

乾飯〈かれいひ〉のはなし —『伊勢物語』東下りと 道明寺糰〈ほしいひ〉—



智辯学園奈良カレッジ中学部・高等部

下仲一功

三河国八橋。「伊勢物語」第九段では、東へ下る「身をえうなきものに思ひなし」た男の一行が、そこで休息を取る。「その沢のほとりの木の陰に下りあて、乾飯食ひけり。」——古注釈を見ていくと、この乾飯一つにしてもいろいろな考察や意見があつて面白い。『伊勢物語古意』^{注1}を著した賀茂真淵は、ここでの乾飯を「今も山中へ入人は、こは飯を干てもたるをばちひさき布帛にとりわかちて水に打入（中略）ほどなくほとびてもこのは飯となる也」と当時の習俗をもつて明快に説明している。『国語総合』の指導書には「乾飯には糰と餉があり、糰は強飯を乾燥させたものだが、餉の方は必ずしも乾燥させた飯とは限らず、旅先で食べる食糧（今の弁当）のことという。」と解説する。ちなみに指導書では続けて、「ここでは前者のものである。」と『伊勢物語』本文文脈から断定している。

「乾飯」が物語作品に顔を出すのは稀である。旅の食事で「乾飯」に触れられるのは当然のようにも思われるが、実はそうではない。歌物語の世界では、それぞれの和歌の由来がエピソードとして語られる。物語の語り手の立場からすると、「かきつばた」の折句の和歌を詠ませるために、男の一行を沢に導かなければならない。その手段としてわざわざ「乾飯」を持ち出した。「乾飯」は水に浸し、やわらかくして食べる。結果、物語では一行が「乾飯」のために沢に下

り、そこに恐らく群生する「かきつばた」を見いだして和歌を作るといふ、自然な流れが作られている。「乾飯」は常の食事を取りえない苦しい旅の象徴でもあり、男の一行のおかれた状況を示すものでもある。他の物語ではあまり使われないアイテムがここでは生かされている。

近年、災害時の備蓄食料として準備されるアルファ米が出回って、生徒には「乾飯」をイメージさせやすくなった。随分昔、一度、生徒に見せようとして米を蒸すところから我流で作ってみて、梅雨時だったためか、すっかり微びさせてしまったことがある。以来、復元はあきらめ、アルファ米が広まるまでは、何かの拍子に茶碗に残り、乾いてこびりついてしまった、かちかちの飯粒のイメージをもとに、乾飯の話をしてきた。

ところで、現在私の勤務する学校は、大阪と奈良の県境にあり、大阪側には菅原道真ゆかりの道明寺および道明寺天満宮が近くにある。この寺院・神社は、神仏習合の時代には一つの大きな社寺であったのだが、明治五年（一八七二年）に分離され、今では東西に並んで、ゆかしき歴史の香気を放っている。七年ほど前の正月、これら社寺を、初詣と子どもの入試合格祈願を兼ねて訪れ、道明寺に「ほしいひ」が今でも頒布されているのに気がついた。

由来書きによれば、道明寺の「ほしいひ」の歴史は古い。当時土師寺と呼ばれていたこの尼

寺には菅原道真の伯母・覚寿尼が住んでいて、道真が筑紫に向かう途次、この寺に立ち寄ったと伝えられている。その後覚寿尼は道真に陰膳を据え続けていたが、毎日据えられるのご飯のお下がりが病気に効くと評判になり、爾後乾燥させ、貯蔵したのが道明寺の「ほしいひ」のもとになったという。

「ほしいひ」はその後、桃山時代には、豊臣秀吉に定期的に差し上げられ、江戸時代には毎年將軍家に献納された。道明寺領内には「ほしいひ」用の稲を栽培するための水田が用意され、献納の残余が道明寺祭の折を中心に「道明寺糰」の名で分け与えられたが、一方で偽物も出回り、道明寺から大坂奉行所に取り締まりの訴状も出されている^{注1}。後には、明治期にパリ万博にも特産品として出品され、金牌を受領した。

道明寺の「ほしいひ」も、やはり餅米から作られ、蒸し上げた後、天日で干して作られている。『日本山海名物図絵』（宝暦四年（一七五四年）刊）にその図が掲げられている（下図参照）。後にお話を伺うと、いつからそうなったのか、「ほしいひ」作りは、道明寺近在の女性達が参加して行う冬の行事であったという。天候を見て蒸かし、何日か乾した後、石臼で挽くのだが、境内には今は使われなくなった石臼が列んでいた。私が訪れた年に「ほしいひ」作りに参加されていた最後の方が高齢で亡くなら

れ、翌年からは、京都の業者から買い入れていくという。え？京都の業者？…今も糰を作る業者があるのか？

その後、私は自分のあまりの迂闊さに力が抜けた。「道明寺糰」は、別名「道明寺粉」、和菓子の材料である。食いしん坊の私の好物でもある桜餅（関西風と関東風があるらしいが、もちろん関西風の方）は、この「道明寺粉」から作られている。つまり、今まで私は「ほしいひ」を随分食べてきた訳だし、「道明寺粉」なら、スーパーマーケットに行けば売っている。わざわざ復元しようとして徴びさせる必要もなかったのだ。

道明寺で分けていただいた「ほしいひ」をそのまま口に含んでみる。「ああ、そうか、このような味か。そりゃそうだ。」と納得した。「ほしいひ」を菓子として使うには湯や水で戻さなければならぬが、そのときにまた、独特の弾



力と風味が生まれる。授業で東下りを語る時、涙でふやけた乾飯は、さぞ塩味が効いてうまかつたろう、などと、ひどい落ちをつけた時もあったが、桜餅を作るときは、餡の甘さを引き出すために、道明寺粉にほんの少し塩を効かせるという話を聞いて、また冷や汗が出た。

「道明寺糰」は明治期に登録商標となっており、もしかしたら「道明寺粉」の名称はそのような関係で生まれたものかも知れないが、これはもう少し調べてみないとわからない。ただ、生徒には「乾飯は、備蓄食料のアルファ米が、それだ。」という説明では終わらせたくなく、以来、授業では、あえて道明寺「ほしいひ」の袋を開くことにしてきた。少しは古い時代の追体験になるかと思いい、乾燥したままの「ほしいひ」を希望する生徒の手のひらに分ち、味わってもらっている。

今年もまもなく『伊勢物語』を学ぶ時節がやって来る。私にとつては、そろそろ、道明寺詣での季節である。

注1 宝暦三年（一七五三年）頃の成立か、とされる。
注2 『藤井寺市史』第二巻（平成14年1月）による。