちもえつかぬ宿はへのこかな」²²とあり、亥の子に「かいもちひ」が出ない宿をへのこだと馬鹿にする意と、「かいもちひ」は搦いてつくる餅ではないという意が掛けられた句がある。二句目は「山寺のしんぼちかいもちいのこかな」²³とあり、山寺に新たに発心して仏道に入った新発意が亥の子の日に「かいもちひ」を食すという意と、戒律を保つという意が掛けられた句がある。いずれの句も「かいもちひ」が亥の子餅として出されていたことを踏まえた上で創作された句であり、「かいもちひ」を亥の子の日に食す餅として扱う地域や時代があったと考えられる。そして亥の子の題の三句目には「猪の子とは白きをや後あづき餅」²⁴という句が収められている。これは亥の子を飯の粉と掛けて、初めの亥の子の日には白い餅であるのに、次の亥の子には小豆を使用した餅を出すことのおかしさを詠んだ句である。二の亥の子の際に小豆を使用した餅が出されていた時代や地域があったのであろう。

ちなみに現在の亥の子について文化庁の編である『日本民俗地図Ⅰ（年中行事Ⅰ）』では、日本各地の亥の子の際に食す食べ物 が記録されている。このうち北は山形県の鼠方関から、南は佐賀県竹崎

の全国一〇九の地域で亥の子の際にぼた餅を食すとの記録がある。²⁵『犬筑波集』の三句目で見られるような「かいもちひ」の小豆餅がぼた餅と混合され、その結果として「かいもちひ」をぼた餅とする説が生まれたのではないだろうか。現在亥の子の際にぼた餅を食す地方が日本各地に存在するのは、「かいもちひ」の小豆餅が亥の子餅として食されていた名残として考えられる。

第二節 「そばがき」説

蕎麦は延暦一六年（七九七）に奏上された平安初期の官撰国史『続日本紀』の用例が初見とされる。『続日本紀』巻九の養老六年（七二二）七月十九日の元正天皇の詔に「天下の国司をして百姓に勸め課して、晚禾・蕎麦と大小麦とを種樹多て蔵め置き、儲け積みて年荒に備へしむべし」²⁶とあり、百姓が救荒に備えて栽培する穀物の一つに蕎麦が挙げられている。しかしこの養老六年に出された詔以降、蕎麦に関連する布告は百年以上見られず、次の用例は任明天皇の時代に下る。『続日本後紀』の承和六年（八三九）七月二十一日の記録に「令畿内国司勸種蕎麦、以其所生土地不論沃瘠、播種収獲共在秋中、稲梁之外足為人天也」²⁷とある。ここでは養老六年の詔と同様に、痩せた土地でも栽培可能な穀物として蕎麦が奨励されている。こうした痩せた土地でも蕎麦が栽培されていたのを示す説話が『古今著聞集』に収められている。

道命阿闍梨、修行しありきけるに、山人の物をくはせたりけるを、「これはなにものぞ」と問ひければ「かしこにひたはへて侍るそま麦なむこれなり」といふを聞きて、よみ侍りける、ひたはへて鳥だにすゑぬそま麦にししつきぬべき心地こそすれ
〔古今著聞集〕²⁸

『古今著聞集』卷二八飲食の部にある「道命阿闍梨そまむぎの歌を詠む事」という説話で、道命阿闍梨は「ひたはへて鳥だにすゑぬそま麦にししつきぬべき心地こそすれ」という歌を詠む。この歌では猪と肉（しし）とが掛けられており、前者では一面に生えて鳥でさえ食べない蕎麦も猪は食い荒らすという意、後者では蕎麦を食べる人間は肉が付き滋養になるような気がするという意になる。こうした『古今著聞集』の説話からも痩せた土地であつても栽培が可能な穀物である蕎麦は、身近な穀物として人々に浸透していたと考えられる。

穀物としては上代から存在していた蕎麦であるが、その調理方法についての記録は室町時代によく見られる。山科家の雑掌であった大沢氏の日記『山科家礼記』の文明四年（一四七二）四月二十八日の記録に「さいりんあんよりそはのこ一袋」²⁹が届き、その翌日の記録に「一、壽福寺出來候、加持候也、そはの子ねり候てまいらせ候也」³⁰とあり、届いた蕎麦粉を練って食した記録が残されている。また同時代の用例に京都相国寺鹿苑院内の蔭涼軒主の記した

日記『蔭涼軒日録』の延徳元年（一四八九）十二月二日の記録に「蕎餅」³¹という語が見られ、蕎麦を使用した餅が作られていた。

「かいもちひ」の説明で用いられるそばがきという名称は、慶長末から元和末年（二六一四～二四）頃に成立した仮名草子の『きのふはけふの物語』にある、豊臣秀吉がそばがきを好んだ話が初見とされる。

有夜、ひてよしこう、夜しよくにそはかきを御このみなされ、御しやうはんしゆうへもくたされける。おりふし、なかおかけんし、御とふしやうなさるゝ。すなはち、そはかきをすはり、ふたを明、とりあへす、うすゝみにつくりしまゆのそはかほをよくくみればみかとなりけり
〔『きのふはけふの物語』〕³²

秀吉から夜食にそばかきを出された際に、長岡玄旨（細川幽斎）が「うすゝみにつくりしまゆのそはかほをよくくみればみかとなりけり」という歌を詠む。「うすゝみにつくりしまゆ」は薄墨で描いた眉とそばがき³³、「そば」は顔のそばと蕎麦、「みかと」は帝と三日がそれぞれ掛けられている。前者の意では薄墨で描いた眉の顔をそばでよく見れば帝である秀吉であったという意であり、後者の意では三日連続でそばがきを出されたという歌となる。この『きのふはけふの物語』に収められた秀吉がそばがきを好んだ話と同様の話が、『多聞院日記』の文祿四年（一五九五）十二月四日の記録にあ

る。

ソハカキモチニテ酒進了、アラレ一升蓮分給了、太閤ソハカ
イモチ好也シ、細川兵部大夫歌ニ、ウススミニツクレルマユノ
ソハカホヲよく見レハミカとなりけり（『多聞院日記』³⁴）

そばかいもちで酒を飲んだ後に関連した話題として思い出したの
か、秀吉と長岡玄旨のやり取りが記されている。『きのふはけふの
物語』と『多聞院日記』で異なる点は、前者では秀吉が好んだ食べ
物がそばがきだったが、後者ではそばかいもちと変化している点で
ある。このそばかいもちについて『松屋筆記』には「畿内の人ソバ
ガキをソバカイモチと云」³⁵とあり、江戸時代の後期には畿内の人
の方言としてそばがきのことをそばかいもちと呼んでいたと記され
ている。「かいもちひ」をそばがきとする説が生まれたのは、この
そばかいもちと「かいもちひ」の製法が近似していたためではない
だろうか。

では何故中世の末頃にかけて、そばがきやそばかいもちという名
称が見られるようになったのだろうか。その理由としては、蕎麦を
そばきりとして食べる文化が発生したことが一つの要因として挙げ
られる。そばきりとはそば粉を水でこねて薄く延ばしたものを細く
切つて茹でて、つゆを付けたり煮たりして食べる麺のことである。
現在そばとして一般的に食されているのは、このそばきりを指して

いる。

そばきりは信濃国定勝寺の天正二年（一五七四）の三月二十六日
の文書に「振舞ソハキリ 金永」³⁶とあるのが初見とされる。これ
は寺の修復工事の竣工祝いの品物として、そばきりが檀家の金永に
よつて振舞われたという記録である。このそばきりが新しい蕎麦の
食べ方として近世以降に広く流布していった。寛永二〇年（一六四
三）刊の著者未詳である日本初の料理本『料理物語』には、「蕎麦
きり」の項目で作り方や美味しく食べるための方法が紹介されてい
る。

めしのとりゆにてこね候て吉 又はぬる湯にても又とうふを
すり水にてこね申事もあり 玉をちいさうしてよし ゆで、湯
すくなきはあしく候 にへ候てからいかきにてすくひぬるゆの
中へいれさらりとあらひ さていかきに入にへゆをかけふたを
してさめぬように又水けのなきやうにして出してよし 汁はう
どん同前 其上大こんの汁くはへ吉 はながつほ おろし あ
さつきの類又からし わさびもくはへよし（『料理物語』³⁷）

湯を使用して捏ねて小さい玉を作り、たつぷりの湯で茹で上がつ
た蕎麦を温い湯で洗い、水気を切つて出すという作り方が紹介され
る。また薬味に大根おろしや花鰹、あさつきやわさびを加えるのも
良いとあり、美味しく食すための方法が記されている。享保一八年

(一七三三)に成立し、同十九年に刊行された菊岡沾涼の随筆『本朝世事談綺』には、そばきりの始まりと江戸で流行したことが以下のように記されている。

中古二百年以前の書、もろくの食物を詳に記せるにも、そば切の事見えす、こ、を以見れば、近世起る事也、もろこし河漏津と云、船着の湊の名物、茶店に多これを造る、よつて河漏と云、是日本のそば切の事也、江戸のそば切の盛美には、諸国ともに及がたし（『本朝世事談綺』³⁸）

古い書物には見られないためそばきりは最近生まれた食べ物であり、特に江戸ではそばきりが諸国に類を見ないほど非常に流行しているとある。このように蕎麦をそばきりとして食べる方法が普及していく過程で、蕎麦という言葉は現在のようにそばきを指す言葉へと変化していった。

以上のことからそばがきやそばかいもちという名称は、そばきりという蕎麦の新しい食べ方との差異によって生まれた名称だと考えられる。そばきりが作られる以前、蕎麦は現在のそばがきのようにして食されていたのではないだろうか。そばがきという名称がそばきりとの差異によって発生したのだとすれば、『徒然草』などが成立した時代に「かいもちひ」という名称で呼ばれていたという主張は誤りである可能性が高い。

第三章「かいもちひ」考

第一節 亥の子と「かいもちひ」

亥の子の初見は『宇多天皇御記』の寛平二年（八九〇）二月三十日の条の記録である。「卅日、丙戌。仰善曰。正月十五日七種粥。三月三日桃花餅。五月五日五色粽。七月七日索麴。十月初亥餅等」³⁹とあり、年中行事として一月一五日の七草粥、三月三日の桃花餅、五月五日の粽、七月七日の索麴に並んで、十月の亥の日に亥の子餅が挙げられている。

亥の子という行事の意味について、鎌倉時代初期頃の成立とされる公事の儀式の内容を記した『年中行事秘抄』には、「群忌隆集云。十月亥日食餅。除萬病」⁴⁰とあり、万病を避けるためとされる。また『下学集』には「雑五行書云十月豕日食餅令人無病又一説云豕能生多子故女人羨之至十月豕日獻祝之也」⁴¹とあり、万病を避けるだけでなく猪が多産であることにあやかり、女性が子宝に恵まれることを願って催される行事だとされている。

この亥の子という行事について『年中行事秘抄』には、その作法が記されている。

亥子餅事。或記云。盛朱漆盤立紙四枚。居御臺一本上。女房取之供朝餉。次召藏人所。鐵臼入其上分擣。令為猪子形。以錦

囊之。挿於夜御殿帳疊四角⁴²

朱塗りの盤四枚に紙を立てて台の上に据え、女房がこれを取って朝餉へと置く。次に藏人所の鉄臼に餅を入れて搗き、猪子形にして寝所の四隅に挿すのだという。また建武年間（一三三四～三八）頃の成立とされる後醍醐天皇の著した『建武年中行事』には「ゐのこはくられうよりまるる□、朝がれひにてまるらす⁴³とあり、内藏寮より届けられた亥の子餅は朝餉の間で供じられるという形式が記されている。

こうした亥の子の際に出される亥の子餅の素材や作法については、時代や地方により様々であったことが先行研究により明らかになっている。主に平安時代の亥の子について菅原壽孝氏は論文「十月亥子餅について」で、亥の子餅の形式や変遷を『源氏物語』等の文学作品や『小右記』等の公家の日記を引用し、当時もて囃された儀式であったことを論じている。⁴⁴また中世の亥の子については盛本昌広氏が、室町時代に行事の習慣が広がり幕府の行事として儀礼化し、黒赤白黄青の五色の亥の子餅が將軍から武士や公家に下賜されていたことや、亥の子餅の呼称が嚴重、亥猪、御成切と多様化し詳細な故実が定められたことを論じている。⁴⁵

これらの先行研究では触れられていないが、亥の子という行事の変遷の中に第三章で取り上げた『犬筑波集』の用例以外にも「かいもちひ」が亥の子餅として出されていた用例が複数見られる。天文

十九年（一五五〇）頃の成立で伝一条兼良の筆とされる『酒飯論絵巻』には、季節の行事に出される餅を列挙した場面がある。

やよひもはしめのわか草はち、こは、このはう子もち手つくりからにいたるけやかはらぬ色のまつもちる千世とそ君をいのりけるほんなうのきつなきりもちる菩提にす、むたよりあり命は水のあはもちる世のあたなるもしられけり五月五日のちまきには屈原かむかしおもひ出冬のはしめのいはひにはゐのことなつくるかいもちる秋の鹿にはあらねとも紅葉をしくもいとやさし青陽の春のはしめにはたかきいやしきをしなへてことさらかかみの祝にそ千とせのかけをはうつしける（『酒飯論絵巻』）⁴⁶

三月の初旬には父子草や母子草などを使用して作る草餅や松餅、笹餅、煩惱を断ち切ると掛けて切り餅、水の泡のように儂い粟餅、五月の節旬には屈原の故事を思い出す粽、⁴⁷冬の始めである十月の亥の日には亥の子餅とも呼ばれる「かいもちひ」を出すのが紅葉を敷いて供するの風情があり、正月の初めには鏡餅を作るとある。この『酒飯論絵巻』の用例は、『犬筑波集』の用例と同様に「かいもちひ」が亥の子餅として出されていた文化的背景が踏まえられている。

また中世の日記類にも亥の子に「かいもちひ」が出された記録が残されている。山科家の雑掌を勤めた大沢氏の日記である『山科家

『礼記』の長祿元年（一四五七）一〇月八日の記録には「一、いのこに本所ニ御出仕候也、本所の面、これへ御出候也、かいもちい進候也」⁴⁸とあり、亥の子に本所に出向いた際に「かいもちひ」が出されている。『山科家礼記』ではこの用例以外にも寛正四年（一四六三）一〇月二日に「一、これにかいもちいあり、本所面、出来候也（中略）一、室町殿、本所のこにはしめて御參候」⁴⁹、文明一二年（一四八〇）十月一七日に「これにてかいもちして各、まいらせ候」⁵⁰、文明一三年（一四八一）十月十日に「一、かいもちい候、京へも酒・かいもちい上候」⁵¹とある。これら『山科家礼記』に見られる長祿元年から文明一三年にかけての四例の「かいもちひ」はいずれも十月の亥の日に出されており、用例の偏在傾向が見られる。

これら『犬筑波集』『酒飯論絵巻』という文学作品や、『山科家礼記』という古記録の用例からは、「かいもちひ」が亥の子餅として出されていた時代や地域があったと考えられる。

第二節 持戒と「かいもちひ」

先に挙げた『徒然草』、『宇治拾遺物語』、『古今著聞集』の用例は、いずれも仏教との関連が窺える内容となっている。『徒然草』第二一六段では最明寺入道と足利左馬入道といずれも仏道に入った人物が登場し、第二三六段では聖海上人という高僧が登場する。『宇治拾遺物語』の「兎の搔餅するに空寝したる事」は比叡山での出来事

を舞台とした説話であり、『古今著聞集』の「近江法眼寛快供米の不法を諷する事並びに文覚と相撲の事」には寛快と文覚という僧侶二人が登場する説話である。これらの仏教との関連が窺える話に「かいもちひ」が登場する理由については、いずれの『徒然草』の注釈や先行研究においても触れられておらず検討する必要がある。

第三章でも取り上げたが『犬筑波集』の「山寺のしんぼちかひもちいの子かな」⁵²という句がある。これは山寺に新たに発心して仏道に入った新発意が亥の子に「かいもちひ」を食すという意と、仏教の戒律を保つという意味の持戒を「もちかい」と読み、それを反転することで「かいもちひ」とする意が掛けられた表現である。この『犬筑波集』の用例以外にも「かいもちひ」と持戒を掛けた表現が用いられた作品がある。

室町時代中期の成立で伝二条良基の作とされる『餅酒歌合』は、時宗の道場で小僧と老僧がそれぞれ「かいもちひ」と酒を欲したのを契機として狂歌合わせを行うという作品である。この『餅酒歌合』の三番左の歌に「法の師のをしへのまゝにをのづから たもちやすきはかひもちいかな」⁵³という餅の歌が詠まれている。この歌では法師の教えである持戒を自然と保てるという意と、持戒と「かいもちひ」を掛けた表現が用いられている。この用例については前掲の福田氏の論文でも触れられており、「勿論『持戒』を懸けている」⁵⁴とされている。

また鮭の大介鱧長を大将とする魚類方と納豆の太郎糸重を大将と

する精進方との合戦を記した物語で、室町時代中期の成立で伝二条良基の作とされる『精進魚類物語』にも「かいもちひ」の用例が見られる。「さるほとに、國內通解の事なれば、精進のかたへそ、聞えける、戒餅の律師、四十八人の弟子を召具して、あた、けの御所へそ、参られける」⁵⁵とあり、魚類方が拳兵の決意をしたことが知れ渡り、その情報を伝える役割として戒餅の律師が登場し丸餅の御所へと向かう。『精進魚類物語』の用例では他の用例と同じく「かいもちひ」と持戒を掛けた表現が見られ、またそれを戒律に通じた僧である律師として擬人化されている。

以上のように『犬筑波集』、『餅酒歌合』、『精進魚類物語』の用例では、いずれも「かいもちひ」と仏教の戒律を保つ持戒を掛けた表現が用いられる。このことから中世において「かいもちひ」は持戒との関連から、特別な食べ物として扱われていた可能性が考えられる。こうした前提に基づけば室町時代後期の成立で作者未詳の御伽草子『常盤姫物語』に見られる「かいもちひ」の用例の意味合いが理解される。「さのみいふもはづかしや。かいもちひこそいづれより。片時へむしもわすられね。あらあぢきなや。南無阿弥陀仏」⁵⁶とあり、他の何よりも「かいもちひ」という食べ物を忘れることが出来ないという老女の言葉がある。この用例は仏教の戒律を堅く守る持戒と掛けて、特別な食べ物として「かいもちひ」が扱われていた当時の文化的背景によって生じた老女の言葉の重みではないだろうか。

第三節 宴席における「かいもちひ」

『徒然草』の第二一六段は最明寺入道こと北条時頼が鶴岡八幡宮に参詣した帰りに、足利左馬入道こと足利義氏の屋敷へと赴き歓待を受ける話である。その宴席で出された食べ物は「一献にうちあわび、二献にえび、三献にかいもちひにてやみぬ」⁵⁷とあり、はじめに鮑の肉を薄く長く切り延ばして干したものである打鮑、次に海老、最後に「かいもちひ」が出されたという内容であった。本節ではこの三献という形式の歴史の中で「かいもちひ」が見られるか検討していく。

酒宴で三献が出されるという形式は、中世において広く行われるものであった。鎌倉末期の成立とされる食膳や食事作法の有職故実を記した正玄の『世俗立要集』には、宮中の警衛や雑役につく滝口の武士の待肴の内容が記されている。

一藏人所灌口ノマチザカナ。

マチザカナトイフハ。事ヲスル日イマダヨラヌサキニ。ザセ
キニスハマウクルナリ。高ツキ甘前ヲ中ヲ人トヲラヌヤウニ。
タカツキノツメラアハセタルガゴトク。カタ／＼十前ニテ。
二行ニスフベシ。人一人マヘニ一本ナレバ。アヒヲヒロクス
フベシ。

ヲヒザカナ三献内。

ハジメノ一献。クラゲウチアハビ。ニテ。

次。ウチミ。ツキ。時ノ美物。

サテ三献ヲハリテ。トリアゲテ饗ヲスウ。⁵⁸

滝口の武士は待肴として高杯を二列に十膳並べ追肴として持って出て、一献は海月と打鮑、二献には生魚の打身、三献には美物として季節のご馳走を出し、三献が終わった後に新たに宴席を設けるために饗を据えたとある。『徒然草』の第二一六段で「三献にかいもちひにてやみぬ」とこれで終わったと記されているのは、饗宴が後に設けられなかったことを示している。第二一五段、第二一六段はいずれも北条時頼が質素儉約であったことを記した内容であることから、後に饗宴が行われない簡素な形式であったことを示したのであろう。

また『世俗立要集』では、武家の三献の内容について解説がなされている。

一 武家ノサカナノスエヨウ

承久以降武家ノ肴ノ様ヲミルニ如此。梅干ハ僧家ノ肴也。而ヲ俗家ニ用ラル、事如何。若漢土ノ作法歟。漢土ニ鳩ト云鳥アリ。其鳥ノ羽ノ拘入ツル酒ヲ鳩酒ト云。此酒ヲ飲ツレバ必死スト云々。其菓ニ梅干ヲ用ル。而ヲ若敵アリテ鳩酒モヤス、ムルト。ハシノ臺ニ梅干ヲ一置ト云々。而ニ日本ニハ鳩

酒ナシ。彼梅干ヲ肴ニスフベキナリトモ。上ニスフル事如何。式ノサカナニ精進ヲモチイル事。イリ豆ノ例歟。縦梅干ヲスフベキナリトモ。クラゲラスヘラレタル所脇ニスフベキカ。予元日ノワウバンツトメタリシハサゾスヘタリシ。ムメボシノ所ニ。クラゲヲトリカヘタリ。⁵⁹

滝口の武士の待肴と武家の肴の据え方は概ね同じであるが、梅干を入れるという点が異なっている。その理由については『世俗立要集』は中国の文献に見られる毒を持った鳥である鳩の毒消しとして、梅干を用いたのが始まりだとしている。滝口の武士の待肴や武家の肴の形式は『徒然草』にある「一献にうちあわび、二献にえび、三献にかいもちひ」とある内、最初に打鮑を出すという形式が共通している。一方、二献に生魚の打身や三献に季節のご馳走を出すという形式は大きく異なっている。

こうした『世俗立要集』に記された三献の形式は後代にも継承されている。永正元年（一五〇五）に小笠原備前守政清が記した秘伝書の『食物服用之巻』には、式三献の内容について以下のように記されている。

一 心のしき三こんとて口傳あるよし候。梅干すえ候事は。人のまへにて物にむせじためぞと。梅干は口に酔たまるゆへ也。又くらげをすえ候事は。ほねあるものもちひがたき人のため

にや。(中略) 二献目男はさしみ。女はうちみ。(中略) 三こ
ん目このわたいり。⁶⁰

一献に梅干を出すのは食べ物でむせるのを防ぐためであり、海月を出すのは骨のあるものを食べることが出来ない人のため、二献には男性は刺身で女性は打身、三献には魚介類の腸を煎り煮にした腸煎を出すがある。意味合いの解釈が加えられているが一献の海月や二献の打身については滝口の武士による待肴の内容と共通しており、三献の形式が継承されたことがわかる。一方、『徒然草』にある「二献にえび、三献にかいもちひ」を出すという三献の形式はこれらの資料では見られない。三献という酒宴の文化の形式が変遷する過程の一例として、『徒然草』第二一六段に記された内容を検討する必要性があるだろう。

おわりに

本論文では「かいもちひ」について『徒然草』の注釈書でどのような説が考えられてきたのか調査し、通説であるぼた餅説とそばがき説の妥当性を検討し、どのような食べ物として考えるべきか三つの視点から述べてきた。

最後に「かいもちひ」という名称についての考察を述べる。第三章第一節で触れた『犬筑波集』の句で「かいもちもえつかぬ宿はへ

のこかな」⁶¹とあるように、「かいもちひ」は搗いて作る餅ではなかったと考えられる。ではどのようにして「かいもちひ」は作られていたのだろうか。小川直之氏は「餅のいろいろ―多様な材料とその製法―」において、日本各地で作られている餅の製法を五つに分類している。

粉を水や湯でこねてから、握って蒸した餅(粉蒸し餅)、蒸してから搗いた餅(粉搗き餅)、茹でて握った餅(粉茹で餅)、焼いた餅(粉焼き餅)と、ソバガキのように粉を熱湯で搔いた餅(粉搔き餅)とがある⁶²

小川氏の分類の中でそばがきは熱湯で搔いた餅(粉搔き餅)という製法の分類に当てはまる。第三章第二節で触れたそばかいもちと
いう名称は、このようにして蕎麦粉を搔いて作った餅という製法に由来すると考えられる。こうした搔いて作るという動作に由来して、あめんぼをカイモチカキという名称で呼ぶ地方がある。民俗学研究所編の『総合日本民俗語彙』では「カイモチカキ」の項目で「大阪・中国地方の一部のみずすましのこと。ミコノマイなどともいい、この虫には異名が多い。水面に浮かんで旋回し、渦を巻くような動作を見て命名したもの」⁶³とある。大阪や中国地方の一部ではあめんぼが手足を動かす様子と「かいもちひ」を作る際の様子が似ていることに由来し、「カイモチカキ」という名称で呼ばれているとある。

こうしたそばかいかちや方言から「かいかち」という食べ物はない、そばがきのように掻いて作る餅であることに由来して生じた名称ではないかと考えられる。

本論文において「かいかち」について説明することが出来た点は必ずしも多くはないが、先行研究について整理を行い、問題点を明らかにしてきた。今後の課題としては広く餅類の歴史のなかで「かいかち」がどのように位置付けられるか、また酒宴の形式の中で「かいかち」が見られるのか、より調査検討していきたい。

注記

¹ 本論文は昨年発表した、久保田一弘「『かいかち』考——『徒然草』注釈書を中心に——」（『東洋大学大学院紀要』五四巻・二〇一七年）を踏まえた内容となっている。

² 本章で扱う注釈書は前掲の「『かいかち』考——『徒然草』注釈書を中心に——」で調査した内容の考察である。

³ 貞享二（一六八五）年に完成した辞書『鸚鵡抄』には「かいかち」の項目に「野云攪餅」とあり、『野槌』で「攪餅」と記述されていることが引用されている。（荒木田盛徴ほか『鸚鵡抄』雄松堂書店・一九八〇年・一〇七二頁）

⁴ 中田祝夫『中世古辞書四種研究並びに総合索引』（風間書房・一九七一年）三八五頁

⁵ 松尾聡『新纂徒然草全釈』（清水書院・一九五三年）三三二頁

⁶ 『新纂徒然草全釈』で挙げられている方言辞典とは、一九五一年に東京堂から出版された東條操編の『全国方言辞典』のことを指す。

⁷ 神田豊穂『日本俳書大系 6 貞文俳諧集』（日本俳書大系刊行会・一九二六年）二五七頁

⁸ 国書刊行会編輯『松屋筆記 第一』（国書刊行会・一九〇八年）一七二頁

⁹ 土井忠生ほか編訳『日葡辞書 邦訳』（岩波書店・一九八〇年）一九七頁

¹⁰ 小学館国語辞典編集部編『日本国語大辞典 第二版 第十二巻』（小学館・二〇〇一年・一二〇頁）の「ぼたもち」の項目では「糯米と粳米とをまぜてたき、軽くついたものを、ちぎって丸め、あずき餡、きなこなどをまぶしたもの」とある。この定義に基づき、本節では小豆餡ときなこがいつ頃から見られるのかという食文化の視点から、ぼた餅説の考察を行った。

¹¹ 塙保己一ほか編『続群書類従・第三十輯下雑部』（続群書類従完成会・一九二八年）四二七頁

¹² 京都大学文学部国語学国文学研究室編『諸本集成倭名類聚抄』（臨川書店・一九六八年）七四二頁

¹³ 大塚光信ほか校注『中華若木詩抄 湯山聯句鈔』新日本古典文学大系 53（岩波書店・一九九五年）三二二頁

¹⁴ 土井忠生ほか編訳『日葡辞書 邦訳』（岩波書店・一九八〇年）

- 二四頁
- 15 土井忠生ほか編訳『日葡辞書 邦訳』（岩波書店・一九八〇年）
二十六～二十七頁
- 16 塙保己一ほか編『続群書類従・第三十輯下雑部』（続群書類従完
成会・一九二八年）四二七頁
- 17 京都大学文学部国語学国文学研究室編『諸本集成倭名類聚抄』
（臨川書店・一九六八年）七四二頁
- 18 国田百合子『女房詞の研究』所収『女房躰書』（風間書房・一九
六四年）四五八頁
- 19 土井忠生ほか編訳『日葡辞書 邦訳』（岩波書店・一九八〇年）
三八二頁
- 20 上松寅三校訂編『石山本願寺日記 下巻』所収『私心記』（清文
堂出版・一九三〇年）四九〇頁
- 21 辻善之助編『多聞院日記 第三巻』（角川書店・一九六七年）三
九七頁
- 22 木村三四吾ほか校注『竹馬狂吟集 新撰犬筑波集』新潮日本古
典集成第七七回（新潮社・一九八八年）二二五頁
- 23 木村三四吾ほか校注『竹馬狂吟集 新撰犬筑波集』新潮日本古
典集成第七七回（新潮社・一九八八年）二二五頁
- 24 木村三四吾ほか校注『竹馬狂吟集 新撰犬筑波集』新潮日本古
典集成第七七回（新潮社・一九八八年）二二五頁
- 25 文化庁編『日本民俗地図 I（年中行事1）』（国土地理協会・
一九六九年）五一～五四四頁
- 26 青木和夫ほか校注『続日本紀二』新日本古典文学大系13（岩波
書店・一九九〇年）一二三頁
- 27 森田悌『続日本後紀（上）』（講談社・二〇一〇年）三〇六頁
- 28 永積安明ほか校注『古今著聞集』日本古典文学大系84（岩波書
店・一九六六年）三〇六頁
- 29 豊田武ほか校訂『山科家礼記 第二』（続群書類従完成会・一九
六八年）二二七頁
- 30 豊田武ほか校訂『山科家礼記 第二』（続群書類従完成会・一
九六八年）二二八頁
- 31 玉村竹二ほか校訂編『蔭涼軒日録 巻三』（史籍刊行会・一九五
四年）五三四頁
- 32 北原保雄編『きのふはけふの物語 研究及び総索引』（笠間書院・
一九七三年）一四頁
- 33 女房言葉について記した『女重宝記』には「そばかいもちひ
うすずみ」とある。国田百合子『女房詞の研究 続編』（風間書房・
一九七七年）六一五頁
- 34 辻善之助編『多聞院日記 巻五』（角川書店・一九七八年）二二
頁
- 35 国書刊行会編輯『松屋筆記 第一』（国書刊行会・一九〇八年）
一〇四頁
- 36 信濃史料刊行会編『信濃史料 第十四巻』（信濃史料刊行会・一

九五九年) 一二頁

37 吉井始子『翻刻江戸時代料理本集成 第一巻』(臨川書店・一九七八年) 三〇～三一頁

38 岸上操編『近古文藝温知叢書 第三編』(東京博文館・一九九一年) 四〇頁

39 増補史料大成刊行会編『歴代宸記』(臨川書店・一九六五年) 一六頁

40 塙保己一編『群書類従 第六輯 律令部公事部』(続群書類従完成会・一九三二年) 五三九頁

41 中田祝夫ほか『古本下學集七種研究並びに総合索引』(風間書房・一九七一年) 四九頁

42 中田祝夫ほか『古本下學集七種研究並びに総合索引』(風間書房・一九七一年) 五三九頁

43 和田英松註解・所功校訂『建武年中行事註解』講談社学術文庫(講談社・一九八九年) 三一九頁

44 菅原壽孝「十月亥子餅について」日本風俗史学会編『風俗史学』二一号(二〇〇二年一〇月・つくばね舎)

45 盛本昌広『贈答と宴会の中世』(吉川弘文館・二〇〇八年) や「織豊期における能勢餅の贈答」『和菓子』二二号(虎屋文庫・二〇一四年三月)で、中世の亥の子行事について論じられている。

46 伊藤信博ほか編『酒飯論絵巻』影印と研究 文化庁本・フランス国立図書館本とその周辺』(臨川書店・二〇一五年) 三三二頁

47 中国楚の政治家であった屈原の故事。中傷にあつて江南に追放

され、汨羅の淵に身を投じた。その後、楚の国の人々によって、屈原が身を投げた汨羅で太鼓を打って、その音で魚を脅し、粽を投げて、屈原の死体を魚がたべないようにしたことによる。伊藤信博ほか編『酒飯論絵巻』影印と研究 文化庁本・フランス国立図書館本とその周辺』(臨川書店・二〇一五年) 三六頁

48 豊田武ほか校訂『山科家礼記 第一』(続群書類従完成会・一九六七年) 六五頁

49 豊田武ほか校訂『山科家礼記 第一』(続群書類従完成会・一九六七年) 一九三頁

50 豊田武ほか校訂『山科家礼記 第三』(続群書類従完成会・一九七〇年) 二五二頁

51 豊田武ほか校訂『山科家礼記 第四』(続群書類従完成会・一九七二年) 五八頁

52 木村三四吾ほか校注『竹馬狂吟集 新撰犬筑波集』新潮日本古典集成第七七回(新潮社・一九八八年) 二二五頁

53 宮内庁書陵部編『桂宮本叢書 第十七巻』所収『餅酒歌合』(養徳社・一九五六年) 三七四頁

54 福田秀一「『かいもちひ』考」(『解釈』一〇巻六号・教育出版センター・一九六四年) 八頁

55 横山重ほか編『室町時代物語大成 第七』(角川書店・一九七九年) 二八三頁

56 塙保己一編『群書類従 第二十八輯 雑部』所収『常盤姫物語』(統群書類従完成会・一九三二年)六二二頁

57 『徒然草 烏丸本下』勉誠社文庫39(勉誠社・一九七八年)三〇九頁。

58 塙保己一編『群書類従・第十九輯 管弦・蹴鞠・鷹・遊戯・飲食部』(統群書類従完成会・一九三二年)七六一〜七六二頁

59 塙保己一編『群書類従・第十九輯 管弦・蹴鞠・鷹・遊戯・飲食部』(統群書類従完成会・一九三二年)七六二頁

60 塙保己一編『群書類従・第十九輯下 遊戯・飲食部』(統群書類従完成会・一九二五年)三〇九〜三二二頁

61 木村三四吾ほか校注『竹馬狂吟集 新撰犬筑波集』新潮日本古典集成第七七回(新潮社・一九八八年)二二五頁

62 大島建彦編『餅 双書フォークロアの視点10』所収、小川直之「餅のいろいろ―多様な材料とその製法―」(岩崎美術社・一九八九年)

63 民俗学研究所編『総合日本民俗語彙』(平凡社・一九五五年)三一八頁

参考文献

*参考文献については紙幅の関係で引用文献にあげていない書籍を記した。

・中村義雄『王朝の風俗と文学』(塙書房・一九六二年)

・古川瑞昌『餅の博物誌』(東京書房社・一九七二年)

・山中裕『平安朝の年中行事』(塙書房・一九七二年)

・阪本寧男『モチの文化誌 日本人のハレの食生活』(中央公論社・一九八九年)

・渡部忠世ほか『もち(糯・餅)』ものと人間の文化史89(法政大学出版局・一九九八年)

・安室知『餅と日本人「餅正月」と「餅なし正月」の民俗文化論』(雄山閣出版・一九九九年)

・青木直己『図説和菓子の今昔』(淡交社・二〇〇〇年)

・赤井達郎『菓子文化誌』(河原書店・二〇〇五年)

・野本寛一『枳と餅』(岩波書店・二〇〇五年)

・服藤早苗編『女と子どもの王朝史―後宮・儀礼・縁』(森話社・二〇〇七年)

・鈴木健一『風流江戸の蕎麦 食う、描く、詠む』(中央公論新社・二〇一〇年)

・服藤早苗編『平安朝の女性と政治文化 : 宮廷・生活・ジェンダー』(明石書店・二〇一七年)

・古川瑞昌『餅酒論の系譜』(『風俗』第一〇号・日本風俗史学会・一九七一年八月)

・北畠直文「食の媒介機能―餅に関する考察―」(『人文学報』第八六号・京都大学人文科学研究所・二〇〇二年三月)

- ・森多佳江「紫の上の『亥の子餅』―逸脱の三日夜儀礼―」（『國學院大學大学院文学研究科論集』第三八号・國學院大學大学院文学研究科学生会・二〇一一年三月）
- ・橋爪伸子「近世京都における禁裏御所の玄猪餅にみる菓子機能―靈力が宿る媒体―」（『会誌食文化研究』第一二号・一般社団法人日本家政学会食文化研究部会・二〇一六年一月）

The study of Kaimochihi : Focusing on “Tsurezuregusa”

KUBOTA, Kazuhiro

(Summary)

“Kaimochihi” food is seen on “Tsurezuregusa”. About Kaimochihi In previous studies “botamochi” theory and “sobagaki” theory have been advocated. But now the reason is unclear both theories.

In the first chapter of this paper shows the result of investigation on “Kaimochihi” in the commentary on “Tsurezuregusa” in modern and modern times. In Chapter II we examined the validity of the “Botamochi” theory of “Kaimochihi” and the “Sobagaki” theory. In the third chapter about “Kaimochihi”, I studied from three new viewpoints, “Inoko” “Zikai” and “Banquet”.

Key words : “Kaimochihi”, “Tsurezuregusa” ; “Botamochi” ; “Sobagaki” ; “Inoko”