



「名妓三十六佳撰」(江戸時代)より 虎屋文庫蔵



糰餅の図 『日本随筆大成』第1期 23 吉川弘文館 1976年 より



清浄歓喜団 亀屋清永製

第三号 令和2年6月1日 6月『土佐日記』とまがり

「男もすなる日記といふものを、女もしてみむとてするなり」の冒頭で有名な、紀貫之(きのつらゆき／？～945)作『土佐日記』。承平四年(934)十二月に任国の土佐国を出発し、翌年二月に京都に帰るまでの体験が虚実織り交ぜて綴られています。

菓子で気になるのは、京都の山崎に着いたときの以下のくだりでしょう。

十六日。けふのよう(夜)さつかた、京へのぼるついでにみれば、

やまざき(山崎)のこひつ(小櫃)のゑ(絵)も、

まがりのおほぢのかた(像)もかはらざりけり。

「うりびと(売人)のこゝろをぞしらぬ。」とぞいふなる。

一般に「まがり」を唐菓子の一つ、糰餅(まがり)とし、「糰餅の店の看板は変わらないが、物を売る人の心は昔のままだろうか」と解釈されています。唐菓子とは飛鳥～平安時代に中国に派遣された遣唐使などが日本に伝えた食物で、餛飩(ぶと)、索餅(さくべい)、粉熟(ふずく)など、いろいろな種類がありました。糰餅は小麦や米粉の生地を輪のように形づくり、油で揚げたもので、現在も京都や奈良の一部の神社でお供えとして作られています。

「まがり」のひらがな表記だけで、読みが同じ糰餅と結びつけてよいのか疑問がわきますが、これに関しては『奇遊談』(1799)※の記述が参考になるでしょう。同書によれば、山崎の八幡宮(離宮八幡宮)では、神事のお供えとして糰餅を「神供の御棚(みたな)」に盛るとのこと。作者の川口好和は上賀茂や下鴨の大社でも供えているが、山崎ではことに昔が偲ばれるとして『土佐日記』に触れ、「むかしは此地(ところ)にて売たることゝ見えたり」と書いています。江戸時代の人も、日記の「まがり」を糰餅と捉えていたことがわかります。

交通の要地として栄えた山崎は、古来、荳胡麻油(えごまあぶら)の製油・販売の地として知られていました。燈明用だったといいますが、油で揚げる糰餅の店があっても不思議ではないと思い、大山崎町歴史資料※※に問い合わせたところ、『土佐日記』成立の頃に山崎で荳胡麻油を扱っていたかどうかは不明だそうで、糰餅の店の存在は確かめられませんでした。八幡宮での糰餅の神饌についても今や伝えられていない由。しかし同地には観音寺(山崎聖天)があり、歓喜天(聖天)に唐菓子由来の清浄歓喜団(写真)がお供えされているそうです。時代が変わっても山崎が唐菓子にゆかりのある土地だと思えば、「まがり」が、再び作られることを願わずにはいられません。

※『日本随筆大成』第1期23 吉川弘文館 1976年所載。上の「糰餅」の図も見える。

※※同館によると、荳胡麻油の売買については、平安時代後期の史料に記されているという(大山崎町歴史資料館第22回企画展『離宮八幡宮と中世の油売り』図録参照)。

参考:森田環「糰餅について」(『和菓子』第12号、虎屋、2005年)

本文は、裏千家淡交会会報誌『淡交タイムス』(2015年3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](#)

[亀屋清永のホームページはこちら](#)