

山岳修験の食文化に関する研究

岩 鼻 通 明

1. 研究の目的

筆者は、歴史地理学の立場から山岳修験の調査研究を進めているが、この数年間、旅日記の分析を通じて近世期における社寺参詣と霊山登拝の実態についての研究を続けてきた⁽¹⁾。その過程で、出羽三山や戸隠山参詣などの際に記された近世の旅日記には、しばしば宿坊で提供される食事に関する記載がみられることが判明した。

これら旅日記史料の比較検討と修験道の霊山における史料調査・聞き取り調査とを対応させながら進めれば、従来はあまり十分な調査研究が行われていなかった山岳修験の食文化、とりわけ明治の神仏分離以前の食文化の実態が解明可能になるという見通しから、本研究は出発している。

ところで、日本固有の宗教である山岳修験に関わる文化は明治初期の神仏分離にともなう修験道の禁止と廃仏毀釈によって、破壊された部分がかかなり大きい。とりわけ、食文化に関しては、肉食・魚食などの禁忌がこの時期に消滅した場合が多く、近世期のいわゆる精進料理を中心とする献立が大きく変貌したことは確実といえよう。

しかし、近世の修験道の霊山で提供された食事の献立に関する復元研究は従来ほとんど行われておらず、旅日記にみえる各地の献立の事例の比較検討、および霊山の宿坊における現地調査から、近世の宗教文化および食文化の中における山岳修験の食文化の位置付けを明らかにすることが、本研究の目的となる。

現在、日本各地の霊山の宿坊・旅館では特色ある郷土料理が提供されてはいるものの、それらは必ずしも近世期の食文化を継承したものとは限らない。近世期の献立を現代に復元して、山岳修験の食文化の復活を目指すこともまた大きな課題として残されている。

ところが、日本の修験道の霊山における近世史料は、明治初期の神仏分離の際に散逸した場合が多く、食文化を含めて近世の宗教文化の実態を地元に残された史料から考察することが困難な例が少なくない。

その欠を補うことのできるのが、筆者が収集を続けている、近世期の参詣者が記録した旅日記類の史料である。これらの史料にはしばしば食事の献立の記載がみられ、とりわけ、各地に豊富に残存するお伊勢参り（伊勢参宮）の各種の記録の中には、旅行中に立ち寄った修験道の霊山の宿坊・旅館における献立を詳しく書き上げた史料も存在する。

従来の食文化研究においてはあまり注目されることのなかったこれら参詣者側の史料から、各地の霊山で提供された食事を比較検討し、霊山の宿坊に残存する史料や食文化とも対応させながら体系化を試みるのが本研究の目的である。

2. 研究史と近年の動向

従来の食文化史の研究は、渡辺実氏⁽²⁾の著書から原田信男氏の新著⁽³⁾に至るまで、日常食の研究を中心に進められてきた。

近年、原田信男氏⁽⁴⁾は共食と饗宴という視点から中世の儀礼食をとらえ、松下幸子氏⁽⁵⁾は祝いの行事の食べ物を集大成し、徳久球雄氏⁽⁶⁾は旅と食文化の関係の中で駅弁を取り上げ、神崎宣武氏⁽⁷⁾は旅と馳走の文化史を紹介した。これらの研究によって、ハレの場や旅行時における食文化が明らかにされつつあり、竹内由紀子氏⁽⁸⁾は民俗学における食文化の研究史を展望する中で、ハレの食事への注目を指摘している。さらに、博物館の特別展においても「旅の食と名物」の展示が行われている⁽⁹⁾。

しかし、近世における庶民レベルでの霊山登拝時の非日常的な儀礼食については、西海賢二氏⁽¹⁰⁾による武州御岳山の御師家に伝わる料理仕法の史料紹介や、宮本常一氏⁽¹¹⁾が羽黒山における御馳走ぶりを紹介するなど部分的には指摘されてきたが、近年完結をみた『日本の食生活全集』でも、羽黒山修験者の食（修験者の修行中の食事、門前町の宿坊の食事、街道筋の行者宿の食事、斎館の精進料理、大笹酒）⁽¹²⁾、立山の山小屋の食事⁽¹³⁾、比叡山僧坊の食⁽¹⁴⁾、高野山の食（日々のお勤めと宿坊の食事、高野山伝来の精進料理）⁽¹⁵⁾、熊野三山の食（熊野詣での食、湯登り神事（湯粥）、御船祭り（おみたま）、徐福の渡来（天台烏薬）、青岸渡寺の精進料理）⁽¹⁶⁾、大山山麓の食（大山寺宿坊・春祭りの精進料理、博労座の博労さんの食事）⁽¹⁷⁾などが調査報告されているが、この全集のタイトルには「聞き書」と題されているように、いわば現代からさかのぼる民俗的調査によっているため、近世の山岳修験の食文化については体系的な研究が行われていない現状にあるといえよう。

したがって、古文書史料を活用した山岳修験の食文化に関する研究はまだまだ未開拓の分野であり、近世の儀礼食研究との関連においても重要な領域であると考えられる。

3. 各地の霊山の食文化

本研究では、出羽三山・戸隠山・立山・相模大山・富士山・英彦山・求菩提山において食文化に関する調査研究を実施したので、その成果を順次報告したい。

ア 出羽三山

出羽三山の食文化に関しては、戸川安章氏⁽¹⁸⁾と柴田百合子氏⁽¹⁹⁾、大川広海氏⁽²⁰⁾の研究成果が存在する。

出羽三山における最大の御馳走（おそらく山岳修験の食文化の中でも、最大の御馳走であると考えられる）は、羽黒修験の冬の峰の松聖を迎える大笹酒である。大笹酒においては、茶わん蒸しには、よく水を切った堅い豆腐が使われ、かまぼこは卵のかわりに自然薯が使われたとされる。この大笹酒の詳細については、上述の戸川・大川両氏の著作や『聞き書山形の食事』にも記述されているため、本稿では繰り返さない。

ただ、大笹酒の材料は山中を三年もかけて捜し出さねばならないような特殊なものも含まれて

いるので、他地域の霊山との比較検討の上からも柴田氏の論文で翻刻紹介された羽黒山の献立から、季節に対応した料理が比較的詳細に記されている史料を抜き出して以下に引用したい。

正月元日

雑煮 大根・昆布・牛蒡・焼豆腐・海苔

魚 煮魚一通

菓子 栗・胡桃・煎餅・萱ノ実・柿・昆布・干菓子

正月二日 御謡初メ

雑煮 一日と同様 生大根肴

献立 吸物・生豆腐・奈良茶・煮魚

嶋台 梨・栗・柿・昆布・ゆずり葉

正月五日 座主会

献立 中皿酢合・大根人参千切 香ノ物二色

汁 ひさぎ大豆・蕪・牛蒡・焼豆腐・ぜんまい

中皿 焼塩・南蛮・胡椒・紫蘇・山椒 白粥

引落し 平 椎茸・麩・うど 吸物 焼栗・海苔

白あえ こんにゃく

肴 牛蒡煮魚 湯葉焼魚

膳後吸物 清汁 ごま餅 香ノ物

肴 山芋煮魚 こんにゃく

菓子 菓子・昆布・栗・胡桃・煎餅・萱・柿・干菓子

小角 串柿・栗・人参

正月七日 七草粥

献立 餅入・海苔・串柿・神馬草・青菜・たら・芹・昆布

汁 生豆腐 肴 一通り(芹より叩く)

験競べ献立 煮魚・焼魚・吸物

四月三日 月山御戸開

献立 二汁五菜 差味 吸物一通

肴 焼煮とともに 御菓子

五月二日 麓役人振舞

献立(昼) 吸物 わかひ茸 肴 三品

(八ツ時) 皿 夏大根 茗荷

汁 干大根 漬わらび

平 たけの子

ニ 揚豆腐 青菜 椎茸

香ノ物 肴二通

七月十八日 笈からげ振舞

献立 一汁三菜 肴 一通

(後段) 素麵 吸物一通 肴一通 御菓子

八月八日 御戸立振舞

献立 坪 味噌・芋・牛蒡 汁 茄子 飯

皿 からどり

二ノ汁 きのこ・菜・揚豆腐・茗荷

肴 わかめ・七へらもり

吸物 麩・きのこ

肴 ささげ・芋煮

菓子 枝豆

九月八日 流鏝馬 酒井家代参寺社奉行

献立 盛分煮酒

大根・人参・焼麩・岩茸・栗・生荷・椎茸

汁 初茸 青菜

壺 牛蒡・きくらげ・里芋・生こんにゃく 詰干瓢

ニ (葛煮)

汁 ひりゅうず・茗荷

なべ

あえ物 かわ茸白あえ

茶碗盛 酒麩・松茸

御上用特製

献立 平 まい茸・ぜんまい・茄子

台引 揚昆布・焼やわた

大皿差味 みる・かんでん・おごたでほ・ずいき (辛子酢であえる)

小豆餅 吸物二通 肴三通

菓子 水菓子・干菓子

御茶 むき栗・かわ茸・菊菓子・餅

十月十六日 苜上餅振舞

献立 小豆餅 湯餅 汁餅 豆腐吸物 肴

十二月七日 湯殿山御年夜

献立 小豆粥 大根餅 汁飯 吸物 豆腐

菓子 煎米 昆布 煎豆

夜食 くき雑水 (蕎麦 吸物 納豆汁)

以上の史料から、儀礼食としての羽黒修験の食事の概略を知ることができる。すなわち、肉食

妻帯が認められている修験者も、峰入りに際しては羽黒山大笈酒に代表されるような精進料理を味わっている。ただし、大笈酒と正月料理には例外的に煮魚と焼魚が含まれており、魚食が全くの禁忌ではなかったことが知られる。大川氏は魚食に関して、魚は全部塩引、塩物であり、保存などの実用よりも、生物を塩で清めたという信仰からきたものという指摘をされている⁽²⁰⁾。

出羽三山への参詣者は、参詣前に行屋で精進潔齋を行う際に、母屋とは火を異にした食事を取っていたことが報告されており⁽²¹⁾、宿坊での精進料理も、この延長線上にあると理解することができる。羽黒山の宿坊では、すまし汁と酒、すまし汁と酒、みそ汁と飯、の順序で三汁九菜の精進料理が提供されたという。

なお、羽黒町立いでは文化記念館に月山の山小屋における食事の展示がなされている。それによれば、半合目（傘骨）では、ところてん・素麺、二合目（大満）団扇餅、三合目（神子石）力餅（あんもち）、四合目（強清水）そうめん、五合目（狩籠）赤飯、六合目（平清水）力餅、七合目（合清水）そうめん・力餅、八合目（御田ヶ原）おはぎ、九合目（仏水池）赤飯・豆腐汁、十合目（頂上）あべ川餅・（かじ屋敷）あべ川餅、を登拝者にふるまっていたという。

イ 戸隠山

戸隠の名物は何と言っても蕎麦であるが、拙稿で既に紹介したように、近世の旅日記に戸隠蕎麦を味わった記述がみられる⁽²²⁾。それは、嘉永五年（1852）に陸奥国津軽深浦村の円覚寺住尊海の記した『旅途記』の中にある「精進料理の馳走并そばの馳走に預り」という一文である。

戸隠蕎麦については、安永四年（1775）の『そば手引草』に、そばの産地として「戸隠・川上を善とす」という記述があり、天保十四年（1843）の『善光寺道名所図絵』にも、そば切りの評価として「第一戸隠、第二相木・・・」とあるといい、戸隠に残る古記録としては、宝永六年（1709）の「本院燈明役覚帳」に祭礼時の特別食として、そば切りが振る舞われたことが記されているという⁽²³⁾。

このように、近世後期には既に戸隠そばの名声は確立していたといえよう。

ウ 立山

立山における食文化については、十分な史料を得ることができなかったが、天保十五年（1844）に金子盤蝸が記した『立山遊記』に、芦峯寺の宿坊での夕食に菜汁とゼンマイ・干大根の煮物が出されたとの記載があり、巻末に「芦倉・岩倉両所食物調方悪シ、飲食心得ベシ」との注意書きがあるという⁽²⁴⁾。

立山の宿坊では、一般の参詣者を参連衆と呼び、講中の道者衆と区別していた。両者の待遇には格段の差があったとされ、道者衆は下山時に近迎いと称して藤橋まで重箱に詰めたごちそうと酒を持って出迎えに行ったといい、ただし食べ物は一であったというが⁽²⁵⁾、立山博物館に展示されている両者の食膳には実際に格段の差があるため、食事面でも、上述の金子盤蝸（金沢の人で、おそらくは参連衆に相当する）の指摘のごとく大差があったと思われる。

エ 相模大山

相模大山における宿坊食の変遷については、当地居住の先導師（相模大山では「御師」を先導師と称する）である内海輝雄氏らの所蔵文書から知ることができる。まず、筆者の拝見した古文書から宿坊の献立を時代順に列挙したい。

文化五丁辰年（1808）二月廿六日御手長献立⁽²⁶⁾

いせ原御迎

結めし

わらび

御酒 煮しめ 志いたけ

焼豆腐

ごぼう

里いも

御漬 菜

ひたし

酢牛房

御座附

御盃 御吸もの 新若免

漬 ひこんぶ

あげ餅

九年母

硯蓋 かわたけ 浅漬 からし

あげもの 菜

くわい

木之め

吸もの 菊豆腐

小椎茸

皿 さんばい漬

夕御膳

さくらこんにゃく

皿 うど 汁

ほししいたけ

手塩

坪 □テ煮

牛房

猪口 しらあえ 茶碗 あんかけ
にんじん 豆腐
前まい
椎たけ
大平 長いも
津 と
青 ミ
御中酒 井 酢うと

鉢漬

廿七日朝

茶菓子 あんころ餅 こうの物
はりはり
皿 わかめ 汁 めんとり豆腐
三ツ葉 きくらげ
手塩 守り口
なら漬 茶飯
にんしん
しいたけ
平 里いも
おくら麩
氷こんにゃく
山上御迎 ちまき豆腐
しい茸
煮 長いも
にんしん
せんまい
御漬 香の物

山下り本膳

白髪うど ちくわ豆腐
ゆきのした 汁 干しいたけ
皿 岩たけ 青 ミ
いかり豆腐
きんかん

人参
 壺 くわい 飯
 かし栗
 本二ノ膳
 青あえ
 猪口 ゆば 二ノ汁 じゅんさい
 いらこ つくば根
 川くらげ
 小平 泡雪 青板
 飛里宇津
 蕨
 大平 椎茸
 干瓢
 大和芋
 蓮根
 せり
 茶碗 松茸
 くわい
 大引 水ようかん
 沢もろこし
 中酒
 鉢漬 しらか
 たここんやく
 九年母
 ちりめん牛房
 硯蓋 海苔すし
 かんせき
 てりくわい
 大平
 三つ 大皿 とんぶり
 へき芋
 御吸物 松露
 青ミ
 ようかん
 台の物 たま坂餅

せんべい

花ほ露

夜食

味噌

蕎麦

ちんみ

皿 ゆり根

唐からし

のり

わさび

鉢 大平

廿八日朝

皿 糸こんにゃく 汁

小平 八はい豆腐 茶飯

文政十年（1813）三月 武蔵国長沼村御手長講献立⁽²⁷⁾

子易御迎

御酒

肴菜ひたし

牛蒡

小平 にんしん

煮 里芋 白飯

水こん

煮ぬきとうふ

手塩 香の物

御着座

三組 のし昆布

麦ノミ

吸物 火取 餅 丸切干 手塩 さんしゃう

里芋

焼とふふ

引替 味噌

吸物 湯 葉 取肴 粉さんしゃう

みつ葉 糸こんにゃく

九年穂

月光はす

硯蓋 巴くわへ

百合ミとう煮

せんまい氷しやくの香

	すまし		大平	のつへい
引而	もとし口		うと	
吸物	松露	中皿	わかめ	
	おほろとうふ		ぬた	
	夕御膳			
	ぬた	汁	青み	
皿	うと		焼とうふ	
	干大根	手塩	香の物	
	三ツ葉			
	にんしん		飯	
坪	里芋			
	ちくわとうふ			
		千代口	白あん	
	椎茸		こんにゃく	
	せんまい			
小平	丸あけ			
	長芋			
	麦板			
	飯御茶菓子			
幾大	餅	香の物	茄子漬	
皿	菜ひたし	汁	取ッ粘	
			めん取とふふ	
		なら漬		
	手塩	茶漬		
		もり口		
	天里はす			
	椎茸	茶飯		
小平	里芋			
	利久布	千代口	煮豆	
	せん牛蒡			
御酒		肴	朝日大根	
	山迎			
		白あん		
御神酒		肴	せんまい	
			はりへ	
	干瓢			

椎茸

煮 長芋 赤飯 胡摩汐
かん口きとふふ 香の物
にんしん

山下本膳

皿 吉野酢 汁 つミ入
けんこぶ捲 水椎茸
手塩 茄す漬

□□

坪 かけ栗 飯
木くらげ

あけ布
白髪うと
きんしゆは
岩夕け

二ノ膳 森にこし 狸々
麦かへ

小千代口煮酒 □□いせん捲
生布

二ノ汁 松茸
しんきく

大根

干瓢 麦あん

大平 椎茸 千代口 百合
角あけ 蓮根白あえ

三ツば

茶碗 に小しやう
筍□しや煮

台引 薩摩

芋ようかん

御酒

すまし 香桜芋
吸物 おほろとうふ 千島噌味
生椎茸 硯蓋 酢取生花
木の茸
くしまむ

井 木くしやう
じねむしやう

味噌
吸物 白玉 さんはい
防風 皿 むはす
はつれふ
せんまいうと

しの焼湯ば

三ツ物平 筍

三ツば

井 ひたし

すまし 嫁菜
吸物 穂わらひ
結布
小口明も 鉢肴 錦すし
引茶碗 ゆ仕立
あられ香せん

台の物

夜食

大根おろし

中皿 □ミくま

わさひ

蕎麦大平かけ

六日 献立

皿 人参 汁 ミちんわかめ

胡摩あん

手塩 かくや

あを□□

坪 大牛房 飯

あくしやう

里芋

椎茸 千代口 小さんしやう

小皿 おらん布 菜ひたし

三五千瓢

□こん

大和あへ

御酒 肴 井 蓮根
うと
すたれ布

(下略)

明治二十有四年 (1891) 第□

諸講参献立□⁽²⁶⁾

(前略)

三浦郡武山村大字林

二等大神楽献立

社中三十名

四月廿六日

子易紙屋迎

着座

入浴

蒸茶 茶菓子

蒸物

皿 わけぎ

ぬた 汁

手塩

長芋

椎茸

平 乾瓢 飯

青枝

あけ

吸物 そうめん

きんとん

流し物

口取 切いか

す取なす

魚てりやき

ちまき

井 竹の子

じねんじょう

若あゆ

吸物 ゆば

みつば
ツ□ さしみ
御つけ

二十七日

山登り

蒸茶

茶菓子 ぼたもち

皿 こんにゃく 汁
手塩

平 あんかけ豆ふ 飯

吸物 □つけ
うど

山迎弁当 里芋

青板 重結

牛房 ふき

□やさ ゆり茶金

わらび

山下り

冷酒 昆布をかず

吸物 ひもかわ
わらび

皿 あゆの塩やき

きんとん きんかん

口取 流し物 水晶とふ

かまぼこ □わへ

□あゆてり□

吸物 うと
あゆ

大皿 しらが

あゆ

うますし

台の物 さしみ

鶴の巢こもり

皿 金□小 汁 青ミ
松茸

手塩

□きみす

坪 □わんじょう

白たま 飯

きくらげ

二ノ膳

じねんじよ

平 椎茸 千代口

□くらげ 田作

なす

竹のこ

干瓢

加し板

台引 さかづき

秋季ふ団

二十八日朝

皿 とゝき 汁

切あゆ

手塩

じねんじょう

平 わらび 飯

もすく

皿 竹子

じねんじょう

うま□

以上

(下略)

昭和十二年八月

諸講社献立帳

内海家⁽²⁶⁾

(前略)

温水人形講

十三年十月

口取 きんとん 流し物

こふまき 切□ なし

平 □ 青ミ 椎たけ

皿 ねきめた
さしみ
吸物 板青ミ
甘煮 里芋
立
平 小のっぺい
皿 煮さかな
小井 煮まめ
夜食 にぎりめし
 當口一人一円也
 玄米 三トノコト
(下略)

以上の古文書によれば、江戸期は山菜・芋・茸・木の実・豆腐・餅・蕎麦などの材料を用いた精進料理の枠組みが維持されていたのに対して、明治期になると、神仏分離の影響によって精進料理の枠組みへの魚料理の導入がうかがわれる。

さらに、昭和十年代になると、戦時体制下における食文化の簡素化が進んで、儀礼食の色彩が薄れたことを読み取ることができる。同時に、この現象は、近代交通機関の利用にともなう旅の質的变化とも関連が大きいと考えられるが、旅日記の衰退との関係も含めて今後さらに検討を続けたい。また、大山における近代の食生活については民俗調査が行われており、安政六年(1859)と明治三十九年(1906)の献立も表化されて、この報告書に掲載されている⁽²⁸⁾。

なお、1995年10月15日に開催された日本山岳修験学会相模大山大会の懇親会(会場：式部旅館)において、上述の文化五年の献立が復元されて参加者に提供されたが、材料の確保がかなり困難であったという。

オ 富士山

富士山においては、近世の食文化に関する史料を見いだすことはできなかったが、近代の富士山の宿坊における食文化に関する資料を民俗調査報告書などから知ることができた。

富士吉田の御師家における講社の夕食の献立は、海の魚のサシミ・鯉のアライ・野菜の煮物・野菜の酢の物・夕顔のアンカケ・白米飯・味噌汁・漬物で、どの御師家でも同じようなものであったらしいという。講社の食事に動物の肉は出してはいけないとされ、鳥肉はよいとする御師もあり、きびしい講社は魚類も食わず、山菜の煮物や天ぶらなどの精進料理しか食べなかったという⁽²⁹⁾。ただし、魚食の習慣はおそらく明治の神仏分離以降のものであろうと思われる。

カ 英彦山

1995年5月にNHK教育テレビで放映された「きょうの料理 修験の里の山伏料理～福岡・英

彦山」は、英彦山の宿坊の主婦たちが工夫をこらした山菜料理を提供している模様を取材した内容であったが、それは近世以来の伝統に基づくものであり、番組中でも紹介された英彦山神宮に伝わる天保二年（1831）の「勝琳坊献立帳」の一部を以下に紹介しよう。

（前略）

（三月）廿七日朝

末□□	三つ葉
焼豆腐	麦切り
平皿 大山芋	汁 汁舞茸
椎たけ	ゆ葉
□	
坪 糸昆若	飯
	掛汁
夕飯	
	わらび
皿 白あえセリ	汁 竹の子
木瓜	蕨
蓮根	干大根
水□の苔	
木海月	
干瓢	めし
坪 小椎茸	掛汁
轡昆若	
小皿	飯
茶	

（下略）

また、英彦山に伝わる元治二年（1865）の「北坂本七大童子講本座献立」を解読した論文から引用すれば、その献立は次の通りである⁽³⁰⁾。

一の膳として生膾→大根・人参をこまかく刻み、胡麻、砂糖、味噌などを混ぜて、酢であえた食品である。生膾の材料は、白髭大根、松茸、狸々のり、鳥坂（とさか）、木海月（きくらげ）、志ん菊（春菊）、小白とふ、以上で、調味料などの記載はない。

坪→膳に用いる小さくて深い器のことで、材料にはつと婦、氷昆若、小口蓮、牛房、焼栗、木海月、ウスへらを用いている。つと婦とは、わらに包んだ豆腐のことで、水分の少ない硬い豆腐である。氷昆若は今でいう蒟蒻である。球茎を蒟蒻玉と称し、主成分はコンニャ

クマンナンである。冬期に凍らせて乾燥したものを坪に用いる。小口蓮は小さく切った蓮根のことである。木海月（木茸）は、きくらげ科の担子菌で山中の朽木、殊にニワトコなどの闊葉樹に群生している。人の耳のようで濃い茶褐色で寒天質である。

猪口→白あえと南京豆。

汁→昆若（蒟蒻）、里芋、牛房、大根、青みを入れる。

二の膳として、盛出し→椎茸、竹の子、ミカン、唐芋、くわい、牛房、人参、蓮根、花昆布、香茸、豆腐かん、津希上、山茸などが盛られている。豆腐かんは、豆腐の中に野菜などを加えて煮た熱い料理のことで、豆腐羹と書く。津希上とは、今の付揚げ揚げ物天ぷらをあらわす。山茸は別名山伏茸といい、担子菌種のきのこで秋カシ・ブナなどの枯木に生え、白色塊状で無数の細い針を密生し約20cmに達する。外観はハリネズミに似ており、ハリセンボンともいう。山伏が蓑を着た姿にたとえられ美味である。香茸（革茸）とは、こうたけ科の担子菌の一種で山野の落葉の堆積する所などに生じる。高さ10cm位で、全体は黒褐色、革質、漏斗状で裏側に刺を密生し、乾かせば染草のような黒になる。灰汁でゆでて使う。保存ができ、特殊な香気がある。別名かわたけ、ししたけともいう。

平→平椀には山芋と飛龍子（飛龍頭）は現在のがんもどきのことである。なばは「きのこ」で、中国・九州地方でいう。たけまたはくさびらともいい、「ナバキノコ」といつている。

茶碗→茶碗盛の略であろう。野菜などをすまし汁で煮て茶碗に盛る。

吸物→松茸のみで菜が入っていないが、すまし汁で普通の椀より浅く口径大の器である。

大差味→刺身のことである。これには、松茸、狸々のり、鳥坂、白髭大根、新菊、白いも、木海月などを付け合わせとし数種の刺身を肴見合として盛り合わせる。

井→深い厚手の陶製の鉢に盛り付けるものは、うすへらと波と豆腐、山芋、かぶ、牛房である。

紙式→茶碗蒸しのことで、中に入れる材料は、ぎんなん、氷昆若、附上、豆腐かん、山芋、牛房、人参、なんきん、ミカンとある。

酒煎→酒饌、つまり酒と食物ということで酒肴の意である。揚豆腐と青みと木海月（木くらげ）が盛り合わせとなっている。

水之物→果物のことで、木葉大根、なし、うづ蕪の盛り合わせである。木葉大根とは、小さな大根の葉を飾りにしたものであろう。うづ蕪の「うづ」は渦の形をした模様ということで、今でいう菊花蕪の切り方といわれる。

台引→膳部に添えて出す肴として、なす田楽と糸昆若とがある。

ひたし→白芋と生姜おろしとが盛られている。

すし→のりまき、ゆばまきと二色のすしの盛り合わせである。

このように、近世の英彦山における宿坊の献立は豆腐や山菜の乾物、海藻類などが中心であったが、英彦山神宮での聞き取りによれば、明治以降は海沿いからの参詣者には山の物、山間部か

らの参詣者には海の物（魚類を含む）でもてなしたという。

キ 求菩提山

九州の豊前国求菩提山においても、断片的ではあるが、近世の食文化に関する史料を見いだすことができた。次に掲げる史料「堂童子役定目」は鬼会の祭事役の献立である⁽³¹⁾。

(前略)

一、同(十二月)十五日

本 座

一、御手掛 昆布 一、御冷酒 三こん

一、御吸物 御肴 一、御間酒 三こん

一、御吸物 御肴

本 膳

一、酢 和 一、大 汁

一、砂 唐 一、とうふ

一、和 物 一、御 餅

仁

一、小 皿 一 平

一 坪

冷汁台引

一、竹 子 曳物 一、納 豆

一、梅 干 一、のり余八見合

一、わらび 七品

一、こうたけ 一、膳後割盃五本也

一、人 参 一、御酒 渡り盃二献

一、牛 蒡 中小大椀ニテ五こん

一、白黒こんにゃく 親椀之時手柄

一、余は見合〆 十五品

一、御吸物 一、御肴

右三献〆 生菓子、湯子引

一、干菓子十一品 一、つと柿 一、こんぶ

一、かうれん 一、久年母 一、みかん

一、な し 一、串 柿 一、ところ

一、やうじ 一、余は見合〆廿一品

(下略)

5. おわりに

以上で紹介してきた各地の霊山における食文化の内容を比較検討して、各霊山における共通点を探りたい。

上述した近世の史料を比較すると、全般的にたいへん共通点が多いことに驚かされる。南北に細長い日本列島において、しかも北端に近い羽黒山と九州の英彦山・求菩提山との間でさえ、かなりの共通点が存在することが明らかになったことは、日本における山岳修験の食文化の共通性という面において大きな収穫であった。おそらく、中世に各地の霊山を遍歴した修験者たちが共通する食文化の形成に寄与したのではなかろうか。

山菜類・芋類・きのこ類・木の実・豆腐類・餅・麺類といった山で取れる食材や保存食をうまく活用した食文化が近世の各地の霊山で提供されていた。とりわけ、大豆を加工した豆腐料理は多彩であり、揚げ物・焼き物・煮物・蒸し物など様々な調理が工夫されていた。

さらに、その食文化は霊山における参詣儀礼と密接に関連していた。参詣の節目節目に儀礼としての食事が提供され、たとえば相模大山の場合を例に挙げれば、伊勢原（子安）への出迎えに持参した食事があり、宿坊到着の際に出される食事が続き、本膳が提供され、さらに夜食の蕎麦があり、下山時にも山迎え（酒迎え）と称する食事が持参され、宿坊に戻っての山下本膳が出され、朝立ちの食事までの、まさに食べ物尽くしといった宿坊の接待ぶりをうかがうことができる。近世の霊山参詣に要する費用は相当高額であったが、それに見合う御馳走が提供されていたことが、上述の史料から明らかである。

同様に、修験者たちもまた、年中行事の節目節目に儀礼としての食事を味わっており、その内容は参詣者の食事とかなり共通していたことが上述の史料から知られる。

相違点としては、たとえば羽黒山の献立に登場する納豆汁のような山形特有の食物、また九州の霊山の献立に登場するミカンのような例をあげることは可能ではあるが、相違点を強調するよりも、豊かな山の幸を生かした霊山の食文化の共通性を特徴とすべきであろう。

その食文化は、近年論じられることの多い「ブナ帯文化論」ないし「ナラ林文化論」に通じるところがある⁽³²⁾。落葉広葉樹林帯に展開する伝統的な食文化の一環として、山岳修験の食文化を理解することができるのではなかろうか。本稿を、その問題提起として位置付けたい。

なお、本稿では触れ得なかった課題がいくつか存在する。そのひとつは、湯殿山行人の木食行であり、五穀・十穀断ちの修行を行って即身仏をめざしたとされるが、拙著でも指摘したように謎に包まれた部分が多い⁽³³⁾。同様に、霊山における峰入り修行の場では木食・断食が行われたが⁽³⁴⁾、それらについての詳細な検討は今後の課題としたい。

さらに、霊山の修験は薬草を取り扱う文化を有していた⁽³⁵⁾。それは近世の本草学とも関わって、採薬記が数多く残されている⁽³⁶⁾。この問題についても、今後の課題としたい。

また、山岳修験の食文化とは若干離れるが、調査の過程で、四国遍路に対する「お接待」という食物を恵む習慣がかつては盛んに行われており、その食文化も信仰の旅との関わりにおいて興味深いものがみられるが⁽³⁷⁾、これについても詳細な検討は今後の課題としたい。

【付記】本稿は、平成6年度食文化研究助成報告書（本文）として、財団法人味の素食の文化センターに提出した原稿に若干の加筆修正をしたものであるが、写真は紙数の関係から省略した。平成6年度食文化研究助成報告書（要旨）については、『助成研究の報告6』財団法人味の素食の文化センター、1996年12月、に掲載されている。相模大山における山岳修験の食文化に関しては、1995年10月15日に開催された日本山岳修験学会相模大山大会（会場：大山阿夫利神社社務局翠浪閣）において、「山岳修験の食文化－相模大山を中心に」と題した研究発表を行ったが、本稿はその発表内容を含むものである。最後に、研究助成をいただいた財団法人味の素食の文化センター、および、ご指導をいただいた各地の霊山の関係者の皆様に厚く御礼申し上げます。

注

- (1) 拙著『出羽三山信仰の歴史地理学的研究』名著出版、1992年2月、拙著『出羽三山の文化と民俗』岩田書院、1996年8月、拙稿「近世の旅日記にみる比叡山参詣」『山岳修験』7、1991年6月、拙稿「近世の旅日記にみる善光寺・戸隠参詣」『長野』165、1992年9月、拙稿「修験道と文芸－近世紀行文を中心に－」『国文学 解釈と鑑賞』58-3、1993年3月、拙稿「出羽国からの熊野三山参詣」『東北生活文化論文集』12、1994年3月。
- (2) 渡辺実『日本食生活史』吉川弘文館、1964年。
- (3) 原田信男『木の実とハンバーガー 日本食生活史の試み』日本放送出版協会、1995年11月。
- (4) 原田信男「食事の体系と共食・饗宴」（『日本の社会史8 生活感覚と社会』岩波書店、1987年3月、所収）
- (5) 松下幸子『祝いの食文化』東京美術、1991年2月。
- (6) 徳久球雄編『食文化の地理学』学文社、1995年11月。
- (7) 神崎宣武『日本人は何を食べてきたか〈食の民俗学〉』大月書店、1987年11月。
- (8) 竹内由紀子「民俗学における食文化研究の軌跡」（田中宣一・松崎憲三編『食の昭和文化史』桜楓社、1995年10月、所収）
- (9) 松浦清編『食通の絵画史－和食の形成から“食いだおれ大阪”まで－』大阪市立博物館、1989年3月。
- (10) 西海賢二『武州御嶽山史料と民俗』泰州学舎、1979年9月。
- (11) 宮本常一『野田泉光院－旅人たちの歴史1－』未来社、1980年3月。
- (12) 木村正太郎編『聞き書 山形の食事』農山漁村文化協会、1988年10月。
- (13) 堀田良編『聞き書 富山の食事』農山漁村文化協会、1989年10月。
- (14) 橋本鉄男編『聞き書 滋賀の食事』農山漁村文化協会、1991年6月。
- (15) 安藤精一編『聞き書 和歌山の食事』農山漁村文化協会、1989年2月、なお、高野山における近世の食文化に関する史料を日野西真定氏からご提供いただいたが、時間的制約もあって本稿に盛り込むことができなかつたので、他日を期したい。

- (16) 前掲注(15) 参照。
- (17) 福士俊一編『聞き書 鳥取の食事』農山漁村文化協会、1991年10月。
- (18) 戸川安章「出羽三山の精進料理」(山形県生涯学習人材育成機構編『新アルカディア叢書 7-「山形学シリーズ5」-味な山形』1994年3月、所収)
- (19) 柴田百合子「羽黒山の年中行事にみられる諸献立-文化年間の羽黒山本坊年中賄調並びに本坊日記より-」『東北民俗』4、1969年5月。
- (20) 大川広海『出羽三山の四季』新人物往来社、1984年8月。
- (21) 拙著『出羽三山信仰の歴史地理学的研究』名著出版、1992年2月、拙著『出羽三山の文化と民俗』岩田書院、1996年8月。
- (22) 拙稿「近世の旅日記にみる善光寺・戸隠参詣」『長野』165、1992年9月。
- (23) 戸隠そば商組合監修『信州・戸隠 手打そばの技術』旭屋出版、1995年12月。
- (24) 廣瀬誠『立山のいぶき-万葉集から近代登山事始めまで』シー・エー・ビー、1992年11月。
- (25) 佐伯幸長『立山風土記の丘』北日本新聞社、1972年8月。
- (26) 内海輝雄氏所蔵文書(ただし、一部の当て字はかなに置き換えた)
- (27) 伊勢原市史編集委員会編『伊勢原市史 資料編 続大山』1994年3月。
- (28) 伊勢原市史編集委員会編『伊勢原市史民俗調査報告書3 伊勢原の民俗-大山地区-』伊勢原市、1990年3月。
- (29) 富士吉田市史編さん室編『上吉田の民俗』富士吉田市、1989年3月。
- (30) 佐々木千枝・河野純子・高野エツ「英彦山地方の伝承料理-北坂本童子講記録による再現-」『西南女学院短期大学研究紀要』33、1987年3月。
- (31) 重松敏美『求菩提山修験文化攷』豊前市教育委員会、1969年12月。
- (32) 市川健夫『ブナ帯と日本人』講談社、1987年12月、佐々木高明『日本文化の基層を探る-ナラ林文化と照葉樹林文化』日本放送出版協会、1993年10月。
- (33) 前掲注(21) 参照。
- (34) 鈴木昭英「八海山修験の木食・断食」(駒形先生退職記念事業会編『新潟県の歴史と民俗』同事業会、1988年11月、所収)
- (35) 西海賢二「石鎚山のダラスケと薬草・食用植物」・根井浄「山伏の薬と医療」(山村民俗の会編『山の味-山村の食制と山の植物誌』エンタプライズ、1990年9月、所収)
- (36) 拙稿「修験道と文芸-近世紀行文を中心に」『国文学解釈と鑑賞』58-3、1993年3月。
- (37) 白井加寿志「接待からお接待へ」・水野和典「接待の現状」・多田豊美「霊場八十八か所と遍路飯の話」(『四国民俗』25、四国民俗学会、1994年2月、所収)