

大道芸通信

編集発行/日本大道芸・大道芸の会 光田 憲雄

(daidogeikib.biglobe.ne.jp) http:// daidougei.seesaa.net

七夕とそうめん

そうめんの元祖は、後漢滅亡(二二〇年)後に鼎立した三国魏呉蜀の内、「魏」で作られた「素餅」とされます。素餅は、糯米の粉をこねて細く伸ばし、ねじり合わせ油で揚げたお菓子というようになって細く伸ばし、ねじり合わせ油で揚げたものは小麦粉と混ぜ合わせたものだったようです。何れにしてもねじり合わせた姿が、織り姫の織る糸の束のように見えたことからの連想でしょうか。

「五節句」のうち「七夕の節句」に欠かせない供物でした。なお「五節句」は、以下の節句を云います。①人日(七草)②上巳(桃)③端午(菖蒲)④七夕(笹)⑤重陽(菊)

日本での記録は、天武天皇「素餅」料を記したのが最初の孫、長屋王邸宅跡(奈良市) 初の記録とされます。

から出土した木簡に書かれた 素餅料 小麦卅石、粉米ものが最も古い「素餅」の記録とされています。 九斛(石)、紀伊塩二斛七斗(以下略) (『延喜式』)

儀式に用いられたのは、

第六十代醍醐天皇(八八五〜九三〇)の時代に宮中の儀式・作法等を大成した「延喜式 大膳年料」(九二七年)が、量であります。ちなみに「七夕の節句」に使用する 石(斛)卅斗卅約百八十斗

現在の素餅(上)と素糸(下) 共にネット検索



ら慶応三年(一八六七)まで 更に、『古事類苑』39 飲食

なお「素餅は」、貴族の間の例証を分野別に編纂しておの国語辞書『倭調の栞』中

だけで食される高級菓子の例証を分野別に編纂しておの国語辞書『倭調の栞』中

「素餅」との関係はまだわす。これにあげられた「素餅」(谷川士清(一七〇

載りません。ちなみに、素餅「素餅」を載す文獻のうめんを用いる(食べる)とそ

井市にも次のような伝説がものを紹介します。

「素餅」の由来として、諸うめん「素餅」の漢字に「素餅」を

書から引用し、次のように宛て「素餅」も同じとしてい

前九十一年(崇神天皇七日に高辛氏の子供が死んで

年)、大物主命の五世の孫鬼神となり疫病をはやらせ

である大田田根子命がよるようになった。その子は

大神神社の神主に任ぜら生きていたときには素餅が

れ、その十五世の孫であ好きで好んで食べていたか

の従五位上大神主大神ら、命日である七月七日に

朝臣 狹井久佐(三枝)の素餅を祀ったところ、ピタ

次男殺主が飢饉と疫病にりと疫病が止んだ、と。な

苦しむ民の救済を祈願しお、「素餅」の字に「麦餅」

たところ、神の啓示を賜の字を当てている箇所もあ

り三輪の地で小麦をつくります。

り、素餅を初めて作った「素餅」については、『あい土

という。この縁で、大神偏に蓋(糞抄)の引用として

神社祭神は素餅作りの守「七月七日素餅、鬼腸とて

護神とされ、毎年二月五之を食し高辛帝の小子七

日には、その年の生産者歳にして此日死す(中略)素

と御業者の初取引の御値を以て祭りに云々(下略)「

の参考価格を神前で占う 他資料では「素餅」とな

「卜定祭」が営まれていっている部分を「素餅」に

変化させている。これ以降

「ネットでも紹介の伝説」読みは全て「さうめん(そう

めん)となる。(例)『下学

『古事類苑』は明治政府に集以下複数書。

より編纂が始められ大正三『多識編』素餅(牟岐奈波(麦

年(一九一四)に刊行された『繩』、今俗に云う 左字米五

官撰百科事典です。古代か(素餅)。

又六〇五頁に載す江戸中

今に書かれた百科事典『類從

に云 白糸、美濃辺にて

しんこといふ類なり、江戸

にてよりみづといふ、

細長くしてねぢりたる物

也、嘉祥の御菓子の中に、有

膳部家の説も事なきと、高

橋若狭守いへり 大膳式のは、米粉小麦粉、

二品をもて作るやうに見ゆ