

第8回 棚尾の歴史を語る会 資料

棚尾地方の 食にまつわること

『三河四季の味』より

説明：長田 銑司

わが郷土の宗京氏の土風炉^{どぶろ}

その (一)

茶道は、作法と共に器物を知ることが大切であることは、よくご承知の通りです。

茶の湯に使われる道具に対しての知識は、点前はもちろん、茶の心といったものを会得する為にも、ぜひ必要なことです。

また、専門知識を持ち、深く研究すればそれでよいというものでも、興味だけで鑑賞すればよいものでもありません。

茶の心得をもって見、それに使われている器物を生かすように使う心の在り方が、大切でしょう。そして、その道具や器物を心をこめて作られた、先人達の気持にふれるということは、茶道を通して、私達の心を豊かなものにしていくでしょう。

郷土の芸術家が残してくれたその作品にふれることは、その方が身近かなだけに、私達

は親しみをおぼえ、その作品に暖かさを感じます。

土風炉は、五月から十月まで使われるものですが、そんな気持から、茶の湯に関して、わが郷土の「宗京氏の土風炉」を、ご好意にあまえて、載せさせていただきます。

裏千家の山藤宗山氏の『風炉灰の話』の中に次のような一文があります。

著名なる風炉師として、まず土風炉では、千家十職の永楽家の十一代保全迄が有名であり、殊に三代宗全が傑出していました。保全より土風炉師を廃し、永楽善五郎と改名して現今に至っています。

他に奈良西ノ京の上田宗品、太閤より天下一の名を貰った天下正宗四郎、辻井播磨などの名人があります。現今では深草の浅尾宗全、白井半七、当流の職方としては、加賀山中の山崎宗元、三河の杉浦宗京の諸氏がいます。

その (二)

郭公与

奈所転可

和閑連

遠しむ羅牟

許の堂悲比登の

所伝爾

布類あ面

かっこうよ

なぞてか

わかれ

をしむらむ

このたびびとの

そでに

ふるあめ

宗京氏の土風炉に画かれた、藤井達吉翁の和歌と草花を、大浜の福光堂社長・祢宜田貞

一氏に読んでいただきました。

草花は、達吉翁の好んで画かれた高山植物ともみられ、また達吉翁の和歌、

たがために

さくにはあらで

みちのべの

しこのしこぐさ

さくべくさきぬ

の「しこぐさ」ともいわれます。

この和やかな暖かみのある土風炉に「棒やすり」の先を尖がらせて画かれた、その生まなましい線が、まだみずみずしさを持っているのに、私は目をみはりました。

藤井達吉翁が子供の頃過ごされた、棚尾の源氏と、宗京氏の自宅とは同じ源氏（字名）

で、家も近かった為、お二人は、当時からよく知ってみえたそうです。藤井先生が道場山に住まわれ（昭和二十五年から三十一年まで）、宗京氏が土風炉を製作されるようになってからは、祢宜田貞一氏が、もんぺ姿の重い藤井先生を自転車の上しろにのせ、デコボコ

道を、自転車の前が上がりそうになりながら、宗京氏の家までよくおくられその道中、藤井先生は「京庵さん（宗京氏）は、隠れた本当の芸術家だ」と、その道の心のかよいあう喜びを語ってみえたそうです。藤井先生を自転車にのせ、先生のいろいろな観察に御一緒された称宜田氏は、その当時に懐かしく思い出してみえます。

宗京氏は、杉安鉄工株式会社社長・杉浦安雄氏の故殿父であられたことは、よく御存知のことでしょう。

その (三)

大茶盛蝶おぢやもりちらちらの西大寺 青畝

毎年、四月十五日、十六日に行なわれる、奈良西ノ京の西大寺の大茶盛を、テレビや新聞、雑誌などでご覧になったことがおありと思います。

棚尾の安専寺のご住職、安藤文夫氏が過日、この西大寺を訪ねられた時「宗京氏の土風炉を、大茶盛の時にも、ありがたく使わせていただいています」といわれ、胸の熱くなる

のをおぼえたと言ってみえました。

このすべてがキングサイズの大茶盛の起りは、西大寺の中興開山思円上人が、ある年始めのご修法の終りに、鎮守の八幡宮をまいられた時、雪が降ってきて、絶景だったので、上人自ら茶を点てて多くの人々に施された、といわれるのが始まりで、この茶を飲むと、病を免れるといわれ、愛染堂近くの大広間に雪景色の築山を作り、大きな茶せんで点てた茶を、人々に振舞われるのです。

また、宗京の職名をいだかれたのは、安専寺の先住の義姉（安藤安磨氏の娘）にあたられ、神戸の日本郵船「大洋丸」の船長夫人で、茶人の原田ふみさんにより、山藤宗山さんの口添えによるもので、この時京庵夫妻は、（京庵の号を使ってみえた）原田さん宅で一泊されてから三人で京都に入られ、紋付き羽織袴に身を整えて、裏千家家元にお逢いになり、淡々齋は、自ら目の前で、その職名のお墨付きをおかきになったといわれます。

又、職方として奈良に来て、土風炉を製作されるようにと、奈良の方から宗京氏宅へ足をはこばれ、再三の要望があり、賢矢人は「あなたがおのぞみなら、家中でまいりましょう」とはげまされたそうですが、宗京氏は、この地にとどまることを決意されたと、お聞きしています。

宗京氏の土風炉は、こうして広く認められて来ましたが、昭和二十年代の日本は、決し

て豊かではありませんでした。

その (四)

茶道の開祖は珠光(じゆくわう)(一四二三～一五〇二年)、中興の祖は紹鷗(じょうおう)(一五〇二～一五五五年)、教祖といえは利休(りきゅう)(一五二二～一五九一年)だといわれます。

佗助(たけすけ)や たぎりそめたる 釜の音 山崎多角

佗助とは、朝日新聞社刊の『世界の植物』の中に、世俗をはなれて閑散を楽しむ「佗」と、趣味や芸道に身を打ちこむ「好き―数奇」が複合した言葉で、茶花に適するツバキの意味だろう、とあります。

桑田忠親氏の『茶道の歴史』によりますと、紹鷗の考案した佗び道具として取り上げたものに、土風炉と竹の蓋物(たけもの)があるとしています。

風炉は、もとは金物ですが、奈良には早くから土で作った風炉があり、奈良風炉とよば

れていました。この奈良風炉こそ土風炉ですから、『茶湯古事談』をみますと、紹鷗好みの土風炉は、西ノ京の宗四郎に焼かせたもので、これが本格的な茶道具として用いられた始まりだといわれます。

土風炉には、紹鷗風炉、道安風炉、面取風炉、紅鉢風炉(べにばち)、眉風炉、透木風炉(すまぎ)、ひょうたん風炉などと、その形や好みから呼ばれるものがあります。

宗京氏は、棚尾の安専寺の安藤田秀師(当時・東大教授)や現住職・文夫氏の母堂道子氏にも相談され、奉書紙のような上質の紙に、土風炉についての小文を印刷して、その作品に添えられました。戦後は、上質紙がなくなった為、三男の重信氏(杉安鉄工株式会社専務)が、ガリ版で書かれたと聞いています。

重信氏は、断片的な記憶ですが……と、その大要を書いて下さいました。宗京氏の作品に対する暖かい心がうかがえるものだと思います。

土風炉について

私は三年間、奈良で土風炉作りの技術を習い、最も陶器に適する三河国碧海郡の粘土を使って土風炉づくりをはじめました。

私のつくる土風炉は、ロクロや型を使わずすべて手造りです。先づ粘土を乾かし、こ

れを白で粉にして絹ごしにかけ、これを練ったものを素材にしました。入念に焼き上げ
た上、うるしを塗るのでなく、何回も何回もすり込んで仕上げました……。

その (五)

宗京氏の作品は、土風炉の他に、手あぶり、炭こたつ、火鉢、花台、釜敷などがありま
す。手あぶりの良さは、実際に使ってみても手を感じられた方なら、その作品の暖か
さに、忘れられない親しみを抱いてみえると思います。

土は、近くの平七、伏見屋、棚尾のものを使われ、また、特産の赤土で作られた角火鉢
には、ミツウロコ練炭の重役でみえた、俳人永井寛水翁が句を、当時藤井達吉先生の命を
受けて、ミツウロコ窯業に指導に来てみえた、栗木伎茶夫氏が絵を画かれた、三人合作の
ものもあります。

永井寛水翁——ホトトギス同人(虚子門下)俳誌『アオミ』を主宰し、中部俳壇の中心
をなしてみえました。達吉翁とは、共に芸術を志すことにより親交あつく、俳誌『アオ
ミ』への達吉翁の力添えは、表紙画、随筆などに深くかわられ、お二人の間には、いろ

いろなエピソードがあります。棚尾八柱神社の境内に「初明り吉良の横山眉の如」の句碑
があります。

栗木伎茶夫氏——昭和五年、藤井達吉先生を知り、先生より、美術分野に於ける「陶芸」
の正道について提言されたことを、不断の啓示として、爾来五十年やきものの道を歩いて
まいりました。中央展の文展、日展を通じて十五回の入選を致しましたが、陶芸の本質的
な解釈と夢を課題として「自分のやきもの」を追求する為に、度々の個展のみによって自
分の歩みを発表し今日に至りました。瀬戸市在住。(昭和五十四年春記、『陶人の弁』要約)

宗京氏は、昭和二十五、六年頃から健康がすぐれず闘病の日々を送られるようになりま
した。達吉翁のおみまいの手紙には、お二人の結びつきの、ほのぼのとしたぬくもりを感
じます。

「——互に中風気にては、旅行も不能にて候、命ありてもふ御逢ひかなはずと存じ候、残
念に存じ候も、又やむなき候、今少し早く心つき候ひなば、お願いして置くことのありし
ものをとくやくしく候——(原文・一部略)」

が、あ、食べるってこういう風なかって感動しちゃったのね。遠慮せずに、私も大きな口あいて食べてます。そうしたら、おいしいのねえ——」(極山文枝)

レタス、キャベツ、トマト、ニンジン、タマネギ、クレソン、セロリ、キュウリ、ピーマン、アスパラ……。このみずみずしい生野菜を、ポリウムある一品料理としてサラダで。海の幸を添えるもおいしい。

例えば、アサリ、ハマグリを水を少くして蒸し茹でにし、殻付きのまま盛りつけ、デザインのポイントにする。そして、レタス、トマト、キュウリ、セロリ……フレンチドレッシングやマヨネーズで。レモンをのせる。

また、生ワカメを三杯酢で味付けして、生野菜の上に盛る。その上からドレッシングを。ラディッシュの小口切を散らせば美しい。

レタス、キュウリ、セロリなどを一センチ角に切り、茹でた鶏肉を同じく角切りにして合わせる。トマトケチャップを混ぜたマヨネーズであえ、パセリを飾る。

ローストビーフ・サラダ——いろいろの基本の野菜を盛りつけ、ドレッシングし、その上にガリック油で下味をつけたローストビーフの細切りをのせる。さらに、レモン醤油で味付けしたタマネギの薄切りをのせ、マヨネーズをかけ、パプリカをふる。

利休忌・懐石

侘びと寂び——は、色の玄妙、心の奥深さを教える言葉である。

三月二十八日、利休忌。

利休という居士号は、禁中における菊見の茶会に、千宗易が献茶申し上げることになり、無位無冠ではおそれ多いと、茶会に先立ち秀吉の奉請により、後陽成天皇よりたまわったものといわれます。その選名は、大徳寺百十八古溪宗陳で「名利共に休す」の意といわれます。

三月二十七日は表千家利休忌、二十八日は裏千家。千家の菩提寺で利休寺と称せられる大徳寺内の聚光院で法要が営まれる。茶家の最大の行事。

「利休めはとかく果報のものそかし菅相しやうになると思へば」

「菅相し」つまり菅原道真と同じように事実無根のうわさによって罪におとされるのだから果報者だ……と娘の亀女に短冊を遺したといわれます。利休は、つねづね道真を尊敬していたといわれ、道真とゆかり深い菜の花は、二月二十五日京都北野天満宮が、祭神道真

のために菜種御供をすませるまで、茶室の花に使われないという。

振舞はごまめの汁に海老なます

亭主給仕すればすむなり

これが、利休の懐石料理に対する考え方であり、食膳にたいする心構えであったといわれます。茶の湯では、正式の懐石ではなく、「点心」といって軽い形式で出す料理があります。

昔、大徳寺などで蝶子ちやっを点心用としていたのならい、縁高を用いるようになったといわれます。点心用の縁高は大徳寺重が用いられ、また、吉兆の主人湯木貞一氏によって使い始められた「松花堂」を使うことも多く、私どももこの松花堂を使っています。

懐石のコースは、最初にご飯と汁と、そして鮮魚を主体としたなますを盛った向付が出て、そして適量のお酒が主食のご飯といっしょにすすめられ、つぎに煮物と焼物の三種が加えられる。一汁三菜の形式は簡素なうちにも心がこもっています。そのあと、ごく淡白な小吸物と、八寸といわれる白木の片木かたぎに盛られた山の幸と海の幸で、改めて亭主と客との間で盃が取りかわされる。最後に米のこがしを白湯の中に入れてほぐした香ばしい湯が

出され、お菓子が出されるわけです。

いろいろな味

リン、リン、リン……。まだ帰っていない。会議や用事で出かけたのだろうけれど、何となく心がおだやかでない。寂しさ、心をよぎる嫉妬——もちろん、そんな事は口にしにくいので黙っている。だからムシャムシャは内攻してやりきれない気持ちになり、何かほかの形で爆発してしまう。寂しいのは、やはり深く愛しているからである。

結婚披露宴のテーブルスピーチは、いちいちうなずける。いろいろなイマシメを含んだ言葉で、ユーモアたっぷり話される。人生の味、生活の味、男と女、そして夫婦。

——夕方、勤めから帰って来る。家内がいない。家の内はガランとしている。夕食の買物にでも出かけたのだろうか……。そう思っても何となく寂しい気持ちになる。裏切られたような、ガッカリしたような感じがする。その反作用としてムカムカ腹が立って来る。夕方、疲れて腹がへっている時は神経がピリピリしている。その時、女房がいなかったり、気にいらぬことがあったりすると、イライラがつのってしまう。

8

腹がふくれれば人の心は和らいで来る。食事こそはいちばん重要なひとときである。奥さん、食事前だけは家にいることをお勧めしたい。愛情と食欲の二つの本能が、それでなだめられる。腹いっぱいになったところで、ねだるものがあればねだることだ（秋山徳蔵氏）。

春の結婚式は、水ぬるみ、緑が映え、桜のたよりと共に今からシーズン。

すてきなあなたに「暮しの手帖」より。

——コーヒーを持って、副社長の部屋に入ろうとすると、

「私の秘書のいれるコーヒーは世界一です。彼女は私の片腕で、彼女なしでは、トーキョーで私はなんにも出来ません」

と話しているのが聞えて、わたくしはびっくりして、体じゅうが熱くなって、大急ぎで、自分の机の方にもどってしまいました。

コーヒーはインスタントで、誰がいれても同じでしょう。ただ、わたくしは、アメリカ人は一般にうすいコーヒーが好きだと聞いていましたし、副社長も、日本のレストランのコーヒーは濃すぎて、お湯でうすめてのむといっていましたので、副社長のはうすめに、アメリカ人のお客さまには、それよりもちょっと濃くして、ミルクとお砂糖をそえて出します。そうね。副社長のは茶サジにインスタントコーヒーを、軽く一杯にします。アメリカ

カの人にはふつうに一杯。日本の方には、山もりにします。これくらいのちがいで、コーヒーの味は、ずいぶんちがってくるものです。でも世界一なんて、アメリカ人は人を使うのがうまいのかしら……やっぱりうれしいのよ。

味のかわりめ

よの中にたえて桜のなかりせば

春の心はのどげからまし

在原業平

卯月、純陽、清和月。

英、華、花の四月。はなは、めでたいもの、美しいもの、心ときめくものである。花を贈る、心を贈る”……

桜の花便りを聞くようになると、水辺が恋しくなる。四月こそ春爛漫の月と聞いていいでしょう。

料理長をさして、花板はないたという。これは俎板も一番いい板を使い、まさに心ときめく料理を作る人へのほめ言葉である。

桜前線の通過と共に、碧南の文化会館の桜も咲きはじめました。この頃から、料理の味加減はかわります。

——寒さの厳しい冬の間は濃い味に、夏の暑い時は淡味に。桜前線の通過する時期に合わせて調味の切り換えを行えば、間違いはないという。例えば清し汁なら、冬期には塩を微量にして醤油を多くし、まったくとした濃厚な味にするが、四月からは塩を少しづつふやして主とし、醤油はわずかに添えるようにする。春夏秋冬の味加減は、あたかも井戸釣瓶に例えることができましょう——辻嘉一氏の『料理嘉言帳』はいう。この心くばりが、もてなしの根本。

千利休が桜を愛した秀吉をまねいた時、まわりの桜の枝をすべて切り取り、狭い狭い茶室の天井いっぱいには桜を飾りこんだ茶会は、秀吉を狂喜させたという。茶に用いにくい桜を選別して秀吉の意表をついた、利休のもてなしの心、おもいやりの心のあらわれでしょう。

水ぬるむ日、日曜、祭日には、前浜の干拓は潮干狩でにぎわっています。矢作川の堤防は車でいっぱい。

いま魚市場には、旬を迎えた魚の王者、鯛が出まわっています。サヨリ、カツオ、カンパチ。カレイがおいしくなって来ます。メバル、アイナメ、アミエビ、キス、マス、ウニ、甘エビ、イカ……。サワラもたくさんあります。でも終り初物、もう味の旬としては最後の時期にあたります。旬を終え腹に子を持った、座ぶとんくらいもある大評おびょうもよくみかけ

ます。

「春宵一刻值千金」花に味にわが春を。

花に桜・味は桜鯛

古来、日本では単に花といえは桜を指す。雲錦うんきんという言葉があります。雲は桜、錦は紅葉。桜の遠見の姿が、白い雲のように見えるところから、そういわれます。

花見酒、花見弁当、花より団子、団子より花。

朝桜、夕桜、桜月、夜桜、桜吹雪、桜狩り、花の衣、花の宴、花道。目にも心にもしみる風景がある。

——人は武士、柱は檜の木、魚は鯛とよみおける、世の人の、人の口における己がさまざまなる物好きはあれども、この魚をもて調味の最上とせむに、とがめあるべからず。糸かけて合にすえたる男振りさえ外に似るべくもなし——。(横中也有『百魚譜』より)

ながめる桜もさることながら、味わう桜も今が旬。「桜鯛」名産地として名高いのは瀬戸内で、桜の季節になると、真鯛が産卵のため、外海から浅いところへ集ってきます。こ

の時美しい桜色の婚姻色をしているところから「桜鯛」という呼び名がついたといわれます。花の色はうつろいやすく、桜鯛も産卵後は「麦わら鯛」と名も変わり、味も落ちる。四キロ程の大きさの鯛だと、およそ百万個の卵を産むといわれます。

真鯛は一年たつと十五センチ、三年で二十五センチ、五年で三十五センチ、七年で四十センチにもなる。鯛の人口弊化も盛んで、養殖物の真鯛は鯛独特の赤味は少く、黒っぽい色合いをしています。

鯛の種類は多い。真鯛、血鯛、黄鯛、黒鯛、石鯛、石垣鯛、姫鯛、甘鯛、鷹の羽鯛、浜鯛、青鯛、目一鯛、胡椒鯛、目鯛、疣鯛、金目鯛、的鯛、花笛鯛、松鯛、赤魚鯛、雀鯛……。鯛科でない鯛もたくさんあります。

鯛の桜葉むし。鯛の切身はかるく塩をして三十分程おき、水分をふきとります。塩漬けの桜葉は薄い塩水につけて、ほのかに塩味の残る程度に塩出しをし、鯛を桜葉に包んで約十分蒸せば、桜の香りが鯛にうつります。塩出した別の桜葉に包み変え、くずあんをとるりとかけてすすめます。同じように塩出した、桜の花を入れたおむすびを添えて。

鯛の塩やきを最も旨く食べるコツは、焼きたてのうちに、せつせと食べることに。折詰の鯛は、惜しみなく酒をふり注いでやって蒸せばおいしい。

おべんとう

花曇^{はなぐもり}。花見べんとうに、光琳の竹の皮べんとう^{光琳の竹の皮べんとう}という話があります。

これは尾形光琳が諸大名、公卿方と嵐山で花見の宴をした時のことです。その日、諸大名は供の奴^{おこ}に提げ重をさげさせて、さまざまな料理を持ちよりましたが、光琳は手ぶらでやって来ました。べんとうといえは、竹の皮包みを風呂敷につつんで、ふところに入れて来ただけです。

やがて花見の舟遊びとなって、みんな豪勢な弁当をひろげます。光琳も、自分の竹の皮包みをひろげたあと、その竹の皮を川へ投げました。花吹雪に流れていくその竹の皮をみると、なんとその中には、金の高蒔絵がしてあったといひます。

光琳のその時の弁当の献立がなんであつたかは、何も残っていませんが、たとえ金の高蒔絵がしてなくても、竹の皮におにぎりと一緒に匂のものを盛り、桜の花をさしたり、花びらをちらしたりすれば、手づくりの、心のこもつたおべんとうになるでしょう。

「竹の皮のおしゃぶり」をおぼえてみえますか。竹の皮に梅干や梅ジソを入れたオシャブ

り、懐かしいあれです。

柔らかい竹の皮に梅干や梅ジソを包んで、三角形にしてその先を口に含んで、チュウチユーすったり、二つ折にして口に入れてしゃぶったり、口のまわりを赤くしていた頃があります。ほどよい酸っぱさが口中にひろがる。何とも日本的な懐かしい味。何で昔はあんなものを口にしたんだろう。今やナツメロ的な文化遺産になってしまったようですが、一度は子供達にも味わわせてやりたい日本の味です。

家であれば筥^{はち}に盛る飯を草枕旅にしあれば椎の葉に盛る (『万葉集』)

満足な容器のなかった大昔は、木の葉が食器の役をつとめていました。そのなごりが、椿餅、桜餅、柏餅などとなって残り、ちまきもその一つです。茅^ちの葉で巻いたのが最初ですが、その後笹の葉効を知ってからは、もっぱら笹が使われています。笹ずしもおいしい。香りがよい。

花見のべんとう、子供達、ご主人のべんとうにも、時にはこのような自然の味をこめるのもよいものです。

12
露打ち

さわやかな南風にそよぐ青葉若葉が、陽の光にきらりと映えて、青い嵐のように感じられる。

青嵐さだまる時や苗のいろ　嵐雪

戸障子を開け放した室内を吹き抜ける風のさわやかさ。風物詩はもう初夏。風炉の季節。初夏の訪れと共に、食味も淡白なものが喜ばれる。

黄春慶、飛驒塗、青磁、ギヤマン、クリスタルなどみるからに涼しげな器を選ぶ。向付けや鉢類にも染付けや吹墨の浅めの器がよく、蒔絵や渦巻、観世水、流れ水などと、水に縁のあるものが迎えられる。

料理を盛りつける前に一度水にくぐらせて、きれいに拭きとってから盛りつける。とくに木地のもの、箸、やわらかい土ものの陶器には十分水をふくませる。そうすると

不思議なくらい本来の美しさが現れてくる。先人の知恵の深さに、もてなしの心がしのばれる。

そして仕上げが露打ち。盛りつけのすんだ折敷に、茶せんで軽く露を打つ。露の量は暑さの度合に従う。

このちょっとした心使いがうれしく、涼感を誘う。

季節と器ともてなしの機会——そして「いわく色、いわく香、いわく味……隠くせど色香は、艶にのみたる人の顔にも知らる……」

早苗を植える季節であるところから早苗月。茶摘、鶺鴒、葉桜、花菖蒲、牡丹、芍薬……趣きは深い。

日本料理の特性に「目食」というのがある。目で食べ、目で楽しむ。季節、旬を大事にし、その香りから自然の中に心をうつす。

目には青葉山ほととぎす初かつお　素堂

カツオとのつきあいも古い。『日本書紀』によれば、景行天皇の時、両端を角の形に飾った弓で、カツオを捕えている。

カツオ

青葉の季節になると、海にプランクトンが豊富になり、小魚がこれに集まる。小魚を食べるカツオは索餌回遊をしながら暖流にのって日本の沿岸に群をつくって姿をみせます。「女房を質に入れたや初鯨」

ご存知のとおり、カツオの皮は薄く引けません。薄く強い皮を、焼くことによって食べやすくします。また皮の部分にうま味があり、生臭みが強いので、皮をつけたまま表面を焼いて生臭みを取り、皮の歯ぎれをよくして、持ち味をいかして食べる。「たたき」といわれるこの料理法が一番おいしい。

焼くにはわら火が定石とされていますが、ガス火の焰で十分です。一番強い直火で焼きはじめると、表面に脂肪の小粒が浮き出て、それが焦げると、はじけてパチパチと音をたてます。じっくり焼いてしまつては元も子もありません。皮の表面をどうしたら手早くパチパチと焼けるか、に心くばりします。

焼きめをつけたら、氷水へとっぶりつけて急激に冷やします。氷に浮く脂を自然に流し、

水気をよくとって庖丁を入れる。モミジおろし、青シソ、さらしネギ、ウド、シヨウガ、薬味にワサビ、シヨウガ、ニンニクなどを忘れずに。このたたきに、塩をふったり、ダイダイやレモンなどの果汁をふりかけるのは、身をしめる為と、香りをよくすることにあります。ポン酢をたっぶりつけて食べるのがおいしい。

四面海に恵まれ、四季おりおりの海の幸を味わって来たなかに、食べ合せ、毒消し、またおいしい食べ方の配合の妙を、自然の中から見つけた先人の知恵には、頭が下がるばかりです。

春の桜鯛が出はじめ、タケノコがむっくり土をもち上げる頃には、ワカメがとれ、サンショウが青さをまます。鯛の潮汁にはどうしても木の芽でなければならぬ約束のように……。カツオの頃になるとちゃんと青シソの芽が出、ニンニクの新玉が、シソと一緒に召し上られ、食べすぎても毒消しになりますから、といっているかのように姿をあらわします。

ア ヌ (一)

秋山徳蔵氏の『鮎と英国皇太子』（みき書房）の心なごむ文を紹介しましょう。

「……私が今まで経験した鵜飼のうちで、忘れられないのは大正十一年に、時の英国皇太子エドワード・アルバート殿下に御覧に入れたときのものであった。……あいにく時期が早いのである。四月の何日頃だったか、とにかくアユはまだ三、四寸。これではスルスルと鵜ののどの中に入ってしまつて、面白くもなんともない。それで、ひそかに七、八寸から一尺もあるコイヤ、フナを大きな魚籠に入れて、われわれの乗った舟の舷側に沈めておいた……。」

やがて鵜飼舟が到着し、天をも焦がすような十のかがり火を一行に並べて、いよいよ猟が開始される。

へさきに立つ鵜匠が十二羽を使い、中ほどにいる中鵜使いが四羽を使う。ほかに、中乗り、とも乗りというものがいて、これが棹をもって舷を叩き、ホーホーと叫んで鵜をはげます。鵜は、われ先にと水に潜つて、文字通り鵜の目鷹の目で獲物を追うのである。

ソレツというので、こちらの舟では、かくしておいた魚籠をあけて、コイ、フナのたぐいをドツと放つた。すると、いっせいかかり火の光に慕い寄っていく。鵜たちは、忽ちそれをくわえて浮び上る。なにしろ、七、八寸もあるから鵜先生もたいへんである。

くちばしを宙に向けてひと振り、ふた振り、そして呑み込もうとするが、必至に跳ねるコイの力をあしらいかね、パツと空中にほうり上げてはくちばしで受けとめ、またひと振

りふた振り、弱らせておいて逆さにのどに入れる。半分しか呑めないで、目を白黒させるものもあり、まさに長良川の鵜飼始まつて以来の壮観奇観といつてもホラにはなるまい。

ところが、そのうちに逃げまどつたコイ、フナが、ピンピン跳ね上がつて見物舟の中へ躍り込んで来た。日本側の接伴員、あわてたのあわてないの、楽屋裏を見られてはこまるので、掴んでは放り込み掴んでは放り込み、それも、あまりのおかしさに声を殺して腹を抱えながらの大騒ぎで、いや一生のうちであれほどおかしかったことはなかった。

そのうち料理舟の方で、アユの塩焼、酒蒸し、バター焼き、フライなんてものができて来て、配膳の舟へ渡り、それからお客様の舟へと運ばれるのだが、船に慣れない連中なので、テンパンを持ったまま水の中に落っこちるものがあったり、船の屋根に下げた岐阜提灯に火を入れようとして、提灯火事を起すものがあったり、またひとしきり腹の皮をよじつた。

よき頃の、よき日本の思い出である……。

ア ユ (二)

六月一日 アユ漁解禁。鮎、香魚、年魚。川で生れ、海で育ち、また川をのぼる。

15
塩やきにして、頭からもう全部食べてしまう。姿、味、香り。成熟して岩苔しか食べなくなつた頃、鱗片の輝きも艶を増し、あの独特な芳香と、わたの香氣、渋味、苦味のなんともいえぬうまさ。

水のきれいな急流を好み、退くことを知らない。頭を下流に向けることさえしないで、自分たちの種の保存のために、ひたすら上流へ上流へとさかのぼっていく。

アユの味のうまさは、何といつても塩やきにあります。塩をサッとふりかけてすぐ火にかける。塩をしてから長くおくのは禁物、火は強い遠火がよい。焼きすぎないように。特有の香氣が消されてしまうから。焼きたての熱いやつを、頭からふうふういいながら食べる。体の中を清流がほとばしり、響き、流れの音が耳にきて、時が止まる——ただひたすらに味わう。

料理法は、さしみ——若アユなら背越しにして骨も共に食べる。魚田、なます、鮎寿し、鮎ぞうすい、フライ、バタやき、酢煮、かんろ煮。アユの塩やきには青タデの酢がよく合うのはご存知のとおり。

アユは『古事記』にも出て来ます。

神功皇后が新羅征伐におでかけになったとき「筑紫の末羅^{まつろ}の王島里に到りまして、その河の辺に御食^{みけし}したまひし時、四月の上旬(うずきのはじめ)に当りき。ここにその河中

のいそに座して、御裳の糸を抜き取り、飯粒^{いひね}を餌にして、その河の年魚^{あゆ}を釣りたまひき。

故、四月の上旬の時、女人、裳の糸を抜き飯粒を餌にして、年魚を釣ること、今に至るまで絶えず。」

また『万葉集』にも、

松浦川川の瀬光り鮎釣ると

立たせる妹が裳の裾濡れぬ

大伴旅人

海に恵まれた私達は、川魚を食べる機会が少ない。しかし、山菜と共にこの自然の幸は清楚な味もっています。

アユとともに、山女^{やまめ}、岩魚^{いわな}、川海老、ナマズ、などもおいしい季節に入ります。

アユは日本人にびったりとした川魚として大昔から愛好されたようです。アユの項を辞書で見ると「アユの子、アユ汲む、アユ落つ、アユの小判漬、アユの白干、アユの鮎、アユの煮浸、アユの宿、アユ(東風)、アユの風、アユかがり(簪)、鮎掛、鮎籠、鮎狩、鮎時、アユまい、鮎祭、鮎役……」。

アユの好きな私は、この言葉の一語、一語に胸をときめかせます。

おもしろうてやがてかなしき鵜舟哉

芭蕉

鵜が、漁を終って舟はたにとまる時、へさきには第一の長老がとまり、たとえその晩の漁に抜群の成績をあげようとも、若い鵜は末席に控えるといわれます。激しい労働に精根をつくした老いた鵜が、よろよろしながらも威厳をもってへさきにとまるのは、何かしら胸うつものがあります。



なんしよ酒

その心

妻迎舟つまむかふねという季語があります。七夕の夜、牽牛に逢うため織女が天の川を渡るための舟のことで、二つの星が逢うために舟がなければ……、という歌人の想像から出たものです。

『万葉集』巻十に、

わが背子にうち恋ひ居れば天の河

夜船よふねこぎとよむ楫かじの音聞ゆ

とあります。

人恋ふる秋。大安吉日のたいへん華やいだ雰囲気の中、新らしい人生に門出する若い二人のまわりには、明るい幸せが満ちています。

「結婚」

ここにいたるまでに、私達の郷土では、いろいろな風習があります。古くから伝わるその良きならわしをたどって、その奥に流れる心を理解したいと思えます。

「結納の儀」

『広辞苑』によれば、結納とは娘の親に対する「言納いひな」が訛って「結納ゆいな」となり、さらに、「納いれ」をノウと言続したもので、婿、嫁双方から、金帛、酒肴などを取りかわすこと。また、その納幣、納菜となっています。

結納は、中国に始まって日本に伝わったもので、二つの家が新しく婚姻関係を結ぶ為に、共同で飲食する酒肴を「結いの物」といいました。昔は女性のもとへ男性が来る婿入り婚で、婿が持って来る酒肴をさしたものであり、現在では広く嫁に行く場合でも結納というようになつたのです。

かつては、家と家との結婚の感が強かったので、その結びつきを世間にはっきり示す必要からも、それは厳格に行われたようです。結納の品も単に酒肴だけでなく、御帯料や御袴料としての金品が加えられ、その他、五品、七品、九品など奇数の縁起ものが加えられるようになり、その為いろいろな形を持つようになりました。全国的にいても、名古屋を中心とした地方は豪華で丁重のようです。それは、相手を尊重すればこそそのことです。

そのしきたりを守り通せるだけの経済的なゆとりがあったことにもよるでしょう。

結納の儀式も、その目的は婚約を公表するということですが、その始まりと過程がこのようなものである以上、その心が生かされた上で、現代の生活様式に合うように変化していくものと思われれます。

冠婚葬祭すべてにいえることは個人差、家の差、地方によっての差が大きいことです。そして、昔ながらの習慣も根づよく残っています。

決め酒・結納

三河・知多地方などでは、「なんしょ酒」(或いは、ないしょ酒)と呼ばれ、婿方が嫁方に酒一升と重箱に詰めた料理を持っていく習慣があります。

これは結納に先立つ「決め酒」の儀式だったようです。
「決め酒」

小学館の『日本国語大辞典』によれば、方言で①婚約が整った時の酒。②婚約が整った時、嫁、婿双方側から互いに届ける酒。③嫁方が承知しそうになってから、仲人が嫁方へ

持っていった飲み、正式に婚約したことになる酒。

この頃では、この「なんしょ酒」の時に、結納の品々も一緒におさめられるようです。料理は、三つ重、与の重、五の重に、その祝の席の人数がわかっている場合は、その人数分、そうでない場合は七人を前後する奇数の人数分を詰めます。鯛の塩やき、刺身、祝い縁起の口取もの、寿し、果物まで入ります。嫁方では、その重箱の料理を自宅の器に取り分け、一緒に持ってみえた酒とで祝いの席をもうけます。

料理がその席の人数に合わなかった場合は(例えば、七人分の重詰の中に、鯛の塩やきが三匹か五匹だったり、刺身、口取などにしても数が合わないことがあるようです)、内容が違って出来るだけ盛り分け、鯛、海老など分けることの出来ない料理は、大皿に盛って出されるのが良いでしょう。

吸物と赤飯は嫁方で用意します。婿方の持ってみえた重箱の料理で充分と思いますが、嫁方でも、気持のあらわれとして、二品、三品おだしになる家も多いようです。冬寒の中、手づくりのあつあつの茶碗むしなどは、心がもっていて嬉しいものです。

* *

新川の「刈センター」社長増田敏夫氏によれば、重箱は、そのままその席に出してもらって、その場で取り分けながら、祝いをわかちあう。嫁さんの方にも世話をかけずに、これ

は、ざっくりばらんでいいもんです。

なんしょ酒の料理——重箱

家庭で行なわれる、こうした祝いの席は、儀式や習慣もさることながら、控え目のうちにも心のこもったもてなしが、なりよりの御馳走であり、その喜びの気持ちと心の暖かさが、両家を結ぶ絆になると思います。

長い間、こうした重箱の料理をつくらせていただき、又、その祝の席にも出させていただきましたが、重詰としてはきれいに盛り付けられていても、嫁方でこれを皿に盛り分けられる場合、料理に合った器がなかったり、このような料理にならない為に、ずいぶん手間どったりしてみえます。

私どもでは、以前より、この重箱の習慣と、料理に対するこの地方の土地柄を考えたいので、一人に一つの器に重箱の料理を盛り付けるようにしています。その席に出られる嫁方、婿方の人数をお聞きし、五人なら五つ、六人なら六つの重箱になり（偶数、奇数に関係なく）、嫁方ではそれをそのまま席にお出しになればよいわけです。「なんしょ酒」の人

数も時には十人を越す場合もあり、この方法は良かったと思っています。

また、婚約する二人にとっては、心の新しい門出、船出にもなることから、鯛の活造りを舟に盛り、松と鶴をかざり、これを重箱に添えるようにしています。

こういったことは、その時代に合わせた変化として認めていただけたらと思います。

また、この席は、飲み食いが目的ではありませんので、料理は全部食べきれないようにします。祝いとして持ってみえた料理をそれぞれに空箱に入れて、お帰りの時にお渡しするのは、本来からいえばすべきでないでしょうが、仲人に相談の上、めでたい喜びの肴だからと、それぞれにお包みして、家庭で喜びを分かちあうこともあります。

とっくりがころび、なんしょ酒が目出たく済んで、仲人の帰られる時、婿方より持ってみえた一升瓶Ⅱ一升のなんしょとっくりⅡ（空になった）と重箱（きれいにして）を渡します。この時嫁方では、手みやげ（折詰、かつおぶし、和、洋菓子など）を用意なさる家もあるようです。

三河・知多地方以外は、この「なんしょ酒・結納」の習慣が大変異なります（三河・知多地方のうちでも、ところにより、また、家によっても形が違ふこともあります）。

両家にとって、最初のためたい出合いの席を喜びのうちにととのえられるよう、その時は、その都度、私どもの間で相談させていただいております。

両家が県外など遠く離れていたり、夏の暑い時などの場合には、嫁方で料理を整えていただき、婿方はその代金を酒肴料として持っていかれるのが良いと思います。

習慣の違いは、「郷に入ったら郷にしたがえ」、両家とも仲人によく相談のうえ、喜びの気持ちをうまく形に表わしたいものです。

仲人として (一) とっくりを持っていく

三河地方では、昭和四十二、三年頃まで、「なんしょ酒」は名のごとく夜の場合がほとんどでしたが、最近では、目出たい事だから空気も気持も新鮮なうちにと、午前中になさるのが多くなって来ました。大安、先勝、日曜、祭日などの、仲人や両家の都合の良い日が選ばれるようです。

* *

私達の地方で、一般的に行なわれている「なんしょ酒」を見てみたいと思います。

このような時の口上は、古くから言いつがれて来たものがあり、目新しく変える必要はないと思います(人により、言葉の違いはあります)。

決められた吉日、仲人は婿となる方の家に出向き、

「本日はお日柄もよろしく、まことに目出とうございます。お結納を取りつきさせていただけます」

とのべ、婿方は、本人または親が、

「本日はお忙しいところをありがとうございます。お世話になりますが、よろしく願い申し上げます。しるしばかりの結納でございますが、〇〇様へお届け願います」

と挨拶して、仲人に結納の品々と、寿の酒一升(一級酒か特級酒。縁起の良い銘柄が選ばれる)と、重箱の料理を渡します(結納金や酒肴料などの確認を充分に)。

仲人は、これを嫁方に持参します。嫁方に入る時間は、あらかじめ打ち合せしておきます。もしその時間に変更のある時は、出来るだけ早く嫁方にそのむねを伝え、心配かけない心使いが必要でしょう。両家にとって信頼を得る最初の大切な儀式ですから、充分な心くばりをしたいものです。

嫁方も、結納を納めていただく部屋と、その場所を用意し、いたらぬことのなきよう心くばりします。

はき清められた庭には打ち水をし、花嫁となる方も、両親と共に、身を整えて仲人を迎えるわけです。

21
仲人として (二) とっくりがころんだ

嫁方についた仲人は、結納の品々を嫁方の部屋に飾り終えて口上を述べるまで、これはほとんど無言のまま行われます。

嫁方も座蒲団をすすめたり、お茶を出したりはしません。時候のあいさつもいりません。最初に仲人は、喜びの気持を深々とおじぎにこめ、また嫁方も、お待ちしていた嬉しさを礼の中に表わします。

嫁方は、寿の酒一升と重箱の料理をあずかり、仲人を結納の品々をおさめていただく部屋に案内します。それを飾り終えてから仲人、婿方嫁方の双方が出合い、そこで仲人は、

「本日はお日柄もよろしく、まことに目出とうございます。△△様からのお結納でございます。幾久しくおおさめ願います」

とのべます。嫁方はこれを受けて、

「ありがとうございます。幾久しくお受けいたします」

とこたえます。この嫁方の言葉は、ふつう両親がのべられるようですが、安城市の大岡

皮膚科堀尾医院の堀尾家では、奥様は、

「私どもでは、二人の娘とも、この言葉は本人にはっきり言わせました。この言葉の重みを、心から受けとめてほしいと思いましたが……。今も、よかったと思っています」

結納が目出たおさまると、この席の方々に干菓子と昆布茶か桜湯が出され、嫁となる女性には、心よりお礼をのべます。

そして、仲人の持ってみえた、寿の酒と重箱の料理で席をもうけます。

まず、この両家、両人の目出たい結びつきを冷酒（かんをしない）で祝い、その後は、温かくかんをしていただきます（古くは、この酒はかんをしなかったようです）。仲人を中心に祝い酒を飲み、料理を賞味し、嫁となる女性も、そのお世話をします。そして、なごやかなうちに、その儀式と祝いの席はすすみます。

仲人は、頃をみはからい、持ってきた寿の酒をこの席の方々に飲み干したのを確認し、飲んで空になった、その一升瓶を横にして（ころがして）「なんしょ酒・結納」のめでたおさまったことを喜び、お祝いの言葉とします。

この席で、結婚式の日どりが決められることもあるようです。

仲人は、一升瓶と重箱をいただいて婿方に帰り「なんしょ酒・結納」のめでたおさまったことを伝えます。

こうして、正式に婚約が整うわけです。三河地方では、「なんしょ酒がすんだ」とつくりがころんだ」と言っています。

現在では一升瓶ですが、古くは、一升とっくりや祝の木樽だったようです。今も祝のつ樽でおもちの方もあります。

過日、坂田さん（中部新報社長）にこの話をしましたところ、

「その一升瓶は、そのあとどうなるのでしょうか」

と、まことに女性ならではの言葉が返って来ました。将来を約束された若い皆さん、儀式や習慣はそれとして、その奥に秘められた心を、この一升瓶は知っています。

二人の心 慈愛につつまれて

今まで、私達の地方で行なわれている「なんしょ酒」を見てまいりました。これは、長い間の習慣に基づいたものですが、この頃では、「なんしょ酒」の時、仲人と一緒に婿本人とその両親も嫁方に出向き、また、嫁方も本人と両親もその席に出られ、厳粛な内にも

なごやかな婚約式としての場を持たれることもめずらしくありません。また、仲人の家で両家出合いのもとに行なわれたり、「結納」だけを嫁方に納め、仲人と両家がそろって、料理店やレストランで祝いの会食をなさることもあります。私どももまた、その寿にふさわしい部屋を用意しております。

このように「なんしょ酒・結納」の心をふまえた上で、現代の生活様式に合うよう変化して来たものといえます。

私達は、人生の流れの中に、そのまっただ中にいる時は気付かない、両親の大きな慈愛に包まれています。

大岡皮膚科堀尾医院院長・堀尾博氏（号は一斗。安城市文化協会会長）の句にその心を感じます。

気のもめる年を息子は気にかけて

適齢期ずらり並んだ気の焦り

雪の日の妻の出て行く聞き合せ

惚れて来た嫁候補が気に入らず

親が貰う嫁御ぢゃないと子の理屈

実もある目出たい木だからです。その他、松竹梅とか、季節の花など用いることもありま
す。

今日の婚礼式、三三九度の盃も、いろなおしも、室町時代にいたって整えられた「嫁迎
え婚」としての礼法だったようです。

あなにやし、えおとめを

日本の歴史の中に、はじめて結婚の記述のあるのは『古事記』『日本書紀』における伊
耶那岐命と伊耶那美命の神話です。

この皇祖二柱が、お能基呂島に天浮橋からおりて、天の御柱を見立て、八尋殿を建てら
れた。そして伊耶那岐命が「國土を生み成さむとおもふ、生むこといかに」とおっしゃる
と伊耶那美命が「然善けむ」といわれ、また伊耶那岐命が「然らば、吾と汝と是の天の御
柱を行きめぐり逢いて、みとのまぐはひせむ」と約束されてから「汝は右より逢え、吾は
左より逢はむ」とおっしゃって御柱めぐりをされ、お逢いになった時に、伊耶那美命が先
に「あなにやし、えをとこを（なんとまあ、すばらしいお方でしょう）」といわれ、その

後で、伊耶那岐命が「あなにやし、えをとめを（なんとまあ、すばらしい乙女だろう）」
とおっしゃり、その後で「女人の先に言へるは良からず」といわれた。

そして八尋殿で生まれたのは、水蛭子という不具の子で、次に生まれた淡島も不完全な
子でした。そこで二柱の神は一緒に高天原に参上され、天つ神にうかがいをたてられた。
ここに天つ神の命以ちて、ふとまにに卜相へて詔りたまわく（天つ神の命令で、鹿の骨を
焼いて裂け目の型で神意を知るといふ占いをした結果）「女の言先ちしによりて良くあら
ず。また還り降り改め言へ」といわれた。そこでいま一度天の御柱を先のようにめぐり、
伊耶那岐命が先に「あなにやし、えをとめを」と言い、伊耶那美命が後から「あなにやし、
えをとこを」と言われた。そして、天照大神をはじめとする神々が生まれたといわれてい
ます。

本来の婚礼の式には、この神話にもとづき、陰の式と陽の式があり、まず陰の式は、合
盃よりはじまり、盃は素焼の白土器を用いて、三三九度の盃を行います。一の盃で女性
から男性、そして女性へとおさめ、二の盃で男性から女性、そして男性へとおさめ、三の
盃で、女性、男性、女性とおさめます。

この陰の式が終ると「色直し」の式といわれる陽の式があります。女性は白装から色も
の装束に着替え、盃も赤土器に変え、合盃の式も陰の式とは逆に男性よりはじまります。

現在は、この陽の式の順序で行っています。この神話にならない、配膳や通いは、すべて左まわりに行うように定められています。

この色直しの式は、産婦の床上げや、赤ちゃんの喰初め(百十日目)なども、白小袖などを色あるものに取りかえる為、色直しの式と称しています。

三三九度の盃 (一)

三三九度の盃のいろいろを、二回に分けて記してみたいと思います。

伊藤昌輝氏の『酒と儀式と祝宴と』の中に面白い部分がありましたので、紹介しましょう。

新聞で読んだ、香港に駐在している特派員の記事として、

——日本の一流新聞の記者である特派員氏が、ある時、親しくしている中国人から日本の結婚式についてたずねられた。

「日本人は結婚する時、神様の前で何度もお酒を飲むんですけど本当かな」

「ああ、三三九度の盃のことだね」

「そうそう、その三三九度の盃の意味なんだけど……」

「あれは、夫婦かための盃といってね、永遠の愛を神様の前で誓うものだよ」

「それは分っている。中国でも昔から結婚するときは、夫婦契りの盃をくみ交すからね、しかし、ぼくが知りたいのは、なぜ三三九度も酒を飲まなければならないかってことなんだな」

「なぜって……」

「だって、二三四度でもかまわないはずだし、場合によっては、一度だっていいわけだろう」

「それはまあそうだが……」

その中国人は、これはあくまで推定だが、と前置きして次のような説を述べたという。「中国語では、三には何度もとか再三という意味があり、また九という音は、永久の字と同じ発音だから、三三九度という数字の中に、いつまでも変らぬ永遠の愛が続きますようにという意味をこめたのだと思うよ」

「なるほど、そうかもしれない」

中国人の説明も、その当否は別としてなかなか面白い。

江戸中期に書かれた武家の有職故実にかんする研究書『貞文雑記』には、酒の事を「さ

さぐ」というのは三三のことで、ぐくこんぐ」というのは九献のこと、酒は三三九度飲むのを祝いとすることからだと記されています。

これは「お日柄もよろしく」で述べた古代中国の陰陽思想からきているもので、三も五も九も陽数で、室町時代に宴会の場で行なわれた式三献の儀は、やがて、人生の祝いの場面に登場するようになり、徐々に形を変えて、三三九度の盃として今日にその形をとどめています。

三三九度の盃は、日本独特のもののようにです。

式三献の儀Ⅱ酒式の一。公家の饗応に、酒肴を出し、三杯飲ませて膳を下げることを一献いんといい、それを三回くりかえすこと。

三三九度の盃 (二)

わが風土とは異った三三九度の場面を紹介しましょう。

杉本苑子氏の『武家の婚礼と結婚生活』より——

——式をあげられるのは夜——祝言の間の床飾りには白綾の水引き、柱かけ、鏡などが

吊るされ、奈良蓬菜が置かれている。松竹梅、橘や鶴亀などをあしらった、おめでたい作りものだ。蓬菜の右がわには二重台、左手に手掛台が据えてある。両方とも亀甲型の台で、その双方にかたちよく盛りあげてあるのは餅、勝栗、串柿、串鮑、巻きスルメ、結び昆布、梔かの実、大豆、海老といった酒の肴である。床の間の前に花婿、花嫁が向い合って座り、そこに待上ろうが加わって、やがて祝言の式がはじまる。まず手掛台が廻され、肴が取り分けられたあと盆事に移る。蓬菜飾りの前面には瓶子が一对並び雉子きじと鯉こいのつがいそれぞれ置鳥、置鯉とよばれて据えられている(注——この床の間に置いてあるものはすべて、イザナギ、イザナミのみことに供えた神饌で、床飾りではない)。この瓶子から提ひまげ(提子のこと)へ、提から銚子へと酒が汲まれ、三盃につき分けられて婿、嫁、待上ろうの三人が三献ずつ三度飲む。これを三三九度の盃と称するわけである——。

待上ろう——婚礼の戸口に立って新婦の到着を待ち、手を取って家に導き入れ、または付きそって世話する女。待女房、待女郎。(『広辞苑』)

わが風土には、この待上ろうの風習はありませんが、形が違ってとり入れられています。地方によっては、現在もこの風習があるようです。国立国会図書館蔵の祝言の式「女国尽婚礼往来」の画にも、新夫は客位に、新婦は主位の床に、床の間をはさんで座り、新婦の隣りに待上ろうが座っています。

小学館の『日本百科大事典』に、三三九度の項を見てみますと、「三三九度の杯をさす。わが国では古来より結婚式を中心をなすもので、これによって夫婦のちぎりをかため、親兄弟とも縁が結ばれることになっている。三つの杯は、天、地、人を意味し、めでたい陽の数、一三五七九のうち九は最高のもので、この上もなくめでたいことを表わしている。九の数字になるように、三三が九度、三つの杯で三献ずつ飲む」となっています。

三三九度の盃のおこりと、その過程、日本人の数に対する神秘的な思い、その中にこめられた祈りの心。この佳き儀式は、よき日柄と共に私達の心の中に暖かく受けつがれていくでしょう。

- 三三九度三世契りの夫婦酒 一斗
- 三献の盃に誓った夫婦愛 一斗
- 三盃の火照を頬に披露宴 一斗

仲 人

杉浦信之氏（碧南市PTA連絡協議会会長）は、ふとした会話の中で、
 “私も仲人を受けましたし、娘も嫁がせました、お嫁さんの両親の気持ちというのは、嬉しいようで寂しいものです。仲人は、そんな心情をうまくお嬢さんの方に伝えたいもんですね。また、お嬢さんの方の心くばりを、どんな風に形に表わしたらいいのか……若い二人の思いは……祝言になるまでの仲人の役目は、晴れの舞台の演出家であり、オーケストラの名指揮者でありたいですね——”

神話をへて、日本の古い婚礼では、奈良朝より前に「妻問い物」といって、男が意中の女に何か品物を贈るとか、また結婚するにあたって、女の側で「百取の机代の物」といって、さまざまな飲食物をのせた卓をもうけて、新婿をもてなすことが行なわれていたようです。しかし、婚礼らしい婚礼の芽生えは、平安朝の中頃からみられる「三日夜の餅」にあるといえます。そして、その介添えが、結婚保証人、後見人としての役をはたし、その

して、結び昆布、するめ梅干などを白紙に敷いた三方にのせ、それに白磨きの箸を添えて並べます。

朝から明け広げられた玄関や縁側は、大勢の隣近所の人達の顔で一杯になり、年頃の娘さんや、エプロン姿の主婦もあり、家庭で行なわれる祝言ならではの光景が見られます。

そして、着飾った子供達により、茶菓子が出されます。正面右端の仲人より男性側にお出しし、次に右側上座の仲人夫人、花嫁……となります。

子供達のあどけない仕草に笑い声が聞こえ、花嫁の番にあたる子供の顔に、喜びの色がうかびます。昆布茶もこの順序で出され、それをこぼさないように緊張して歩く子供達の姿に、周りからほほえみがこぼれます。

昆布茶は、仲人に合わせて飲まれます。そして、その湯呑は子供達によって引かれます。この時、席の隣りの方も子供の小さなお盆の上に二つ、三つと一緒にのせることがあります。すが、喜びを重ねるといふ意味もあるといわれます。

おさかなこれに

わが風土の「祝儀盃の儀」は、羽織袴に身を整えた四人の男性により、とり行なわれます。床の間に飾られた祝儀盃は、祝言の間の下座にうつされ、左より、肴の三方（結び昆布、するめ、梅干などを白紙を敷いた上にのせ、白磨きの箸を添えたもの）、雄蝶、三ツ重ねの盃、雌蝶と並べられ四人の男性はそれぞれの後に坐り、そろって深々とおじぎをします。

そして肴役が、厳肅に、大きな声で、

「ただいまより祝儀盃の儀を行なわせていただきます」と述べます。

三三九度の盃は、仲人から始まります。雄蝶、盃、雌蝶は仲人の前に進み、そろって一礼し、三ツ重ねの盃を仲人の前に進めます。仲人は一の盃は横に置き、二の盃で御酒を受けます。御酒は雄蝶、雌蝶そろって三回に注がれ、仲人も三回に分けて飲みます。その時肴役は、三方の上の肴を箸で高く取り上げ、厳かに、しかも大きな声で、

「おさかなこれに——」

と発せられます。そして仲人はその盃を納め、一の盃をその上にのせ一礼します。雄蝶、雌蝶もそろって一礼し、次の席（左側）にうつり、このように盃の儀を繰返します。肴役は、その一人一人に声色を変え、おおらかな声、小さな声、やさしい声、はりのある声、そして、長く、短く、重々しく、或いは面白く、その七文字の言葉で祝言の場を、厳肅な中にも、なごやかに進めます

花嫁の盃の時には特に心くばりされ、花婿はその様子を暖かく見つめているようです。

盃は、最後に仲人に返され、雄蝶、盃、雌蝶は元の座に着き、一礼の後、肴役の、「これをもちまして、祝儀盃の儀を終らせていただきます」の言葉により、この場の式はとどこおりなく終ります。

ここで嫁ぼろ（菓子）が配られ、隣近所の人達も三三九度の火照りを頬に、冬寒の中、三三五五帰ります。

記念写真——祝儀盃の式が終ると、新客は一時立って場をあけていただき、その場で記念写真を撮ります。なごやかなうちに済み、そしてまた、新客は元の席に着いて、披露宴にうつります。

仲人の挨拶、お祝いの言葉……。

婿方の「心ばかりの祝膳でございますが……」

心からのもてなし、料理、お祝いを表わす余興、……祝いの場はこれから始ります。

寿の膳——夫婦蛤

「おさかなこれに——」の声と共に、とどこおりなく済んだ祝儀盃は、床の間に戻され、最高の思い出となる記念写真も和やかに過ぎ、再び新客が揃って席につくと、膳は、静かに運ばれます。

祝膳は、ハマグリ吸物から始まります。曙の小さな膳にのった、輪島塗りの「寿」のこの椀には、夫婦ハマグリ（一つは閉じ、一つは開いたもの）が入っています。

わが風土では、このお椀は儀式化され、仲人はじめ一同が、椀の蓋を静かにとり、夫婦ハマグリを見て、また静かに蓋をします。そして、この椀は引かれ、引替吸物と共に会席の高膳が出されます。

29

ハマグリ貝は、幾百幾千集めても、配偶の貝以外には決して合わないので、古来より一夫一婦の教えとされており、平安時代には、大和絵の絵師達により内側に色彩豊かに、雅やかに画かれたハマグリ貝の「貝合せ」「貝覆い」の遊びのあったことは、『源氏物語』にもでて来ます。

江戸時代より、豪商や格式のある家では、蒔絵の画かれたハマグリ貝を入れた貝桶一對は、貞操堅固の象徴として、婚礼調度中、最も重んじられたものの一つです。

『明君享保録』によれば、結婚式の献立にハマグリ貝の吸物を必ず用いるとしたのは、江戸時代の享保以降で、徳川八代將軍吉宗だと記されています。

ハマグリは全国的に分布されており、容易に採れるため、貧富の差なく食べられ、陰暦の十月は神無月で、出雲に集った全国の神様の間に縁結び評議されるとの伝説から、今も陽暦の十一月は婚礼月とされており、立冬になって「時雨はまぐり」となり、冬のハマグリは季節になります。婚礼にハマグリ貝の使われるのも、肯けるわけです。

最近の婚礼料理では、引替吸物をハマグリ吸物としており、また、神社、お寺、公民館、文化会館などの出張料理では、最後の赤飯の時の吸物をハマグリ吸物としているようです。

引替吸物の載った会席の高膳には、料理と共に柳箸と、盃が配されており、箸置きは、

白紙をのし形に折り、金銀の水引きで結び、松の小枝が入っていました。(柳、竹、梅などは、立春と共に芽を出し、花を咲かせる芽出度木で、特に柳は、立春後、真先に芽を出す「めでたい木」とし、また、白く清浄で芽出たい箸として、冠婚祭の吉事に使われます) この席に、黒の留袖を着た芸者衆の姿が見え、揃って「本日はまことにおめでとございます」の挨拶と共に、華やかさと艶やかさがこの場にみなぎります。

隣りまわり

茂岡に神さび立ちて栄えたる

千代松の樹の歳の知らなく

〔万葉集〕

古代より松に対して神聖感を持っていたことは、この和歌によりよくわかります。

常磐なる松の緑も春来れば

今ひとしおの色まさりける

〔古今和歌集〕

松は常に縁があるばかりでなく、春ごとにその生命を新らしく甦らせていくことから、人の生命も新らしく甦り、それが永遠に続くようにとの祈りの心から、「寿」祝の時に松が使われるようになったといわれます。

膳の上には、引替吸物、口取り、刺身、酔のものが配されます。――

引替吸物には、鯛の切身と、細く白いそうめん形どった寿の亀。結び三ツ葉と、吸口は柚子。

口取りは舞鶴に巣ごもり雛。――シラウオ、アワビの酒むし、黒ゴマ、イクラなどで鶴にし昆布かごの中には、雛の焼き目をつけた鶉の卵二つ。ぶどう豆を通した結び松葉……。

刺身は、イカの菊花造り、ヒラメ、赤貝、ダイコン、ニンジンの赤白のつま。菊の葉、穂ジソ、花づくりにしたラディシユ、ワサビ等。

酔のもの――真珠貝の貝柱、タコ、海老、菊花蕪、いかり防風……。

膳と共に御酒も出ます。暖たかくかんざれた御酒は芸者衆や友達、親戚の方々により、仲人はじめ、花嫁、新客にお酌され、しばらくして、芸者衆により寿の「座付き」になります。

長唄「鶴亀」の一節。

千代のためしの数々に何をひかまし姫小松、よはひにたぐふ丹頂の鶴も羽袖をたおやかに、千代を重ねて舞ひあそぶ……よはひさずけて奉れば、君も御感のあまりにや、舞楽を奏して舞ひたまふ。

花嫁は、仲人に手をとられ、隣りまわりに行きます。名披露の風呂敷をもち、提灯と共に……。

そして色直しの後、夫婦盃、親子盃の儀がとり行なわれることとなります。

山里海の幸・夫婦盃・親子盃

祝言の席の料理は郷土色豊かなものが多く、その地方の晴れの日としての、最も華やかなものになります。海に恵まれたわが風土では、その幸がふんだんに取り入れられています。

二の膳も出され、寿の料理は順に運ばれます。松で飾られた鯛の塩やき、酔どり矢シヨウガ、鬼殻焼（伊勢海老を開いて照りやきにしたもの）、煮肴（鯛、甘鯛、糸締鯛、ホウボ

ウ、——季節により——セイゴ成長するにつれ、マタカ、スズキとなる出世魚など）
硯蓋——広蓋には、ユズ釜、きんとん、ユリ根の甘煮、紅白のかまぼこ、結び昆布、カラスミ（ボラの子のくんせい）などの山、里、海のもの盛られ、また朝早くから仕度された手づくりの寿司も出されます。

親戚、子供達も別室で飲みものと共に、寿司、海老、煮肴、かんでん、おしるこなど十分に御馳走になり、隣のお勝手では酒のかんつけに忙しく、エプロンを掛けた手伝いの主婦も、にこやかに立ちまわります。

「寿」祝の席には必ず尾頭付きの魚が出されます。これは私達が、ものの形や色、或いはゴロ合せの言葉に縁起を喜ぶことから来ています。なかでも形の完全なものに対しては非常な喜びを表します。尾頭付きの魚は、頭から尾まで完全に揃っているということで、縁起のいいものになるわけです。完全ということは終りを全うし、人生を全うしうる象徴なのです。

「寿」祝の席で食べられない頭や尾の付いたものが出て来るのは、こういった完全さによって、人生を祝福するという意味があるわけです。尾頭付きの象徴は、何といっても鯛ですが、鯛は「めでたい」のたいに音を通じ、しかも色が赤である。赤は太陽の色として非常に明かるいめでたいイメージをもっています。

花嫁の隣りまわりもすみ、色直しの後、夫婦盃、親子盃の儀が行なわれます。

祝言の間の祝儀盃の儀が、親戚、隣近所の人達の前で華やかにとり行なわれたのに対し、この儀式は、多くは床飾りのある部屋で、花婿、花嫁、仲人夫婦、花婿の両親（家によってはその家族）のみで、静かに、まことに厳粛に行なわれます。

（花嫁の荷物に囲まれた中で行なわれることもあります。仲人により花婿、花嫁の夫婦盃が行なわれ、その後、花嫁と両親との間に親子の盃が交わされるのです。

こうして夫婦となり、嫁として、家族の一員として迎えられるわけです。

目出た目出たの若松さまは

枝も栄えて葉も繁る

目出た目出たが三つかさなりて

鶴が御門へ巣をかけた

嫁はよう来た嫁こそ子なり

娘は世間の人の子だ

おつもりの大盃まがらみ

夫婦盃、親子盃もすみ、花嫁が席にもどると、祝言の間は一段と賑くなり、艶やかさも増し、舟盛りの活造りも運び込まれます。

「夫婦丸」鯛、海老、アワビ、ハマチなどがこの舟に盛られ、野菜で造った鶴と亀。また松飾りの下には高砂の尉と姥も配され、しばらく席に飾られてから、新客の方々に取り分けられます。

花婿も姿を現わし、お礼の言葉と共に、お酌にまわります。

三味線の音色も華やかさを増し、きれいどころにより、端唄の「かっぱれ」「深川」が出され、新客の芸達者により「安来節」「黒田節」や「私のラバさん酋長の娘、色は黒でも南洋じゃ美人……」と、あでやかな腰巻き姿で腰付きもあやしく踊られ、笑い声は、三味線の音色と共に師走の夜の家の外までひびかせます。

茶碗むしが出され、宴はやがて終りに近づきます。新客一同席にもどり、謡曲「高砂」の一節が朗々とひびきます。

さす腕かひなには悪魔を払い

おさむる手には寿福を抱き

千秋楽は民を撫なで

万歳楽には命を延のぶ

相生の松風、颯々さつさつの

声ぞたのしむ、颯々の声ぞ楽しむ

芸者衆も下座にさがり、一升瓶と大盃が用意されます。

「これよりおつもりの盃を行なわせていただきます」

大盃は仲人から進められます。仲人は大盃を受け、封切りの一升瓶より、酒は注がれます。

「とちかめやとちかめや、山から谷へ下る時、牛にふまれてキュー」

大盃は、ゴクゴクと飲み干され、「お見事」の声がかかります。

大盃は隣にまわされ、「大風吹きや大風吹きや、大風吹きに動かぬものは、川の中のク

イー、クイー、クイー」

飲み干された大盃は、やがて、まわし飲みになります。

「この酒を飲む人は、お家繁昌、商売繁昌、飲んでさせ飲んでさせ」

三味線に合わせ芸者衆の唄声と共に、大盃は新客をまわります。やがて花嫁の番になり、三味線は止まり、

「梅干や梅干や、塩に漬ってからくなり、シソに染って紅くなり、その味わいはスイー」
そして再び「この酒を飲む人は……」と大盃はまわされ、最後に仲人に返えされます。
こうして祝言はとどこおりなく、満足に、寿を抱いて終り、御飯となります。

新妻の掌に掌かさねて

披露宴中で頼むは婿一人 一斗
片づけたなどとすまない良いお婿 一斗

祝言の式は、おつもりの盃をもってとどこおりなく終り、吸物、赤飯と果物が出されま
す。

引出物には竹籠の中に笹を敷き詰め、生の鯛やハマグリ、伊勢海老、車海老などが盛ら

れ、伊勢海老がその籠から出て畳の上を這ったり、車海老がとびはねたり、また、活きの
鯉をつける家もあり、鯉の目に紙をはり、おとなしくさせていたのが、いつの間にか座敷
の上を飛び跳ねて、ひと騒ぎあったのも懐かしく思い出されます。落雁がつけられた時期
もありました。

膳の料理は、大きな空箱に詰められ、二段の折詰と共に、目出度い料理として翌日各家
庭で、喜びを分かちあいます。

白い寿の大きな風呂敷にすべては包まれ、新客は「どうぞ末長くよろしく」と席を立ち、
花嫁はそれを見送ります。

お立ち酒 (山形県民謡)

おまえお立ちか おなごりほしい
名残りなさけの くくみ酒
またも来るから 身を大切に
はやり風邪など ひかぬように

原田直之氏の唄う、花嫁の父親の心情をこめたこのひびきは、私達の心の奥深くしみわ

たります。

この人の妻としなりて今はしも

恐るるなくて人の身に触る

今宵は初寝の夜か汝は

額づきて吾に言ひたり

新妻と初寝の夜や柱時計

刻々うつをききて明けにけり

霜に濡るる屋根あたたかくけぶりたち

妻をもちし今日の朝明けにけり

この姑の気短き性に慣れゆくは

今日より久しき時のかからむ

新妻の掌に掌かさねてしまし居り

一生をとほるさひはひあれよ

(『昭和万葉集』より)

わが風土の「なんしょ酒」から祝言までの寿のすべてを、喜びのうちに整えられるよう

心から願うものです。