

## 第 93 回 歴史リレー講座「大和の食 ～その誇りの系譜～」 岡本 彰夫氏 (R4.6.19)

「大和にうまいものなし」と言い出したのは志賀直哉です。しかし、彼がたまたまうまいものに巡り合わなかっただけで、実際の大和はうまいものの宝庫。存在が知られていないだけです。奈良ではかつて「黒米カレー」なる奇怪な料理が考案されましたが、私の予想通り淘汰されてしまいました。その食の話に入る前に、稔りの祭祀についてお話ししましょう。古来、農業の根源は大和だと捉えられ、人々は大和の神に五穀豊穡を願ってお祭りを続けていました。春日大社の春日祭は明治までは年に 2 回（秋と冬）行われていました。河合町の廣瀬大社（水の神）と三郷町の龍田大社（風の神）は豊かな農耕を願って、昔から二社一対で年 2 回お祭りされます。これを祈年祭としごいのまつりといいます。神様に捧げる祝詞は麗しい大和言葉で綴られており、古いものは 967 年に施行された『延喜式』（律令制の施行細則）に見られます。

言葉といえば、昔の人のそれは非常に美しいものでした。私が幼いころは、農作業を意味する「蛙切り」（鍬で蛙を切るから）や、大木を表す「ハチマキ落とし」（見上げたら鉢巻きを落とすから）などの味わい深い表現が日常生活で飛び交っていました。私も由来を教えてもらったときは、「なるほどなあ」と子供ながらに感心したのですが、これらの用語は残念ながら現代ではほぼ消滅しています。

さて、大和の名物料理と言えど何を食べても茶粥でしょう。米からじっくり炊き上げるため、自然な甘みとサラサラした食感が特長です。しかし、観光客が求めても提供する店が少ないのが現状です。茶粥は元禄年間の『河内屋可正旧記』に初めて見られ、春日大社の禰宜から茶粥の作り方を教わったとあります。「朴ほうの葉弁当」も大和を代表する料理。鰹節やじゃこを混ぜ込んだ飯を朴の葉で包んだもので、田んぼで迎える昼頃には食べごろになります。「ハゲツショ餅」（田植え後の半夏生に食べる麦餅）も大変うまいものです。

元禄年間、三好三人衆が焼き払ったと言われる東大寺の大仏は長い間雨ざらしのままでした。これを憂いた公慶上人が元禄 5 年に「一紙半銭」といった僅かな人々の寄付を頼りに復興を果たしました。大仏殿に至っては徳川幕府が各大名に命じて復興に協力させています。奈良奉行所の記録によると、開眼の際には道頓堀から暗峠を経て奈良まで籠が途切れないほど盛況を極めたといえます。その時、参詣者がこぞって買い求めたのが奈良饅頭です。そもそも、林浄因りんじょういんという僧が供物として考え出した餡入り饅頭が評判を呼んだことが饅頭の起こりです。春日大社のおん祭でもこの饅頭が供えられますし、漢国神社（奈良市）境内の林神社は林浄因を祀っています。

大和伝統野菜のひとつ、結崎ネブカ（川西町）は室町時代に空から翁の能面とともに降ってきたという伝説で知られる柔らかくておいしいネギ。栽培が難しいため、いつの間にか絶滅状態に陥ったものの、2002 年に関係機関が復活させました。それまで一軒だけ栽培を続けていたネブカ農家に話を聞くと「家族に食べさせたいから作っている」。この真心こそが伝統野菜たる所以でしょう。

大和の食を記した史料は他にも数多くあり、春日大社には神様に供える食材の秘蔵記録があります。神主の日記には日本最古の豆腐に関する記述も見られます。江戸時代の地誌『大和志』にはスイカや結崎ネブカ、桃、江戸時代に突然変異で誕生した方柿やまとがき（甘柿）などを紹介。他にも素麺、葛、酒、茶、墨、甲冑、刀、葉、塗り物せきた、皮鞋（履物）などあらゆる物産を列挙しています。

現代においても大和には全国に誇るべき食材が溢れているのに、県民の意欲が今一つなのはどうしたことでしょう。大和の豊かな食を今一度呼び覚ますためには、新しい料理を創出するより、むしろ古い文献を参考にしたほうが効果的かもしれません。最後に同書が触れていない大和かすり 緋について。江戸時代の御所大洪水の際に復興を願って生み出され、昭和 40 年ごろに一旦は途絶えました織物ですが、うれしいことに斑鳩町在住の染織作家亀山さんが試行錯誤を重ねた末、2022 年に復活させてくれています。