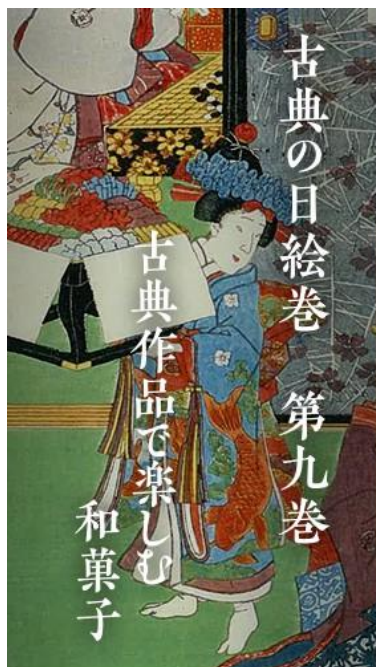




「名妓三十六佳撰」(江戸時代)より 虎屋文庫蔵



椿餅 老松製

第二号 令和2年5月1日

5月『源氏物語』と椿餅

「古典の日」のホームページではおなじみの『源氏物語』。平安時代に紫式部によって書かれた古典文学の最高傑作です。光源氏を中心とするこの恋愛小説は登場人物の心理描写が細やかで、今なお読者を魅了してやみません。貴族たちの雅びな生活に思いを馳せたり、四季折々の自然風物の美しさに共感したり、読みどころは満載といえるでしょう。

ではお菓子は？と調べてみると、旧暦十月の亥の日に食べる亥の子餅(「葵」)、椿餅(「若菜上」)、粉 熟 ※(ふ ずく/「宿木」)などがあがります。ここでは蹴鞠(けまり)を終えた若者が椿餅を食べる箇所をご紹介します。

「つぎつぎの殿上人は、簀(す)の子に圓座(わらふだ)めして、

わざとなく、椿もちひ・梨・柑子やうの物ども、さまざまに、

箱の蓋どもに取りまぜつゝあるを、若き人々、そばれ取りくふ。」

蹴鞠は鹿革製の鞠を蹴り上げて遊ぶ球技です。スポーツをして汗をかいたあと、一息つき、椿餅や、梨・柑橘類などを味わっている感じでしょうか。「そばれ(戯れ)取りくふ」という描写からは、若者の源氏の正室、女三宮の愛らしい姿を偶然見て心を奪われる場面があります笑い声が聞こえてくるようです。ちなみに、この記述の前に、柏木が。ここから悲劇が始まるのですが、興味のある方は、このあたりから読み始めてもよいかもしれません。

さて、椿餅は『源氏物語』の注釈書『河海抄』(かかいしょう・14世紀中頃成立)により、椿の葉で餅を挟んだものだったことがわかります。当時は砂糖が高価な輸入品で、甘味には甘葛(あまづら・蔦の樹液を煮詰めたもの)が使われました。まだ甘い小豆餡はなく、生地には甘葛を加えていたと考えられます。

おもしろいことに、椿餅は蹴鞠に用意される定番の食物でした。先の『河海抄』ほか、時代は下って江戸時代初期の『蹴鞠之目録九拾九箇条』(1631)などに、その旨の記述があるのですが、なぜ椿の葉を使うかは不明です。椿の木が古来、厄除けに使われたことが関係しているのかもしれませんが。

現在、椿餅は道明寺生地に餡を入れたものが多く、椿の花の時期にあわせてか、2月頃によく作られます。蹴鞠の折に用意されることはなくなりましたが、『源氏物語』の読者には、ぜひ、当時の貴族になった気分味わっていただきたいもの。物語の世界により親しみがわくのではないのでしょうか。

※粉熟…米・麦・豆・胡麻などを材料とした生地をゆで、甘葛をかけ、竹筒に入れ、押し出して、切ったもの。

参考:『源氏物語』3日本古典文学大系16岩波書店1958年

本文は、裏千家淡交会会報誌『淡交タイムス』(2015年2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](#)

[老松のホームページはこちら](#)