

# 2015 年度 龍谷大学文学部博物館実習十二月展

## 「<sup>とき</sup>時季をかける菓子- <sup>みやこ</sup>京に伝わる歴史と四季」展示概要

### 1. 概要

#### (1) 十二月展について

文学部博物館学芸員課程の授業の一環として、毎年12月に実施している企画展です。この「十二月展」は、同課程で得た知識や技術を活かして、企画・運営、展示物の管理を学生たちが主体となって実施しており、今年で36回目を迎えます。

<参考> 過去三年間の開催テーマ

2014年度 「いろはの医-祈りと医療の歴史」

2013年度 「今と昔の赤い糸-婚姻の歴史と文化をたどる」

2012年度 「祭を訪ねて京都一周~未来を変える祈りのカタチ~」

#### (2) 2015年度の展示について

2015年度は、「時季をかける菓子-京に伝わる歴史と四季」というテーマで開催します。菓子は近年再注目され、嗜好品として子供から大人まで食べる機会が多くなり、今日関心が高まっています。本企画では、菓子の歴史と京都の四季折々の京都の菓子文化を通して、長い歴史で培われてきた京都の伝統文化を紹介できれば幸いに思います。

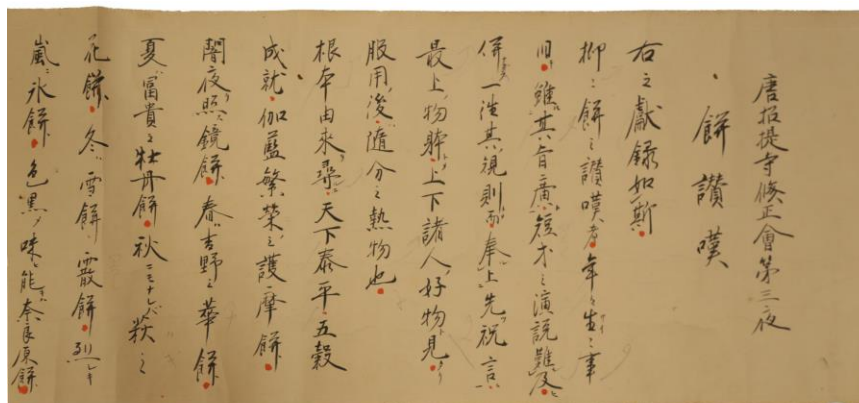
### 2. 展示内容

今回の展示では、第一章「菓子の歴史」、第二章「四季の菓子」の二つの章に分けて、菓子の歴史の変遷や季節の行事と菓子の関わりについて紹介します。

#### (1) 特別展示『餅談義』(『餅讚嘆』)

奈良西ノ京の古刹唐招提寺では、正月3ヶ日の<sup>しゅうしやうえ</sup>修正会の<sup>けちがん</sup>結願に「餅談義」と言われる儀礼が行われます。この儀礼は諸堂諸仏に供えられた<sup>しんぼうち</sup>鏡餅の寄進者の芳名を披露し、全国各地の48の名物餅の名が独特の節回しで読み上げるものです。また、古来より<sup>しんぼうち</sup>新発心と呼ばれる得度したばかりの、声変わりのしていない僧が「餅談義」の役を務める習わしになっています。

本展示品は、天正8年(1580)に書かれた原本を、昭和2年(1927)に唐招提寺第81世長老<sup>きやうじゆん</sup>森本孝順師が書写されたものです。また、当時「餅談義」の役を務めた僧が鉛筆で書いたメモ書や、朱の区切りの痕跡が見られます。読み上げられる餅は正月の「護摩餅」「鏡餅」を筆頭に、春夏秋冬の名物餅が続いて紹介されています。また、「小豆餅」や「砂糖餅」の名も見られ、安土桃山時代には様々な甘味料を用いた餅菓子が作られていたことも窺えます。



もちだんぎ もちさんだん  
餅談義(餅讚嘆)  
(唐招提寺所蔵)

## (2)第一章「菓子」の歴史」

第一章「菓子」の歴史」では、三つの節に分けて菓子の歴史の変遷を扱います。

### 第一節 古代

本節では、古代の「菓子」のはじまりと人々の信仰から作られた菓子を京都市内で発掘された木の実や京田辺市大住の「ブト」などを通して、古代の人々の菓子への思いを紹介します。

「菓子」という言葉は木の実や果物を指す言葉でありました。「食料の保存」という観点から土器や炭化したアズキといったものを展示し、人々の生活を想像してほしいです。また、神社で供える神饌に注目し菓子のかかわりを紹介します。そこから発展した「菓子」にまつわる信仰と、神に捧げられた食べ物から信仰への発展に目を向けていただきたい。

ひやくみのおんじき

その中でも見ていただきたいのは百味御食という宇治市白川神社の神饌です。これは、カボチャに串を刺し先端にその年の収穫物を切ったものを刺すことにより、五穀豊穡のための捧げ物として作られました。「百味」と言う言葉は、百種類の食べ物を指すという意味ではなく、その時代の山林田畑で出来る全てのものをさす言葉です。



ひやくみのおんじき  
百味御食

(山城郷土資料館所蔵)

### 第二節 中世

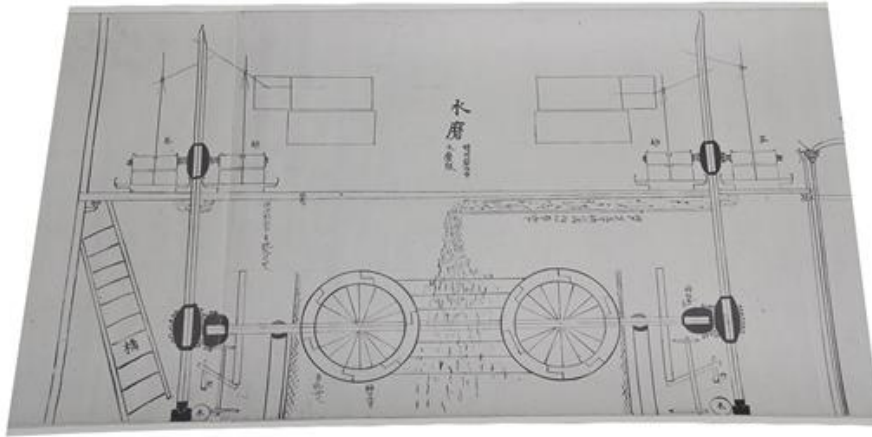
本節では、中世において菓子が日本文化として発達していったことを、仏教・点心・茶道の三つの視点から紹介します。

現代の仏事において菓子を供物として用いることは主流ですが、その起源を辿ると本来の供物は「餅」「仏飯」「果実」であったことが、『孟蘭盆経』や仏教絵画資料から読み取れます。

また日宋貿易が盛んだった平安中期～鎌倉中期にかけて、多くの禅僧が日宋間を留学の為に往来し、様々な技術や習慣を日本にもたらしました。点心や喫茶文化というものこの時に伝来し、点心として伝わった饅頭や羊羹は次第に日本流に材料や味が変化し現在の形になったと考えられています。栄西禅師によってもたらされた喫茶文化も、時代を経るとともに茶の湯へと移り変わり、点心も茶の湯の菓子として発展し、「栗の粉餅」「フノヤキ」などの名前が『利休百会記』に見られるように、茶会での菓子として用いられるようになり、近世の和菓子の基礎となっていきました。

しなぜんさつずしき

その中でも見ていただきたいのは『支那禅刹図式(複製)』(南明院所蔵)です。これは東福寺の開山である聖一国師が宋に留学した際に、そこで学んだ建築や技術を図面に書き起こさせたもので、その中には「水磨様」という、宋の寺院で茶や小麦を挽いていた水車の図が残されています。これは、和菓子として馴染みが深い饅頭などの生地を作るために必要な製粉技術が日本に伝わったことを示す貴重な資料です。展示に出ることは珍しく、今回のように大学機関での公開は初めてになります。現代の私たちにとって当たり前の粉食文化や喫茶文化というのは、鎌倉～室町時代にかけて宋からもたらされた技術や文化によって確立したという深い歴史をこの展示品から感じていただければと思います。



しなぜんさつずしき  
支那禪刹図式 卷一 (複製)  
(南明院所蔵)

### 第三節 近世・近代

本節では近世以降における菓子の変遷を中心に、庶民に広く菓子が親しまれるようになる過程を紹介しします。

安土桃山時代にポルトガル人によって日本に持ち込まれたカステラや金平糖をはじめとする「南蛮菓子」は後世の菓手に大きな影響を与えました。『日本永代蔵』や『紅毛雑話』に見受けられるこれらの南蛮菓子は味付けに砂糖(白糖)を使っており、菓手に砂糖を用いるのが一般的になるきっかけとなりました。

その後江戸時代に入って庶民文化が隆盛していく中で多くの菓子が菓子職人の手によって作られました。『都名所図会』には菓子屋の店先の賑わいが描かれ、『京羽二重大全』には老舗として今でも有名な和菓子店の名が記されており、これらの資料からは菓子が庶民にとって身近な食べ物になったことが窺えます。そして、庶民への菓子の広がりや茶道の庶民への広がりとも大きく関わっており、菓子が茶菓子としても庶民に親しまれるようになったことが『茶道献立指南』から理解できます。

明治に入ると欧米からビスケットなどの洋菓子が一斉に日本へ上陸し、これら洋菓子は芝居絵などからも見て取れるように日本でも人気を博したが、同時に従来の日本の菓手にも大きな影響を与えました。その中でも見ていただきたいのは、「パリ万国博覧会賞状」です。これは1900年に開催された第五回パリ万国博覧会において、亀屋陸奥が「菓子標本」を出展して銀賞を受賞した際に贈られた賞状で、他に銀メダルも贈られました。

この資料を通して、現在でも人々に人気のある和菓子が実は明治時代からすでに世界からも評価されていたことを知ってほしいと思います。日本の菓子職人の技術は明治期の時点で既にかかなりの高さであったことが理解できるはずです。



パリ万国博覧会賞状  
(亀屋陸奥所蔵)



### (3)第二章「四季の菓子」

第二章「四季の菓子」では、季節の行事と菓子との関わりについて四節に分けて扱います。

#### 第一節 冬

本節では、年の始まりである正月から御正忌報恩講、涅槃会を中心にそれに関係する菓子を紹介します。一年の始まりである正月は、鏡餅やおせち料理など新年を祝い、その年の豊作を願います。

毎年一月九日から十六日まで、本願寺最大の年中行事である御正忌報恩講が行われ、全国から沢山の門信徒が参拝します。御正忌報恩講では、御華束と呼ばれる色鮮やかな御供物が供えられます。本展示では、本願寺の御正忌報恩講について、供筒と呼ばれる御華束の台と本願寺御用達御供物司としてかかわりの深い亀屋陸奥での御華束の複製、鑑札など実物資料を用いて紹介します。色鮮やかな御供物から京都における菓子の文化の高さを知っていただきたいです。



くげ  
供筒  
(西本願寺所蔵)



おけそく  
御華束(複製)  
(亀屋陸奥所蔵)

#### 第二節 春

本節では、春に関係する行事とその行事に関わりの深い菓子を紹介します。

三月三日、女子の祭りとして知られる桃の節句(雛祭り)。雛壇には雛人形や菱餅が飾られ、現在では草餅なども食されています。江戸時代では雛遊びと言われ、雛祭りの原型として形成されつつありました。『日本歳時記』には、雛人形とともに菱餅が飾られている様子が見られます。

春は、桜を筆頭に花が咲く季節であり、それを愛でる行事も行われています。江戸時代には桜の下で談笑しつつ飲み食いする行事として花見が発展していきました。現代では桜との関係が深い菓子も考案されています。また、やすらい祭りが行われる今宮神社の門前茶店である一文字和輔では、あぶり餅をいただくことができます。

その中でも見ていただきたいのは、一文字屋和輔で使用されているお盆です。大きさが大小あり、大は明治期に使用されていた大人数用で、小は現在使用されている個人用のものです。やすらい盆は、あぶり餅と一文字屋和輔の歴史を表現している一品であります。



やすらい盆  
(一文字屋和輔所蔵)

### 第三節 夏

本節では、「端午の節句」、「祇園祭」、「夏越の祓」に関する展示を行います。

五月五日に行われる端午の節句では、男児の健やかな成長、無病息災を願って鯉のぼり、五月人形が飾られるとともに柏餅や粽を食べる習慣があり、粽は元々中国から伝わったものです。茅の葉で巻いたものは古代では疫病よけの呪力を持つとされ、柏餅の柏の葉は若葉を出すまで古い葉を出さないことから、子孫繁栄の縁起ものとされました。旧暦では、六月に行われた祇園祭は京都の夏の風物詩で疫神や怨霊を鎮めるために行われ、展示では宵山（祇園祭とともに役行者の山鉾が巡礼する前夜）でのみ柏屋光貞から販売される行者餅について紹介しています。

六月晦日に行われる夏越の祓は、水無月の祓とも呼ばれる大祓の神事で、神社などでは茅の輪くぐりなどを行い、無病息災を願うとともに、和菓子の「水無月」を供えて邪気を祓う行事が行われます。

なにわかがみ

その中でも見ていただきたいのは、『難波 鑑』巻三です。端午の節句の様子を描いた資料、ページの右端に5月5日のちまきとあり、挿絵から粽を奉獻している様子を目撃でき、端午の節句において粽が用いられていたこと、昔の日本の行事において菓子が用いられていたことを知ることができます。



なにわかがみ  
難波 鑑

(龍谷大学大宮図書館所蔵)

### 第四節 秋

本節では、秋から年末にかけての年中行事を中心に、それに関わる菓子について紹介します。

旧暦の八月十五日は中秋の名月です。この日は満月の夜を楽しむ宴が催され、また民間では、この日の夜に団子を供えていました。この団子が月見団子と言われていたものです。中秋の名月の後にある旧暦九月十三日は「後の月見」と呼ばれ、この日も人々は月を賞していました。

九月九日は古来、中国の陰陽道思想が伝来したことにつながる「重陽の節句」であり、不老長寿や子孫繁栄を願う行事です。また「菊の節句」とも言い、菊を賞して宴を催されてきました。その象徴である菊は菊酒として飲まれたり、菓子にも表現されたりして人々に楽しまれています。

旧暦十月初亥の日には無病息災、子孫繁栄を願って亥の子餅が食べる習慣がありました。この日の亥の時に餅を食べれば病にかからないとされています。晩秋には、京都や食べ物を鮮やかにする紅葉の時期です。様々な人々が紅葉を観覧することを楽しんできました。年末までの行事の中でも、菓子は様々な表現をされ、貴族から民間の間まで楽しまれたことは今でも続いています。

その中でも見ていただきたいのは、<sup>げんちようす</sup>亥猪臼です。亥の子餅を搗く、臼の雛形である。本展示品は白化粧して、後には菊、下部には松と南天、正面には当時必ず用意されていた、白・小豆の赤・黒胡麻の黒の三色の亥の子餅等を表しているように思われる彩絵が施されています。現在、亥の子餅を食べる風習は忘れられつつある風習でもあります。亥の子餅を食べる風習は貴族でも、民間でも楽しまれていたものでありました。忘れられつつあるこの風習を亥の子餅を通じて、知らなかった人には認識してもらい、知っていた人には再認識してもらいたいと考えています。



### 3. 会期

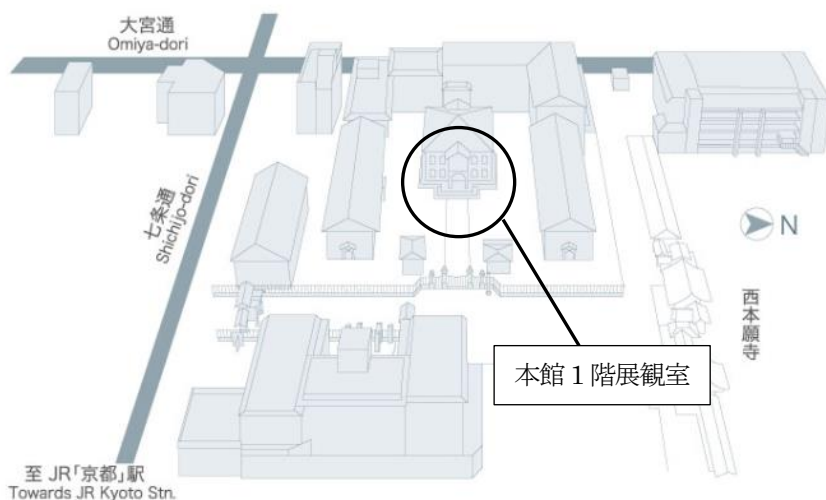
期間：2015年12月2日（水）～5日（土）〔4日間〕

時間：午前9時30分～午後4時30分（最終日のみ午後4時受付終了）

### 4. 会場

龍谷大学大宮学舎本館1階展覧室（重要文化財）

（京都市下京区七条通り大宮東入大工町125-1）



## 5. 問合せ先

龍谷大学文学部教務課  
担当 山本・田中

Tel : 075-343-3317

Mail : [o-let@ad.ryukoku.ac.jp](mailto:o-let@ad.ryukoku.ac.jp)

以 上