

新を迎えることができたのではなかったか。

朱 墨 ついでながら、朱墨について、ちょっとふれておこう。『毛吹草』に色墨とあるのは、おそらく朱墨のことであろう。朱は二硫化水銀で、天然には辰砂として産出する（宇陀郡の水鏡鉱山。辰砂がとれる）。郡山藩の柳沢淇園（柳里菴）の、延享五年（一七四八）ごろと推定される日記に、奈良の業者に朱墨をつくらせている記事がある。一部の墨屋で、朱墨の製造にも従っていたものとみられる。

江戸時代、辰砂や朱は朱座が取扱っていた。享保六年（一七三二）辰砂はこれまで朱座で商売していたが、今後は薬種屋でも取扱ってよいとお触れが出ており、同十九年（一七四四）には、にせ朱墨をつくって売る者があるので、これを禁止すると布達している。また、寛政八年（一七九六）、朱および朱墨について、朱座のほか江戸・京・大坂・奈良・堺で仲買の者を申付け、これら仲買から買ってもよいと触れ出されるが、天保十四年（一八四三）には仲買の者を差止め、もとのように朱座だけから買うよう命じている（奈良市史編集。室所蔵史料）。

幕末、木下新六（一八四六—一九〇六）があらわれて墨屋大森徳兵衛方で朱墨の製造にあたり、明治初年独立して木下照燭堂を創業、ほとんど独占的な朱墨業者となる。

第五節 名産拾遺

名産の史料

奈良晒・酒・墨のほか、近世の奈良に数々の特産品のあったことは、すでに第一節でみたとおりだが、その実態を明らかにするための史料はきわめて乏しい。たとえば筆についてもそうである。墨といえば筆ということになるかもしれないが、筆が名産の一つに数えられるようになるのは嘉永三年（一八二〇）の「大和細見図」あたりからのもので、そのためもあってか、寛文十年（一七二〇）の「奈良町北方式十五町家職御改

帳」(藤田)に筆屋四人と筆結一人の名があり、貞享四年(二六七)の『奈良曝』と宝永年間(二七〇四)の「総年寄徳田勘兵衛諸事控帳」(藤田)に、寺岡太兵衛・大北半兵衛兩名の筆屋があがっている以外は、筆について語ってくれる史料はほとんどないのである。したがって名産や土産といわれるものの一つひとつについて、これを歴史的にあとづけることはほとんど不可能である。断片的な史料の得られるいくつかのものについて、これを紹介する程度で甘んじざるを得ない。以下、江戸時代の早い時期にさかんだった刀剣・具足などの武器をはじめ、奈良団扇・豊心丹・法論味噌・奈良漬・饅頭・火打焼などについて素描を試みることにしよう。奈良磨のほか、奈良風炉・赤膚焼・奈良人形などの工芸品については、第四章第二節「教学と文学」・「美術工芸」の項、草履については第三章第四節「被差別部落の動き」でふれられるので、それに譲りたいと思う。

奈良 刀

中世以来の伝統をうけて、近世になってもなお、奈良は刀剣の産地として聞こえていた。江戸時代のはじめ手掻派の信濃守弘包父子が名工といわれたが、鎌倉時代の名匠、手掻包永の流れを汲む者であったことはいうまでもない。『毛吹草』は、奈良の名物に刀をあげていないが、貞享四年(二六七)の『奈良曝』には、刀屋一人をはじめとして刀鍛冶三人、鞘塗師(さや)一人、とき屋一七人、小刀鍛冶二人、ほかに金具屋二人、焼付屋一人、鞘師二人、柄巻屋一人の名があげられている。全部で五六人、まだかなりの隆盛を保っていたというべきであろう。

二〇年後の宝永年間「町代高木又兵衛諸事控」(藤田)には八人の刀屋の名が記されていて、

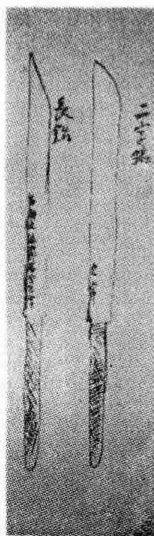
江戸刀屋四人

東城戸町 五郎兵衛

北風呂町 小左衛門

北風呂町 甚右衛門

馬場町 次郎兵衛



文殊四郎小刀の図(『南都名産文集』)

京刀屋式人 柳町 吉兵衛 南魚屋町 四郎五郎

大坂刀屋式人 北風呂町 善右衛門 田中町 作兵衛

とあるが、二、三〇年後の享保年間「町代和田藤右衛門諸事控」(藤田文庫)では、

一 奈良刀脇差年中江戸へ下シ申員数一万五千

(西城戸丸)
西口町 刀屋 長右衛門

城戸町 大坂屋五郎兵衛

右兩人ノ外ニモ数多製之江戸下申候、然トモ此兩人大分下申候

とあって、「むかしハ刀屋五十二、三軒も有之由、今ハ五、六軒」と書いている。元禄のころから急速に衰えたと思われるが、かつて大量生産による粗悪な刀が多かったため、鈍刀を指して奈良刀ないし奈良物といわれるようになってしまっていた。

ただ、小刀だけは往年の声価を保っていたのであろうか、村井古道は『南都名産文集』で文殊四郎小刀について一項を設けており、享保二十年(一七三五)の『奈良坊目拙解』でも、北室町に文殊四郎包元、西寺林町に文殊四郎包常が住み、いずれも手掻包永の末孫だと特筆している。この二人の名前は、すでに『奈良曝』にも小刀鍛冶として出ているから、両家は代々もっぱら小刀を業としてきたのであろう。

具

足

刀剣とならんでさかんだった武器に具足があった。具足は甲冑のことだが、戦国末の兵器の変化に対応してつくられた大形鉄板を綴じ合わせた甲冑類を当世具足と称し、江戸時代にはたんに具

足と呼んだ。慶長のころ、奈良の具足師の名手として聞こえの高かったのが、高天町に住んでいた岩井与左衛門であった。彼は慶長十六年(一六三二)幕府から奈良晒の尺幅検査と朱印の押印を命じられるほどの有力町人で、家康が大坂出陣のため奈良に滞陣の折り、岩井家に泊まったという伝えもある。与左衛門は、大坂冬の陣最中の慶長十九

年（六甲）十二月、家康の住吉の陣營に自作の甲冑を捧呈したところ、「稻富宮内重次に銃もて試しむ、三文目五分の玉を以て試すといへども、裏搔事を得ず」（『徳川実紀』）——三匁五分の弾丸も、その具足を打ちぬけなかったという。与左衛門はほどなく江戸に赴いたらしいが、家族は奈良にあって幕府の御用具足師をつとめ、江戸屋を称して繁盛する。

貞享四年（六乙）の『奈良曝』は、「諸職名匠」の筆頭に具足屋をとりあげ、「具足屋の家に三家あり」として、

越後屋半田喜兵衛、江戸屋岩井与左衛門、左近次郎（のち墨屋）

（吉兵衛）の三家をあげ、または、越後屋半田家、かうしや岩井孫四郎家、春田又左衛門家をいうとも記し、「当代岩井与左衛門家（片中漫録）には『明暦二年江戸一家引越』とある。とす）はんじやうなるにつき具足不残岩井を名字とする」と書いて

いるが、一般に岩井・半田・春田・左近次の四氏が奈良甲冑（奈良具足）の四家と称された。『奈良曝』には、高天町江戸屋岩井与左衛門を筆頭に具足屋一五軒のほか、胴鍛冶四軒、甲鍛冶五軒、小手鍛冶七軒、具足塗師一六軒、具足仕立師一二軒など合計五九軒の具足職の名があげられていて、当時なお具足の生産が盛況を保っていたようにみえる。

太平を謳歌した元禄以降の具足は、実用を無視した飾り具足になっていくが、宝永年間の「町代高木又兵衛諸事控（藤田文庫）」には、つぎの一二人の具足屋の名があげられている。



奈良具足
（『大日本名産図会』）

薬師堂町	春田又左衛門	細川越中守様御扶持人
高天市町	岩井三良左衛門	松平讃岐守様御扶持人
今辻子町	岩井与七郎	松平越中守様御扶持人
三条町	岩井半兵衛	園部美濃守様扶持人
三条町	半田喜兵衛	紀州様御具足師
花芝町	岩井吉左衛門	中院町 岩井喜四郎
池ノ町	春田庄兵衛	中辻町 岩井新兵衛
東寺林町	岩井平次兵衛	中辻町 岩井五良兵衛
薬師堂町	岩井源兵衛	

なお、享保年間の「町代和田藤右衛門諸事控」(藤田文庫)には、

大坂御城中御具足毎年御製直

貳百領程

南都 喜四郎

大坂六人 京都二人

右九人江被仰付候

とある。喜四郎は、宝永年間の中院町岩井喜四郎家のことであろう。やがて需要の減少とともに、具足の生産は衰えていったとみられるが、文化十年(一八三)の『大日本名産図会』は、なお奈良具足の絵を掲げている。

奈良 団扇 奈良団扇について『大和人物志』は、岩井善助の項に

岩井善助は応永年間の人にして、奈良団扇の創製者なり。その祖先は甲冑師なりしが、善助に至り軍配団扇に象りて団扇を案出し、尔後代々団扇製造を業とせり。年々奈良役所より幕府へ献上せし団扇は、総て同家の製作に係り、安政の頃まで外国交易品として輸出せしとぞ。十六世善三郎に至りその製法は世に拡がり、奈良団扇は今尚ほ一の名産なり

条には「北法印御見舞桑ノ板の団扇一本」とある。

すでにみたように江戸初期の『毛吹草』には「波団扇」とあった。波団扇は、表面に柿渋をひいた、赤黒くて丈夫な団扇をいう。春日野の鹿や藤の花、南都八景などの風物を透彫すかしぼりにしたいわゆる「奈良団扇」は、当時はまだなかったのではなからうか。

奈良団扇について『嬉遊笑覧』(文政十三年(一八三〇年)版)は、つぎのように述べている。

「人倫訓蒙図彙」の奈良うちはは、春日の社人の中に是を作る……………爰の団扇は早く聞えたり、「洛陽集」三笠山藤は散けり祢宜うちは行正又延宝三年の「南都名所集」にも団扇売りの童の絵(附)あり

『人倫訓蒙図彙』のいうように、江戸時代の奈良団扇は、主に春日社の神官の手内職でつくられた。『奈良曝』には団屋だんやとして、つぎの四人があげられている。

野田祢宜町 北がわ 春日承仕
三島宗益 高島松南辻子 春日祢宜
南郷権左衛門

と書いているが、どこまで事実を語っているか、すこぶる疑わしい。しかし、応永二十七年(一四〇)に奈良の団扇のことがみえ(『御記』)、十五世紀末葉から十六世紀にかけて、奈良から堺へ刀劍・蒔絵まきえ・人形などとともに団扇も送られたというから、奈良団扇もまた中世以来の伝統をもつものであった。『多聞院日記』には、たとえば天正四年(一五五)六月五日の条に「助二郎京へ為三商売一団團以下持上」とあり、天正二十年(一五五)六月二十一日の

同 北ノ大道

同 梅木孫之丞

同 新開町

丸山八兵衛

はじめに名があがっている三島宗益は涼風軒と号し、名手の聞こえが高かった。名手というからには透彫り団扇のことであろう。『奈良曝』の出た貞享四年（一六八七）のころには、すでに透彫りの団扇がつくられていたとみてよいのではなからうか。

享保年間の「町代和田藤右衛門諸事控」（藤田文庫）には、

一 団扇ノ始不_レ礎

高畠ニテ 銀十六七貫目計リカ年中

野田ニテ 銀三貫目余

双方銀高 式十貫目余

団扇大概式十万余程モ年中ニ出来可申哉

高畠

上 四万余 金子七十兩計

下 三十五万余 金子百五六十兩計

野田

上 一万三千余 金子六十兩計

右年中出来仕候

元禄壬申五年八月十六日 榊原兵庫

とある。元禄五年（一六九〇）万本余の生産があつたわけである。野田の上の価格は平均一本につき高畠の上のおよそ二・六倍にあたる。おそらくは野田でつくられる団扇は、透彫りの五色の奉書紙を用いた優美高尚なものが多かったであろう。これに対し、高畠の下というのは、台所で火起こしに用いられる渋団扇などを指したものとみ

られる。

さきの「諸事控」によると、毎年（土用の入りだ）奉行所から、將軍に五本、老中五人・側用人二人・若年寄四人に各三本宛、御側衆九人に二本宛、献上していたという。ことわるまでもなく透彫りの最上の奈良団扇だったにちがいない。

幕末から明治にかけて、中村春長（一八三五）が団扇づくりの妙手としてあらわれた。中村家は代々春日社の祢宜で、団扇づくりにあらずさわつてきた家柄である。春長は透彫りの技にすぐれ、その傑作を朝廷や幕府に献上したが、献上先の紋章なども好んで彫つたという。

明治七年（一八七四）の団扇の生産高は一八万本、一五八六円五錢（「明治七年」物産表）、元禄のころの生産高に近い。江戸中期以降、二〇万本前後の生産を維持しながら、明治を迎えたものと思われる。

豊心丹

江戸時代の奈良町からは西にはずれるが、西大寺の豊心丹も、『毛吹草』以来奈良の名産に数えられてきた。豊心丹は、仁治三年（一八四二）四条天皇の命によつて疫病退散の祈願を行なつた西大寺の叡尊が、満願の夜に神明の感応があつて創製したものと伝えるが、異説も多い。天正六年（一五七八）の『金瘡秘伝』によると、

人參二朱 白檀二分 沈香一分三朱 畢撓二分 樟腦三朱 縮砂一分 丁字三朱 木香三朱 川芎二朱 桔梗二朱 麝香二朱
無上茶二兩 板榔子一分二朱 金箔五〇枚 藿香一分三朱

を調査するとある。豊心丹の名は『多聞院日記』の天正十七年（一五九七）十月晦日、同十八年三月四日の条などにみえ、贈答に用いられていたことがうかがえる。

江戸時代の早い時期から、痢病・泄瀉・洪瀉・洪腹・風気をはじめ暑気あたり、頭痛・二日酔・心気の疲れ・吐血・

下血・小児の虫・その他万病にきく薬として、販売されるようになったとみられる。さきの原料を寒晒粉で練つて丸薬にしたもので、一包二〇粒(二回に六千粒つ)、大人は一回一包、一日二回、白湯を用いて飲むように指示している。「南都西大寺豊心丹趣意」は、「其効速ニ其能著シキコト世人ノ善ク知ル所ニシテ世ニ無比類良薬也」と自賛しているが、村井古道も「良薬なるの功能ハあまねく知る所なれはいふにやおよふ、しかノくことは穴あなかし賢〔南都名〕とたたえてゐる。西大寺では、正月七日から十四日まで製薬呪法を厳修し、禁裏と江戸表へ献上していたという。

豊心丹の評判が高まるにつれ、これをまねた似せ薬がつくられるようになったらしい。宝永二年(一七二五)西大寺から奉行所へ、似せ薬が横行すると名声が落ちるから、きびしく取締まつてほしいと願ひ出ている。これに対し奈良奉行妻木彦右衛門から、似せ薬を禁止するつぎのような覚書が布達されている(『庁中』)。

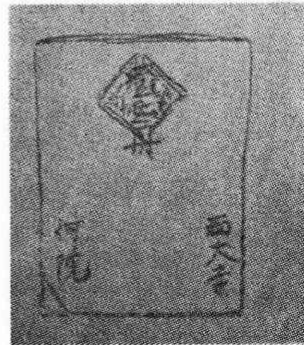
覚

近年西大寺豊心丹之儀、所々ニ而似せ薬令調合ニ、西大寺号并院号迄も似せ候而商売候段、兼々相聞江不届之任形ニ候、向後少も似せ薬仕間敷候、若相背候者有之候者、急度可申付候間、右之趣寺社領江可致相触ニ候、以上

妻 彦右衛門

西三月九日
興福寺 東大寺
町 方

寺号や院号とあるのは、「坊中にことくあり」(『大和名所図会』)とあるように、豊心丹は寺中の各子院でつくられており、下図のように院名も記して発売されていたからである。同じようなことは、寛保四年(一七四四)にもあったこ



豊心丹包紙
〔『南都名産文集』〕

とが知られる。しかし、享保十八年(二七三)の『呉服名物類纂』に「西大寺かきり申候、併只今ニ而者方々似セ多ク仕候而もうれ申候」とあるように、豊心丹を称する菓の製造販売が絶えなかつたようである。安永七年(二七五)豊心丹をめぐる、西大寺の竜池院・一ノ室と奈良の菓の老舗菊岡家との間に争論がおこっている。西大寺側は、菊岡家の豊心丹を似せ菓として、その差留めを奉行所に要求、これに対し菊岡家は、豊心丹の創製者西大寺の叡尊は当菊岡家の出で、これに由来する製菓は当然と主張、七月裁許があり、菊岡の豊心丹は年来製菓の伝来のもの故差留めはできない、ただし「西大寺豊心丹菊岡」の商標は禁止、以後は寺号を除き「伝来豊心丹菊岡」と称することと落着をみた(菊岡家文書)。菊岡の豊心丹は、奉行所の公認を得たわけである。それからあとのことであるるか、伝香寺でも豊心丹の製造販売を行っていたらしく、豊心丹の効能などを記した版木が残されている。

法論味噌

村井古道の父道弘の延宝三年(二五五)の序がある『南都名所集』元興寺の条に、「この院(小塔)には護命僧都の住みたまひしなり。この人法論味噌を仕初めたまひけるゆゑに、護命味噌(ごみょうみそ)ともいふ

なり」とあり、

法論味噌の色やさながらよだち雲

の一句をのせている。『雍州府志』『和州旧跡幽考』『奈良坊目拙解』『大和名所図会』なども同様の記事を掲げているが、あとの二書は明日香味噌(飛鳥味噌)ともいうとし、『拙解』は飛鳥寺(元興寺の別名)の産物だからといい、『図会』は飛鳥川のほとりだからその名があるといっている。

法論味噌の名は、すでに『下学集』や『節用集』にみえる



法論味噌売り
(「七十一番職人歌合」)

が、一五〇〇年ごろの「七十一番職人歌合」に、法論味噌売りの絵が描かれていて「われもけさ奈良よりきてくるしや」と書かれている。『下学集』は、世俗の言として、法論味噌というのは、南都の太極寺で法論の時に用いたからだといっているが、江戸中期の『塩尻』も、つぎのように記している。

法論みそ、もと南都の製なり、興福寺維摩会十月法論日をわたる、講師等小水のために座をしりぞく事をうしとして、黑豆を食う故に、法論みその名ありとかやいへり

果たして小水をとどめる効果があつたのかどうか。

その製法について『人倫訓蒙図彙』には「黑豆にて製するよし」とだけあるが、『雍州府志』には、京都の柳馬場五条に一軒これをつくる家があるとして「凡そ法論味噌を製する法、黑豆之を煮て碎きて豆豉みそをつくる。南都製する所は布巾にて之を搾り汁を取り、物を煮るの料となす、これを伊呂と云ふ、その汁を採るもの乾燥して之を食するに堪えず、洛下の製造は汁を取らず、故に滑潤にして味美なり」と書かれている。

『人倫訓蒙図彙』は

町へ売にいづる男、柿染のかたびらを上張に着る事、これほろみそ売の看板なり、曲物に奇麗なるこもを覆ひさし荷ひ何方にても下に置事なし、一方を高さ所へ持せ置き、人にふみこえさせぬよし、子なき女、此ほふをこゆればかならずくわいにんすといへり

という風に、法論味噌売りの風態を描いている。だが、法論味噌の生産や販売について、これを垣間みるに足る史料はない。

奈良漬

糟漬かすづけの歴史は古いが、これを代表するのが奈良漬である。『毛吹草』には、「漬香物」とあるが、奈良漬の名は、すでに天正十八年（一五九〇）の「北野社家日記」や慶長二年（一五七五）の「神谷宗湛献

立日記」にみえる、慶長八年(二六〇)に刊行された『日葡語彙』にも、奈良漬は、奈良の漬物の一種で香物の代わりに使うとある。銘酒とうたわれた南都諸白の糟を利用したのである。

慶長年間、中筋町の医者糸屋宗仙が白瓜を酒粕に漬けてつくったのがその起源で、大坂冬の陣への途次、奈良に泊まった家康に献上して好評を得たという伝えがある。

元禄八年(二六五)の『本朝食鑑』に

香の物に数種あり、糟漬、甘醴漬、未醴漬、^(味)糠漬、乾し瓜等なり、糟漬は家々これを競造る。ただ和の奈良漬、撰の豊田、森口を以て上と為す。故に他の造るもまた奈良漬と称す。

とある。このころ奈良漬がすでに糟漬を代表する地位を得ていたことがうかがえる。

村井古道は、奈良漬をたたえて「青によしの青瓜ならの葉の土大根酒糟に調和したるなら漬共香物ともいへり、是はこれ寒造の厲き糟にやしなはれ甚芳しく風味に堪れハなり、嗚呼^{ああ}なら漬なら漬貴賤の饗膳にもてなされ厭立第一の烈に並ひ……」と記し、「奈良漬に女中の酔や^{わらひとり}蕨採」と詠んでいる。また、幕末の『守貞漫稿』には、

かうのものは、味噌漬を本とし、古は味噌を香と云よし或書に云り。今製は惣ての蔬菜を塩、或は酒粕等に漬たるを云也。

酒の粕には白瓜・茄子・大根等を専とす。何国に漬たるをも粕漬とも奈良漬とも云也。古は奈良を製酒の第一とする故也。

とあって、白瓜以外に茄子や大根も漬けるようになっていものと、奈良漬が南都諸白に負うところが大きかったとされているのが注意される。

奈良漬が広く人々に賞味されるようになったことは、川柳の題材になっていことからもうかがえるであろう。

ならづけにひよっとおの字を付ける下女

ほんのりと嫁奈良漬の舟に酔ひ

饅頭

饅頭の開祖は、中世末から近世初頭にかけて、林小路に住んでいた林宗二(一四九六)であるという(「松屋名」)。宗二は、室町時代のはじめ、建仁寺の龜山徳見に従って中国から来朝した林淨因の子

孫で、宗二の父道太のとき、応仁の乱を避けて奈良に来住したとみられる。宗二は、『源氏物語林逸抄』を著すなど、町人学者として知られるが、家業として饅頭屋を営み、彼の開板した『節用集』は饅頭屋本と呼ばれた。その一族は京都で開業、のち「塩瀬」となる。『奈良坊目拙解』は、林家が住んでいたので林小路の名が生まれたといわれるが、林小路の名は林家の奈良在住以前にみられるから、この説には根拠がないといひ、宗二の末孫が京都に移って塩瀬を号し、饅頭と茶の湯の紫拭巾あきすけをつくったとしている。

元禄四年(一六九七)の饅頭の史料が残されている(享保年間「町代和田」)。

(藤右衛門諸事控)

饅頭屋并 饅頭之員数

- 一手貝筋九軒 一花芝を橋本迄九軒
- 一今御門肘塚迄七軒

合二十五軒アリ

- 一小麦高 凡 五百石余
- 一餅米高 凡 五十石余
- 一小豆高 百五十石余
- 一砂糖 三万斤余

銀高 四十九貫目余

右ハ元禄四未年十月十四日ニ積リ如此也

はじめのころの饅頭は、野菜などを入れた野菜饅頭だったのだが、小豆や砂糖が用いられていることからみると、元禄のころには、すでに餡入りあんの饅頭になっていたことがわかる。右の史料によると、元禄四年二五軒の饅頭

屋を数えたわけだが、翌元禄五年は、再建された大仏の開眼供養の年、諸国から参詣人が相つぎ、饅頭が飛ぶように売れ、郡山や今井からも二〇軒ほどの饅頭屋が出張してきたという。饅頭をみやげとするものもあって、奈良饅頭の名がひろまり、名物としての地位も固めたとみられる。なお、寺院で用いられる菓子を山菓子といったが、その大半は饅頭だったというから(今も仏事に饅頭を用いて、いるのはこのためである)、南都の寺院の需要も多かったであろう。

村井古道は『南都名産文集』に

里彦曰、饅頭屋宗二林小路に住居し饅頭を家風とす、紅粉をもてまんぢうの中央に林の字を書き、家名の証とし侍る、今とても春日社興福寺会式等に用ゆる饅頭、丹砂紅粉の一点となす、是其遺風とかや

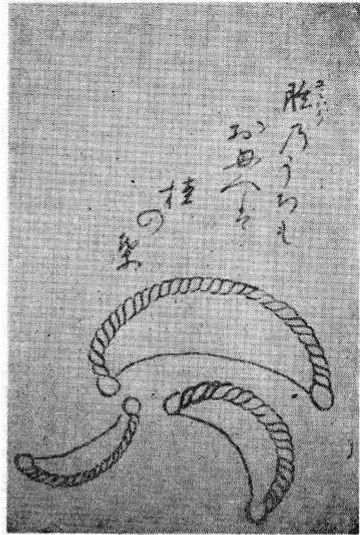
と記し、饅頭をたたえてつぎのようにいっている。

まろきことは春山の雪礫 (う) むまきことは仙家の桃李 (ゆ) ちう氣を補し臟腑を和す うれひに用ひ嘉儀を祝す

火打焼など

十九世紀を迎えると、饅頭のほかに新しい菓子が登場してくる。『大日本名産図会』に火打焼・火打焼・蕨餅などがみえ、居伝坊には「春日祭事ニ用ル茶菓子」という注記がある。

火打焼は、『南都名産文集』にみえる餠ふと（春日社へのお供え菓）(子油煎餅という)から変わったものといわれ、はじめはみそ餠で、砂糖餠を使うのは明治になってからだという。寛政三年（一七九一）の『大和名所図会』に春日の水谷橋北詰の擔茶屋の絵があり、ここで火打焼を商っていたというから、火打焼は十八世紀の終わりごろには生まれていたであろう。赤膚山の奥田木白がつくった銘々皿で、「春日御茶屋火打焼」の文字に鳥居と鹿の絵を配したのが残されている。奈良では、子どもが間食をせがむと、親が「なんどは春日の火打焼」と応じたという。「なんど」というのは、子どもが間食にお菓子がほしいとき、「なんどおくれ」といったことからきている。火打焼は、子どもたちのあこがれ



餅餠 (『南都名産文集』)

老夫婦が大仏殿の回廊東門内に蕨餅の茶店を開いている。

青丹よしのことは、嘉永二年(一八五〇)の「大和国細見図」にもあらわれていないし、確かな史料もない。「大和百年の歩み政経編」(奈良新)「奈良の名菓」によれば、そのころ下御門町東側の菓子舗藤原直次のところで作られたのが始まりという。(以下同書は高橋福治郎氏からの聞き取りによったという)。藤原家は大乗院や中宮寺の御用をつとめていた老舗であった。直次は、粳米を炒って粉にし砂糖をまぜてかため、これを四角に切った炒米糖という菓子(これをゴマをかけたものを真砂糖といいた)をつくりだした。たまたま中宮寺でこれを入にした有栖川宮熾仁親王がその妙味をたたえ、これからは青と赤の二色のものをつくり、白雲(雪あるいは霰という説もある)の模様を配した短冊形にし、名を「青丹よし」とするよう、教示したという。これに従って直次は、仰せのとおり「青丹よし」をつくり、奈良はもちろん京都でも好評を得た。京都加茂社の中大路季鷹が光明院町の旅宿「道武」に來泊した折り、この「青丹よし」を求め、つぎの歌を詠んでいる。

いにしへの奈良の都のみやびさへ青丹よしてふ色にしられつ

のおやつであったのだろうか。

宝永六年(一七五九)の大仏殿の落慶法要におまいりした人の参詣記『寧楽土産』に、「八幡前には蕨餅の茶屋あまたたてにけり」とあるから、蕨餅が名物に数えられるまでに一世紀半もの長い歴史があったものと思われる。東大寺の僧が雑司(ぞうし)に命じて若草山の蕨の根をとらせ、これを葛(くず)のように処理して食べたところ美味だったので、一山の集会の折り砂糖をまぜて茶菓子として供したのに始まるという伝えがある。幕末の安政のころ、雑司村の