

一六二八 寛永 五 重ねて天主教を禁ず

一六二九 寛永 六 踏絵の令を発する

一六三三 寛永 十 重ねて切り支丹嚴禁令を発する

(第一号塔)

一六三五 寛永十二 耶蘇教嚴禁

一六三七 寛永十四 島原の乱起こる

一六三八 寛永十五 島原の乱平定

一六三九 寛永十六 鎖国令

このような時代だから、キリシタン宗徒は密かな信仰により封建社会に小さな抵抗を試みたのであろう。塔の正面には仏式戒名かいなまを刻み、台座・塔身・蓋の接触面に十字を彫りこみ、装飾的彫刻に見せかけるあたり信仰の執念を感じる。それらの彫刻は、何をあらわすのか考えてみたい。その意図するところは次の二点が考えられる。

○キリシタンであることを偽るための装飾である。

塔身正面及び右側面の仏式の彫刻でキリシタン宗であることをカム（毛）フラージュし、台座・塔身・蓋のそれぞれを彫刻を装飾と思わせる。

○全部十字を表す。

塔身下面部の卜定彫刻と蓋下面部の卜定彫刻は重ねると

十字となる。だから見えない部分に大十字が三つできることになる。

※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※

紙面の都合により、第二・三・四号塔の記載は省略させて戴きました。詳細を知りたい方は本誌第七号（一九九三年）を参照して下さい。（編集部）

地獄の噴気を利用した食べ物

現在の別府温泉が、古代より薬湯として広く知られていたとされる一つの挿話がある。

伊豫風土記（逸文）に「大穴持命が氣絶した少彦名命を蘇すく生なさせるため、豊後の速見の湯を、海（別府灣）底したに下樋といをくぐらせて引湯し、少彦名命にその湯をかけて蘇生させた。これが道後温泉の起こりである」と見える。つまり、『現在の愛媛県の道後の温泉は「速見の湯（別府温泉）」である』と信じていたのである。

別府地方の人々も、古代より温泉の恩恵を受けていたであろうことは、次の史料からでも想像できる。

時代は降るが、江戸時代の記録に「里の農民、常に浴びて（温泉）その業をなすに、終日耕たがやし、喜れに及びて、温泉に浴びて家に帰れば、筋骨やわらぎて、その日の労をたちま

ち忘るる…。朝夕欲する者、このほとりの村民都て無病にして、昔より長寿の者多しといえり…。湯の効験は数ふるにいとまあらず、うけ（ウツケツの意か）、上逆（逆上の意か）、頭痛、筋攣、折傷、腰痛、じろう（痔瘻）、眼痛、痲症（りん病）など。また、子なき者は誠に信をとりて、湯に二まわり入湯する時は必ず懷妊すること…（傍線は原文のまま）。と藥湯としての効めを讃えている。

また地獄の噴気も、かなり古い時代より、食物等の煮沸に利用していた。

「地獄にてよろずの食物を蒸し侍るなり。誠に薪炭の乏しければ、天幸ん賜ものなり…。その便利なるこというも更なり」と、その天恵を特記している。

今でも鉄輪温泉の旅館街は、食物の煮沸に地獄の噴気を利用しており、入湯客に珍らしがられている。

さて、本稿では、現在の生活の中では消滅している、噴気を利用した江戸時代の知られざる食物の作り方を、弘化二年（一八四五）に書かれた伊嶋重枝（別名直江雄八郎）の「鶴見七湯の記」から紹介してみたい。

この記録の一部に、当時の別府地方の食物について書かれており、江戸時代の当地方の食物についての唯一の史料である。（尚、本文中の「」内は、原文である）

一、きぬかつぎ（衣被ぎ、はじきいも）

必要なだけの里芋の子の土を洗いおとし、そのままを地獄にてよく蒸し、蒸しあがった子芋を器に盛り、それに砂糖を添えて客に出す。

食べ方は、子芋を両指でつまんで、中の実を押し出し砂糖（若しくは塩）をつけて食べる。その実が白玉のごとくみえるので「きぬかつぎ」という風流銘がついた。一般には「はじきいも」と称した。

二、蒸し琉球芋（八里半）

昔から鶴見村産の琉球芋（唐芋）は、土中に礬気があるので、その実は、よくしまつていたといわれ「その味、他より勝れてよろし」と評された。

その地獄で蒸した芋を割ると、実がほろほろとこぼれるので、村人はこの蒸し琉球芋のことを「八里半」と呼んだ。「そのころは、栗（九里）に近し」と。当時の農民のダジャレでもあろうか。

三、行成餅（いきなりもち）

この餅について「鶴見村の民家にて、あらあら敷き小麦粉を以て、朝夕の食物にする餅なり。されども小麦粉を洗い乾かして、よく摺りて粉にしたるを以て製する時は、風

流の一品にして、鶴見産物の一種なり、甘薯餅ともいへり
：」と記されている。

作り方は、水でほどよくねった小麦粉で、洗ったままの
琉球芋を包む。それをセイローに入れて、地獄の噴気で蒸
す。小麦粉の厚さは「一分五厘ばかりにして包む」のが最
高の餅とされた。噴気で蒸した餅は、小麦粉が中の芋に密
着して、適當の厚さに切つて器に盛る際も、皮と芋は離れ
ることはないという。

当時に村人が、食料として蒸すときは、セイローを使わ
ないで、地獄の噴気の出る場所を凹形にして、その上に水
で浸したワラムシロを敷き、その中に餅を並べ、さらにそ
の上に別のワラムシロで覆つて蒸した。

蒸す時の熱気の調整については、強すぎる時は、横に小
穴を開けて噴気を逃がし、弱い時には、上から水をかけて
噴気が激しくなるようにした。つまり温度の強弱の調整は
簡単にできた。

原本には「行成餅」の語源について全く記されていない
が、次のように考えられる。

餅というと正月餅が当時の一般的な呼称であつた。いわ
ゆる「アン入りの餅」の「アン」を「甘薯」にみたてて、
時間がかからなくてすぐに（イキナリ）作られる餅という
ことで、「イキナリ餅」呼ばれるようになったのであろう。

毎日を農耕に追われる農民のユーモア的発想と想像され
る。石垣・朝日地域では、この餅を「ホオカブリ」と呼ん
でいた。

四、地獄蒸し軽羹

材料 山芋 ・ 天間村の自然薯を最上とした。

うる粉

砂糖 ・ 筑前国下座郡蜷城産の極上白砂糖が最上

作り方は、この三種類の材料を等分量に交ぜ合わせる。

この場合、自然薯の皮をとりスリ鉢でよく摺る。それに、
うる粉、砂糖を加えて再びよく摺り交ぜる。

枠を入れたセイローに水で浸したフキン（布巾）を敷
き、その中に、よく摺り交ぜた材料を入れて、上面をよく
ならす。その上を竹簀たけすで覆い、フキンの余りで四方から包
む。もし、フキンが足りない場合は、別のフキンを添えて
包む。最後にセイローの蓋おふたで覆い、地獄の噴気の上にセイ
ローを据えて、上から水に浸した新しいワラムシロでセイ
ロー全体を覆い、噴気がよくまわるように包む。蒸す時間
は、線香二本ほどが良いといわれる。

さて、取りおろしたセイローをよく冷やし、フキンを浸
してとりはずし、適當の大きさに切つてできあがり。

おいしい軽羹かるかんは、曲尺七寸五分方かたの枠かたに掛け目百五十釘ちぶ

ぐらいの分量が適量である。「真白にして味わいよく、いと軽くして無類によろし」と記録されている。

五、地獄蒸し棗餅

材料 葛粉百三拾匁・珍珠郡大浦の寒製が最上

餅粉壹升・この懸目式百六拾匁ぐらい

砂糖式百六拾匁・筑前国下座郡蜷城産の赤砂糖

が最上

醤油見計い、少し加える。

但し、砂糖は灰汁抜きをして使用すること。

灰汁抜きのしかたは、砂糖百目に鶏卵一箇のシロミを入れて、さらに水をほどよく加え、しばらく煮ると、泡がたくさん浮き出る。その泡の上に紙を一枚置き、泡を吸い取るのがよい。そのあと、鍋から別の器に移してできあがり。

葛・砂糖を器に入れて、葛の粉がなくなるまでよく交ぜ合わせる。さらに、餅粉を入れたのち、醤油を加えて念入りによく交ぜ合わせ、とろとろとやわらかくなるようにする。こうして材料はできあがる。蒸しかたは、セイローの中のに水を浸した木綿のフキンを敷き、とろとろした材料を流しこんで、その上に竹箆を枠の上にかけて、フキンの余りでよく包む。

そのセイローを地獄にかけて、セイローの上にワラムシ口で覆う。蒸す時間は、線香二本ほど。蒸し加減は、蓋を取ってワラのスベを刺して、熱の通りアンバイをみる。

蒸し加減がよければ、各々一つ一つの枠のなかにクルミの半実をのせ、最初に調合したとろとろを少し残したものに菓子蜜を加え、餅の上にムラなく薄く流し込む。これは、餅の表面の艶をだし、クルミもよく付ける役目をする。つぎに、前のようにセイロー（蒸籠）を地獄に掛けて、しばらく蒸す。

ほどよい時にセイローをおろして冷やす。冷えたときに、小さな枠にそつて一つ一つに切りはなす。切りはなした一つ一つの下に、清らかな椿の葉をつけ、はみでている葉の端を切り捨てる。「椿の名の呼称」はこのためである。できあがりの棗餅の色は「薄紫ともいふべくして、艶ありて、いと雅品なり。味わひ最もよろしきこと、他に比類なし」と評された。

また、「京都の御菓子師某、長崎一見に下りて、その帰路、照湯（現在の小倉地区に現存）に暫し入湯して、この棗餅をいといと賞でて『皇都の名にしおふ、加茂川の水にて製したるにも、勝とも劣りはせじ』とて、これを多数、家へ携へ登りけることあり」と賞賛している。

噴気を利用した食物は、以上の外「赤飯、また年の暮れの餅など、みなかくのごとく蒸し立つる事なり」。「いびら（野^の蒜^{びら}の方言）をとりて、これを俵に入れ地獄に、二日ほど入れおきて、蒸してとりあぐれば、その色赤黒くなりて、和らかに蒸するなり。このままをも食し、または、イリ麦の粉にまぼろして用いるときは猶^{なほ}よろし。味はいたって甘く、いささか苦き気味あり。民家食料の助けとし、小麦の餅につけて食することなり」。

また、自給自足の農家は自家製味噌をつくり、その時の大豆も、カマスに入れて地獄で蒸していた風習も、戦後しばらく残っていた。

いづれも、古い時代からの生活の知恵が後世まで受けつがれてきたものであった。

昔から「名物にうまいものなし」といわれているが、別府には、前述のような噴気を利用した美味^{おい}しい食物があったことは、うれしいことである。

もし、これらの中から伝統菓子として、一つでも復活できることをねがっている次第である。

（本誌第五号より）



「鉄輪湯けむり散歩」で人気を集めた大黒屋前の『地獄釜』（今日新聞）