

## 2.18 うぐいす餅

梅に鶯は、花札の図柄。



でも、梅に鶯が留まって「ホーホケキョ」なんていうのは、余りないと思うのです。どうしてって？

ウグイスの初鳴きは、比較的早い九州、四国、関東南部で3月上旬、近畿で3月中旬。梅に鶯が留まることはあるとしても、ちゃんと「ホーホケキョ」と鳴けるようになるのは、それよりもっと後だから、その頃にまだ梅の花が咲いていたとしても、かなり遅咲きの寝ぼけた梅。だから、梅に鶯というのは、現実を描いているというより、そうあればいいなあ、という願望の姿を表した言葉と考えた方が良くみたい、と私は思うのです。

実際には、鶯さんの代わりに可愛いメジロさんが、チュン、チュンと梅の花の間を飛び回っています。先日、我が家の梅にもきていました。メジロさんの色は、若草色。今の「うぐいす餅」の色ですね。



これに対して、鶯さんの色は、光線の加減で深い緑がかって見えないことはないけれど、「きな粉色」。若草色とはほど遠いのですね。江戸時代、鶯さんは「きなこ鳥」って蔑称されたこともありました。下は鶯の写真。



ここで、よく言われるのは、メジロを鶯と間違っただのではないかという説。

ただ、これ、誰がどのように間違っただのか、整理してみると、なかなか複雑なんですね。どこから話せばいいか、よくわからないけれど、とりあえず、「うぐいす餅」から。

うぐいす餅の名前の起源は、豊臣秀吉クンだというのが通説。秀吉クンの弟秀長さんが大和郡山城主の頃、兄秀吉を招いた茶会で出された和菓子に、秀吉さん痛く感動し、これを「鶯餅」と命名したというもの。このうぐいす餅、大和郡山の和菓子屋さん「菊屋」の初代が作ったもので、今でも買うことができます。写真は、その現物ですが、どうですか、若草色ではありませんよね。



上の鶯さんの写真と見比べていただければ、元々のうぐいす餅は、ホントの鶯さんの色に近いことがおわかりいただけると思います。

昔の人々は、鶯を飼っていたりしたので、その色が若草色ではなく、鶯色が本当はどんな色かは知っていた筈ですから、メジロさんを鶯さんと間違えることは考えられないのです。

では、どうして？

ここから先は、例によって私の想像（妄想？）

鶯さんを飼うことが禁止され、滅多に鶯さんにお目にかかれなくなった普通の市民の前に、これがうぐいす色ですというものを具体的に堂々と出されると、みんなは、これが鶯の色かと思ってしまうのも無理はないと思いますよね。

そこで登場するのが、装いを新たにした「うぐいす餅」。 写真



伝統ある老舗のうぐいす餅のきな粉色とは違って、早春の若草色に彩られた新しいうぐいす餅の色から、みんなは鶯は若草色をしていると思ひ込む。

外で咲いている梅の花を見ると、可愛い若草色をしているメジロがちゅん、ちゅんと戯れている。

これでは、メジロを鶯だと思い、鶯は若草色をしていると思ったとしても無理ないのです。

では、いつ頃から、うぐいす餅は、「きな粉色」から「若草色」に変貌したのか。

これははっきりした資料が見つかりません。

これをご覧の方の中に、和菓子屋さんあるいは和菓子関係にお勤めの方がおられれば、是非、若草色をした「うぐいす餅」はいつ頃店頭に並ぶようになったのか、教えていただければと思います。

ところで、伝統あるきな粉色のうぐいす餅が売られている中で、若草色のうぐいす餅を並べて、こちらが鶯の色ですよって言われても、そんな簡単に若草色が鶯の色だとは騙されない。

では、どうして？

それは、私どもの国が、昭和の初期に戦争を経験し、普通の市民の方々がうぐいす餅など滅多に食べられない断絶の時期があったからではないかと、私は想像を逞しくするのです。

敗戦から立ち直って、甘いものが普通に食べられるようになり、和菓子にも復調の波が来たとき、うぐいす餅もまた、昔ながらのやや暗い色から、明るい若草色の早春のお菓子として、変身！したのではないかと空想するのです。

この頃、どん底状態から、ようやく将来の生活に明るい希望を感じて始めていた人々が、明るい若草色を好んだことは、十分考えられます。国鉄の山手線の車両や各地のバスの車体の色に好んで若草色が使われた頃ではなかったかと、楽しく想像してみるのも良いと思いませんか？



ちなみに、今のうぐいす餅の若草色は、青大豆のきな粉（うぐいす粉といわれています）の色です。青大豆は、主に東北地方で採れますので、仙台暮らしが長かった私も、スーパーで青いきな粉が並んでいたことを覚えています。

## 5.26 落とし文

携帯電話とメールが普及して、手紙を書かなくなったしまった最近では、俳句と和菓子の世界以外では「死語」となってしまった言葉です。

「落とし文」というのは、本来、公然とは言えないことを書いた匿名の手紙で、わざと道などに落として世間に知らせようとするもの（落首）なのですが、恋文など、思う人に秘かに渡すべき文を庭などにそっと落として、相手に拾わせるようにした置き手紙のことを指す場合などにも使われるため、艶のある風雅なものとして、俳句などに詠まれてきました。

### 手にしたる 女人高野の 落とし文

(清崎敏郎)

ところで、ちょうど今の季節、この置き手紙に似たものを庭に落とす虫がいるのですね。その虫は、甲虫の一種で、櫟や檜の葉を巻いて中に卵を産み付け、地上に落とすのですが、巻手紙のようにくるまったこの筒状の葉は、本来の「落とし文」になぞらえて、同様に「落とし文」と呼ばれます。



さて、季節のお菓子の中に「落とし文」というのがあるのですが、これは、この虫が作った巻葉の形を真似て、小豆こし餡を緑の葉の形をした練切りの皮でくるりと巻いたもので、5月のお菓子とされています。

京都では、ホトトギスが空から落としたものと考えて、時鳥（ほととぎす）の落とし文などといっていますね。

下の写真は、虎屋の五月のお菓子「落とし文」



爽やかな5月の風が吹き抜ける中、新緑の下で薄茶と一緒に味わう「落とし文」は大変よ

くあいます。

さて、先日、友人の一人から、あることのお礼にと、銀座S堂の「おとし文」を送ってきました。

おー、落とし文じゃない。

喜んで開けてみますと、これが、私の知っているものと随分違う。

まず、形が似ても似つかない。

出てきたのは、丸い形をしていて、茶色い外側の皮がひび割れている。



開けて最初に私が思ったこと。

あの馬鹿、また間違いやがった、これ、「しぐれ」じゃないか。

夏と冬を間違うなんて、ついに惚けたか、あいつ。

ちょっと口が悪いのは、長一い付き合いのせい。

電話してやろうと立ち上がったんだけど、ちょっと待てよ。

口上書を読んでからにしよ。

この一瞬の躊躇のおかげで、恥をかかないで済みました。

箱に付いていた《菓銘の由来》

むかし、身分の違う御武家様に恋をした女性がおりました。

かなわぬ想いを筆にしたためたものの、これを相手に渡すに渡せず、

丸めて川に流したその様を「おとし文」といいました。

どうも、ひび割れのある丸められた菓子のは、丸めた手紙を模したものらしい。この「おとし文」とは、思う相手に出せずに、丸められて川に流された恋文。

へえー、こんなものもあるんだー。

濃いめの煎茶を淹れて、食べた印象。

口の中に入れたとたんに、外の皮も中の黄餡も溶けてしまう。味は「しぐれ」と似てる。  
な一るほどねえ。

でも、やっぱり、この季節は、これじゃあないよね。

無性に、緑色の「落とし文」が食べたくなくなった私でした。

落とし文、結局は、お菓子の話になってしまいました。  
本当は、恋の話を書こうと思ったんだけど。

## 6.16 和菓子の日

今日は「和菓子の日」です。

男の私が、和菓子の日を知っているなんて、と思われるかも知れませんが、ちょっとだけお話しさせていただきますと、京都勤務時代、京都のお菓子の老舗のご主人の方々とお付き合いをさせていただく機会があり、いろいろと教わったことの中に「嘉祥の賀儀」があったのです。

この嘉祥の賀儀が、和菓子の日由来となっているのですが、その昔、疫病の大流行が続いた時に、豊後の国で白い亀が見つかったことを瑞兆とし、元号が嘉祥に改元された年（西暦 848 年）の 6 月 16 日に、時の仁明天皇が、16 種の菓子を神に捧げ疫病退散を祈ったところ、疫病が治まったという言い伝えに基づいたものだそうです。（ちなみに嘉祥とはめでたいしるしという意味）

この 6 月 16 日に菓子を神に捧げて食べる習慣は、その後武家社会にも広がり、江戸時代には庶民にも広がって、疫病払いの行事として広く行われていたようです。

江戸文学の最高峰、西鶴の作品の中では、羊羹、饅頭、きんつばなどの菓子がよく登場します。嘉祥の儀も「諸艶大鑑」という作品の中で、京都島原の扇屋（遊郭）の様子が出てきます。

「今日嘉祥喰とて二口屋のまんぢう、道喜が笹粽、虎屋のやうかん、東寺瓜、大宮の初葡萄、栗田口の覆盆子（いちご）、醒井餅（さめがいもち）取りまぜて十六色」

16 個の菓子を、嘉祥の行事として食べたことがわかりますね。

この中で、今でも食べられるのは、

河端道喜の粽、虎屋の羊羹、醒ヶ井餅。

残念ながら、有名な二口屋の饅頭はなくなってしまいました。

東寺の周辺は、真桑瓜で有名でしたが、瓜、葡萄、苺のような果物でも良かったのですね。

### 先ずゝめ 東寺はちかき 瓜所

徳川幕府では、嘉祥の日、大広間に大量の菓子を積み上げ、お目見え以上の幕臣と大名達に菓子を配ったようです。

積み上げられた菓子は、鶉焼、あこや、きんとん、饅頭、羊羹など。

饅頭、羊羹はわかりませんが、「鶉焼」というのは、鶉の肉を焼いたものではなく、塩餡が入った卵形の餅菓子で、表面にまだらの焦げ目がつくよう焼いたものです。

「あこや」というのは、真珠貝の形を模した菓子で、関西ではひな祭りに出されるもの。



また「きんとん」は、今のきんとんと違って、砂糖を包んだ丸い餅（団子）です。

さて、赤坂の虎屋では、今でも嘉祥菓子を買うことができます。

一番手軽なのは、嘉祥饅頭で、黄、紅、茶の三つが入っています。黄色には嘉定通宝の焼印、紅色には招福の焼印、茶色は利休饅です。

これ、昔は5つだったような気がします。写真は虎屋HPから。

嘉祥饅頭

KASOU MANJYU



もう一つは、嘉祥蒸し羊羹。これは美味しい。

ところで、虎屋さん、7種のお菓子から成る嘉祥菓子というのも出しているらしいんですね。

浅路飴、伊賀餅、桔梗餅、源氏籬、豊岡の里、味噌松風、武蔵野

どうせ出すなら16種類にすればいいのに、どうして7種？

16を、 $1+6=7$ にしたそうですが、ちょっとセコイ。

このうち幾つかは食べたことがあるけれど、どれもイマイチ美味しいとは思わなかったなあ。

やっぱり、虎屋は「羊羹」かなあ。高いけど。

羊羹なら「夜の梅」でしょう。

これ、羊羹の中に小豆が粒のまま入っていて、切ると、黒い羊羹の闇の中に、ポツ、ポツと白い小豆の断面が浮かんでくるので、夜の梅。



あれっ、いつの間にか、羊羹の話になってしまったけれど、和菓子は、いろんなのがあって楽しい。

下の写真は、明智の家紋「桔梗」と織田の家紋「木瓜」が一緒に入っている「時の流れ」。  
食べて見る気になりませんか？



## 9.11 桔梗（きちこう）

昨日、山梨県庁に勤めている教え子が私のところに訪ねてきました。

甲府も、やっと朝晩涼しくなって、仕事にも力が入るようになってきたと言っていました。

彼が卒業したのは、8年前、昔から元気な澆刺とした性格だったのが、現場の仕事に揉まれて、度胸が備わって、今は堂々たる押し出しの中堅職員です。

彼が訪ねてくると、楽しみなのが、いつもの「信玄餅」のお土産。

「信玄餅」、ご存知ですか？



桔梗模様の赤い色の信玄袋に、ビニール風呂敷に包まれた6個の包みが入っていて、包みを開けると、小さなカップに、きな粉に埋もれている三切れのお餅と黒蜜が入っている。きな粉の上から黒蜜をかけて食べるのですが、山梨県の代表的なお土産ですから、食べたことのある方も多いと思います。

でもね、これ、慣れないと、きな粉と黒蜜が混じらずに、黒蜜が周りに垂れたりして、食べにくいんですね。

で、彼に教わった一番美味しい食べ方。

まず、ビニール風呂敷を広げて、カップに入ったきな粉とお餅を（彼曰く）ぶちまける。

次に、上から黒蜜を全部かけて、ビニール風呂敷の四隅をつまみ上げて、外側から手で餅ときな粉と黒蜜を（彼曰く）揉みまくる。

中身がこぼれないようにしながら、しばらく揉んでいると、黒蜜ときな粉が適度に混じって、実に美味しくなる。

ただ、問題なのは、人前でやるのは、ちょっと下品なんですよね。でも、カップに入ったものに、上から黒蜜をかけて、上品に食べたのでは、この美味しさはわからない。

ちょっと話題がマイナー過ぎるか。

この「信玄餅」、正式名は「桔梗信玄餅」。

実は、別の会社から「信玄餅」というものが出ているのだけれど、山梨県民によると、普

通「信玄餅」と呼ばれるのは、桔梗屋が出している「桔梗信玄餅」のことらしい。  
ややこしくなっている理由は、昔、名前を巡って裁判沙汰があったかららしいのだけれど、  
そのことは、また別の機会に。

さて話は違いますが、「桔梗」は、「秋の七草」の一つで、英名は「balloon flower」。

え、風船花？

これは、桔梗の花のつぼみが、風船のような形をしているからみたいです。つぼみが開く  
ときに幽かに「ポン」という音がするとかしないとか。写真



ところで、桔梗が秋の七草に入っていると言われるのは、万葉集の山上憶良クンのこの歌  
のせい。

秋の野に 咲きたる花を 指(および)折り かき数ふれば 七種(ななくさ)の花  
萩の花 尾花葛花 撫子の花 女郎花 また藤袴 朝貌(あさがお)の花

どこに「桔梗」が入っているの？

そうですね。実は、最後の「朝貌」が「桔梗」だと考えられているのですね。

朝貌は、朝顔じゃないの？

いえいえ、万葉の時代、朝顔は今の朝顔にあらず。

**朝貌は 朝露負ひて 咲くといへど 夕影にこそ 咲きまさりけり** (万葉-巻10-2104)

この歌で、朝貌は「夕影にこそ 咲きまさりけり」、つまり夕方の光の中でこそ、より美  
しく咲いているように見えますと言っていますから、夕方には萎んでしまう朝顔ではあり得  
ないのですね。

朝貌クン、時代が平安時代に下ってくると、やっと「桔梗」と呼ばれるようになるので  
すが、この花、どこまでも本性を隠す性格があるようで、桔梗を歌ったとされている次の有  
名な歌でも、どこにいるかわからないのですね。

秋ちかう 野はなりにけり 白露の おける草葉も 色かはりゆく (紀友則)

桔梗の字から、木偏をとった旁は、吉と更。「きちこう」。

この時代、桔梗は「きちこう」と呼ばれていたのですね。

これが現在では「ききょう」と変化したのですが、元々の意味は、良いことが更に(重ねて)続く花。

これで、隠れている場所はわかりましたでしょうか？

「秋ちかう」は懸詞なんですね。「野はな」までを入れて「きちこうの花」

ついでに、調子に乗って、もう一つ。

白露の おける草葉に 風すずし あかつきちかう なりやしぬらむ (藤原元真)

ちなみに、三日天下の明智光秀クンの家紋は、土岐氏の流れを汲んだ桔梗。そういえば、彼、どこか正体が判然としないような。

## 9.19 彼岸のおはぎ

今日は彼岸の中日、秋分の日です。

秋分の日には、太陽が真東から昇り真西に沈みます。

この真西に沈む先には極楽浄土があり、そこまで伸びる道のことは白道とされています。

彼岸というのは、この白道の先にある極楽浄土のことですが、毎日、「六波羅蜜」を実践することで、彼岸に到達することができるかとされています。

六波羅蜜って何？

「波羅蜜」というのは、pāram（彼岸に） + ita（到る）という意味。

つまり、彼岸に到達するために行う六つの行いのことですが、

- i 布施（見返りを求めず人助けをする）
- ii 持戒（身を慎み、戒めを守る生活をする）
- iii 忍辱（困難を耐え忍ぶ）
- iv 精進（たゆまず努力する）
- v 禅定（常に静かな心を保つ）
- vi 智慧（真理を見極める）

の六つとされています。

これ、普通人には、とてもできそうもありません。

つまり、生きているうちに、極楽浄土に近づこうなんて、不遜なことは考えるなど言うこと。

ちょっと違うか。

でも、私の中で何とかできるのは、布施くらいですかね。

後は、考えただけでも死にそうになりますね。

ところが、彼岸の7日間は、善を積むと、小さなものでも大きな善を積んだことになり、悪行を行えばたとえ小悪と言えども大悪をしたことになってしまうとされているんですね。

ポイント倍増週間と言うことですね。

頑張りましょう。

この頑張りのエネルギー源になるのが「おはぎ」。

ん？

違う？

まあ、堅いことは言わずに。

「おはぎ」と「牡丹餅」の違いについては、粒あんとこし餡の違いとか、春と秋で名前が違っただけで同じものだとか、いろいろとされています。説明しなくても、ご存じですよ。

それぞれもっともな理由はあるとしても、私には、美味しければ、どちらでも良いですね。



ただ、お萩、牡丹餅の別名を、夏の「夜船」、冬の「北窓」というのは、ちょっといただけませんね。

牡丹餅は餅という名が付いているけれど、杵で搗いて作るではありませんので、ペッタン、ペッタンと音がしない。だから搗いたのがわからない→着き知らず→夜船。あるいは月知らず→北窓。

うーん、確かに、半殺しは杵で搗きませんが、ここまできると、こじつけとしか思えませんね。

ところで、以前書いた江戸の単身赴任の酒井伴四郎クン、牡丹餅が好きで、何度も食べています。彼の頭の中では、おはぎも夜船も北窓もなく、夏も秋も冬も牡丹餅一辺倒。

こういうところが好きですね。私は。

明治の我が国の俳界に偉大な足跡を残した正岡子規も、大のお萩、牡丹餅好き。

彼岸に、彼の許を、手製の牡丹餅を持って訪れた陸羯南(くがかつなん)に、お土産として自分の牡丹餅を渡しています。

そういえば、昭和の遅くまで、牡丹餅は、自分の家で作ることが普通に行われていました。

互いに、牡丹餅のやりとりをしているのも、おかしなことではなかったのですね。

### お萩くばる 彼岸の使 行き逢ひぬ (子規)

9月19日は、子規の亡くなった日。

お萩、食べたかったですよね。

私、お萩は、十勝の小豆を使ったものが好きです。

## 11.21 どらやき

昨日京都のお土産に笹屋伊織の「どら焼き」をいただきました。

大方の人は、「どらやき」と聞いて、「ああ、あのドラえもんが好きなあれね」と思われたと思いますが、実は、笹屋伊織の「どら焼き」は、ドラえもんの「ドラ焼き」とは似ても似つかぬ形をしています。下の写真



ここで、どらやきの由来の話をするなんて考えたこともなかったけど、笹屋伊織のどらやきを食べた以上、言わないでは済まないなあなんてつい思ってしまった結果が、今日のお話です。

実は、「どらやき」には、本質的？に二種類のものがあるのです。

第一は、「姿」がドラ、つまり「銅鑼」の形をしている系統。

第二は、姿形とは関係なく、ドラの上で焼かれる形で作られるという製作過程から名付けられた系統。

ドラえもんのドラ焼きは、言わずと知れた第一系統。

笹屋伊織のどら焼きは、第二系統。

第二系統は、第一系統よりも出自が古いのですが、初期の第二系統は、第一の性格を兼ねていたと言われており、この段階では、第一、第二は分離されていませんでした。

ものの本によりますと、

え、どらやきの本があるの？

いえ、菓子の歴史の本なのですが。

どらやきの祖先は、大きくて、形が金鼓の形をしていて、鉦（和楽器の銅鑼）といわれていたようですが、これは、餡を小麦粉の皮で包み、焼いて拵えたようです。



その後、これは食べやすいように小さく改良され、金鐺（きんつば）と名付けられたのですが、当時は、名前から分かるように、刀の鐺の形のような丸形。

下の写真は、昔風のきんつばを再現したと言われる山梨の桔梗屋のきんつば。熊本の丸きんつばも同じようなものですね。



きんつばは、その後、つける小麦粉（今は麩？）がだんだん薄くなって、形も焼きやすいように四角くなって、今の形に定着したようですから、きんつばとどらやきは、祖先が同じ、親戚なのですね。

ところで、第一系統のどらやきは、出自がはっきりしないのです。

自分が本家本元だというお店が幾つもあって、決着が付いていません。

でも、餡を二枚の焼いた厚い皮で包み、真ん中がこんもりした丸い形のもは、だいたいは、明治時代の中頃から大正時代にかけて出現したみたいです。

奈良の三笠山の麓にある茶屋説、柳橋の梅花亭説、うさぎや起源説など多彩です。

関西の方は、第一系統のどらやきを、「三笠」という別名で呼んでいますね。

あの「三笠の山に出でし月かも」の三笠です。

この名前は文明堂の「三笠山」の影響が大きいかも。写真は、奈良の鶴屋徳満の献上三笠。





さて、最後に、笹屋伊織の「どら焼き」。

姿形は、餡の外側を何重にも皮が取り巻いていて、餡入り和風バウムクーヘンのよう。もちもちの皮には、黒砂糖？と蜂蜜が入っている？

これ、毎月販売日が決まっていて、20～22日の限定販売。

東寺の弘法さんの21日にあわせて、東寺の周りで売っているので、機会があれば、どうぞ。

でも、何度も言うけど、ドラえもんのドラ焼きとは姿形も味も違う第二系統ですからね。この話を讀んだ以上、

「なんで、これがどらやきなんだ！」なんて、馬鹿にされるようなこと、言わないでくださいね。