



「名妓三十六佳撰」(江戸時代)より 虎屋文庫蔵



現代の昆布菓子ごまほいろ(手前) 特選おやつ昆布(奥) 五辻の昆布製

第十一号 令和3年2月1日

2月『東海道中膝栗毛』とみづから

江戸時代後期の戯作者、十返舎一九(じっぺんしゃいっく・1765～1831)によるこの作品は、弥次さん喜多(北)さんの珍道中で有名です。享和2年(1802)から文化6年(1809)にかけて刊行された長編で、江戸から伊勢、京都、大坂に至る旅の様子が生き生きと描写されています。随所に饅頭や団子、うずら餅といった菓子が登場し、食欲をそそりますが、今回は「みづから」に注目しましょう。場面は京都四条の芝居小屋。幕間で、菓子や茶、番付絵本(ばんづけえほん)※を売る商売人の声が聞こえます。

「みづからうぢやま※※、みづからうぢやま、まんぢうよいかいな」

「茶アあがらんかいな。ちやんどふじやいな」「ばん付ゑほん、ばん付ゑほん(中略)」

喜多「アゝたいくつだ。一ツばいのみたくなつた」

弥次「おらア腹がへりまの大根※※※だ。くはし(菓子)でも買てくをふ」(七編上)

この後、喜多さんは饅頭を買い、「みづから」の味や形状については触れられないまま、話題は変わってしまいます。実は六編上の伏見の船着き場でも「みづから」は売られているのですが、ここも呼び声のみ。一体どのような菓子だったのでしょうか。同時代の式亭三馬の『浮世床』(二編巻之下)の台詞によると、「みづから」は昆布をおもしろく結んだもので、カリカリと噛み潰すと、山椒の味がしたとか。

その詳しい製法については、時代が遡りますが、『古今名物御前菓子秘伝抄』(1718)が参考になるでしょう。昆布を水につけた後、小さく四角に切り、朝倉山椒を包み、細く切った昆布で結び、天日で干す旨が出ています。朝倉(兵庫県養父市)付近から採れる香気の強い山椒を使うところが美味しさの秘密かもしれません。

名前の由来については、山椒の辛味が効いているので、見なくても聞いただけで辛いことが思い出される「不見辛」の意ともいわれます。笑いを誘うネーミングですね。

「みづから」は、古くは『松屋会記』の永禄2年(1559)4月18日にも茶会の「菓子」として記録されています。その後も作り続けられ、江戸時代後期には『東海道中膝栗毛』にあるように、船着き場や芝居小屋で売られるなど、親しまれたわけですが、いつの間にか作られなくなってしまったとは残念なこと。市販の昆布や山椒を使い、自家製の「みづから」を作ってみるのも楽しいかもしれません。

※芝居の場面の絵を主体に、解説も入れた冊子。

※※「宇治山」で干菓子の一種か。

※※※練馬(ねりま)の大根をもじったもの。

参考:『東海道中膝栗毛』日本古典文学大系62 岩波書店 1958年

『浮世床 四十八癖』新潮日本古典集成(新装版) 新潮社 2020年

本文は、裏千家淡交会会報誌『淡交タイムス』(2015年5月号)に掲載された記事を加筆修正したものです。

[虎屋文庫のホームページはこちら](#)