

することとある点である。別府町役場では十二月二十八日付（別勸第四二四号）で、各督励委員に対しても「一月十一日ハ受持区域内ノ検査ヲ遂ゲ、若シ不実行者有之候トキハ督励実行セシメラレ度」と通知をしている。これは温泉旅館のある別府町に、政府の役人が宿泊する可能性が強かったからと推測するのは無理であろうか。ここにも「上からの指導」が色濃く浮びあがっているようである。

## 地獄の噴気を利用した食べ物

藤内喜六

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生させるため、豊後の速見の湯を、海（別府湾）底に下樋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りである…」と見える。

つまり、『現在の愛媛県の道後温泉の湯源は「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。

時代は下るが、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、終日耕やし、暮れに及びて、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、上逆、頭痛、筋撃、折傷、腰痛、じろう、眼痛、麻症など、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懐妊すること…」と薬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、噴氣を利用した江戸時代の知らされる食物の作り方を、弘化二年（一八四五）に書かれた、伊嶋重枝（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（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うつわに盛り、それに砂糖に添えて客に出す。

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、土中に噴氣があるもので、その実は、よくしまっていたといわれ「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

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、適當の厚さに切って器に盛

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って蒸した。

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。

餅という正月餅が当時の一般的な呼称であった。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。石垣地域では、この餅を「ホオカブリ」と呼んでいた。

#### 四、地獄蒸しかるか輕羹

材料 山芋 ・ 天間村の自然薯を最上とした。

うる粉 ・

砂糖 ・ 筑前国下座郡惣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。その上を竹簀で覆い、フキン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、適当の大きさに切つてできあが

り。

美味しい輕羹かるかんは、曲尺七寸五分方の枠に懸目百五十目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、地獄蒸し椿餅

材料 葛粉百三拾目 ・ 玖珠郡大浦の寒製が最上

餅粉壹升

・ この懸目式百六拾目ぐらい

砂糖式百六拾目・筑前国下座郡蜷城産の赤砂

糖が最上

醬油見計はかい少し加える。

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、醬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、セイローの中の枠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ロで覆う。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を地獄に懸けて、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、小さな枠にそっ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て、椿の名の呼称はこのためである。

できあがりの椿餅の色は「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、この椿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、また年の暮の餅など、みなかくのごとく蒸し立つる事なり」。「いびら（野蒜のびらの方言）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時の大豆も、カマスに入れて地獄で蒸した風習も、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、雨述のような噴気を利用した美味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、一つでも復活をねがっている次第である。