

ほうちよう物語（豊後「ほうちよう」伝承の真相）

岡 部 富久市

一、はじめに

大分地方独特の郷土料理に、「ほうちよう」という、うどん状の麺料理がある。しかし、現在では一般家庭では馴染みの薄いものとなっている。例外的に、大分市戸次地区では「ほうちよう保存会」によって伝統的な調理法が継承されている。（写真①参照）

「ほうちよう」には、通常「鮑腸」の字が当てられる。この「ほうちよう」（鮑腸）というネーミングの由来については、大友宗麟（一五三〇～一五八七）にまつわる伝承が残されている。その内容は、江戸時代の地理学者、古河古松軒の「西遊雜記」に詳細に記されている。その詳細は後に述べるが、大分地方では、この伝承を史実の投影されたものと考ええる人はほとんどいない。その理由はおよそ次のようである。

- (一) 伝承は、単なる「言い伝え」で、根拠に乏しい。
- (二) 大友宗麟が「鮑の腸」を好んだ、という証拠がない。
- (三) 「鮑」には、「ほうちよう」と同様のうどん状の部位がない。
- (四) 「ほうちよう」と同様の麺料理は、他の地方にも存在する。（例えば、山梨県の郷土料理「ほうとう」など）
- (五) 大友宗麟（大友氏）の食文化に「うどん」があったかどうかは疑問である、等々。

「ほうちょう」作りの手順

(大分市戸次ほうちょう保存会の皆さんの協力を得て平成10年9月撮影)



(4)ちぎり取った生地を1つずつ両手でもみ、1尺ほどのヒモ状に延し更に、ぬれぶきんをかけて20分程ねかせる。



(1)小麦粉に塩を入れ、水を加えて耳たぶくらいのやわらかさになるようよくねる。



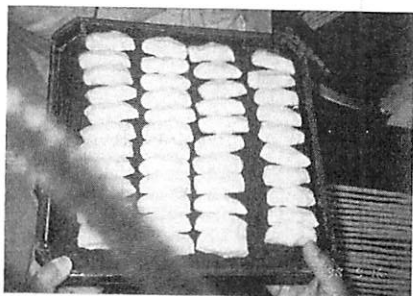
(5)ヒモ状の生地を両手の指先を使ってコヨリをよる時の要領で少しずつ延ばしてゆく。



(2)こね上げた生地はぬれぶきんに包んで15分ほどねかせる。



(6)延ばした麺をたっぷりのお湯でゆがく。途中2回さし水をしてゆであがったら冷水にさらしザルに取る。



(3)ねかせた生地を片手で押し出しながら片方の手で親指大にちぎり取る。

(写真①) 大分市戸次ほうちょう保存会

以上の理由から、大分地方の人々は、豊後「ほうちょう」伝承は、後世捏造されたものと信じているようである。豊後「ほうちょう」伝承の信憑性を考える手がかりが「伝承」だけ、ということになれば、その「伝承」は、後世捏造されたものであろう、と考えるのも無理からぬことと思う反面、伝承には史実が投影されている（伝承にもよるが）と考える私は、祖先が語り継いできた、豊後「ほうちょう」伝承を、荒唐無稽な「作り話」として一蹴しやることは出来ないのである。

過去からのメッセージには、その伝わり方は二つあるように思う。その一つは、記憶を語り継ぐことであり、他の一つは、文字による場合である。前者は「伝承」として残り、後者は文献記録として残る。「伝承」を以上のように考える私にとって、果たして、この豊後「ほうちょう」伝承が真相を含む鉅脈であるかどうかは、以下の検証作業にかかっているのである。豊後「ほうちょう」伝承の信憑性の検証ということが私の、この小稿における問題意識なのである。

二、「西遊雜記」は第一級史料

豊後「ほうちょう」（鮑腸）伝承に関する文献史料として、私が確認し得たものは次の通りである。

- (一) 古河古松軒（一七二六～一八〇七）
「西遊雜記」大分県紀行文集 森 平太郎 別府温泉化学研究所
- (二) 三浦梅園（一七二三～一七八九）
「豊後蹟考（鮑腸）」梅園全集 上巻 梅園会編 弘道館
- (三) 阿部淡齋（一八一三～一八八三）
「雉城雜誌（蔣山万寿興聖禪寺）」日本隨筆大成 第一期 第三卷 吉川弘文館
- (四) 田宮仲宣（一七五三～一八一六）
「嗚呼矣草」日本古典文学大辞典 岩波書店

以上、(一)～(四)の中で、(二)～(四)は伝聞による記事であるのに対して、(一)の「西遊雜記」は著者の古河古松軒が、現地(豊後國)に行つて直接取材した貴重な記事である。従つて、私は、豊後「ほうちよう」伝承研究の文献史料として、この「西遊雜記」を第一級史料である、と考えるのである。

次に、古松軒について簡単に紹介する。「西遊雜記」の著者、古河古松軒(一七二六～一八〇七)は、備中(岡山県)の人で「西遊雜記」は一七八三年(天明三)、彼が五十八才の時、半年間にわたり、九州を一周した一人旅の紀行文である。彼は、九州以外にも日本各地を旅行しており、この「西遊雜記」の他にも、蝦夷松前・南部・津軽を旅した紀行「東遊雜記」は有名である。ところで、彼は著名な地理学者でもあった。そのモットーとするところは、「百聞は一見に如ず」ということであつた。事実、彼は「西遊雜記」の巻頭部に於いて、自ら「予、見聞させしことのみ記せり」と明言しているように、「精確」を旨としていた。こうした彼の自然科学者としての科学的、実証的態度は、彼の多くの著書の中に遺憾なく發揮されている。例えば、彼の「東遊雜記」の正確さについては、古松軒の十年後に蝦夷地を巡察した近藤重蔵が、国後島アトイアから古松軒に送つた手紙の中で、その視察に当たつて「東遊雜記」を携行し、現地の風物に照合してみ、記事の正確さに感心した、と記している。(岡山県史「第八卷」) 因みに、「西遊雜記」から、豊後「ほうちよう」に関する部分を次に紹介する。

「此日、國分寺へ行きしに、小院にて一見すべき所なく、此地に止宿せしに、亭主の馳走に、ホウテウといへるものを振舞し事なり。是は温飽に似たるものにて、豊後の國にかぎりて、此食物を製せるなり。うどんの粉を水に鹽を、少し入れてよくねり、それを○是ほどに丸め置、味噌汁に時節々々に従ひ、何にても切こみ、よく煮へし時、丸め置し團子を引のばして、汁の中へ入れて食せる事なり。味ひ異にして、なか／＼よきものなり。言ひ傳ふ。大友宗麟鮑の腸を好みて常に食す。夏日、鮑の腸不自由の時に、うんどんにて、右のごとくに製し食せるに、其味ひ粗、鮑の腸の味ひに同じ、是によりて鮑の腸と名づく。他國になき食物ゆへに、爰に記す。予もまた國へ歸りて製し食せしに、汁の實、竹の子、椎茸、芋、大根などをいれて、食事とせる時は、甚だよき物なり。(以下略)」

三、豊後「ほうちよう」伝承に於ける「夏日」の意味（伝承の信憑性）

「鮑」の研究家、矢野憲一氏によると、ほとんどの貝類は、初夏から秋にかけて産卵するため、旬は冬から春である。それに対して鮑がその絶妙な味を誇るのは夏季（「夏日」）なのである。（矢野憲一「鮑」ものと人間の文化 岩波書店）だから、グルメ族は「夏日」の「鮑」に対して異常なまでの執着心を燃やすのである。そこで、鮑への需要が最高潮に達する夏季（「夏日」）、海が荒れると、グルメ族は極度の欲求不満となり、パニック状態を現出するのである。

鮑大好き人間であった大友宗麟が「夏日」（夏季）の鮑が入手できなかった時、家来たちに無理難題を命じた、というのは理由のないことではなかったのである。豊後「ほうちよう」伝承は、「夏日」の鮑の生態の上に、史実である大友宗麟と鮑の忘れ得ぬエピソードを語っているのである。つまり、大友宗麟と鮑のアクセントは「夏日」に生起したのであり、鮑とは不可分の関係にあったのである。だからこそ、このエピソードは忘れ得ぬ出来事として記憶され、現在まで語り継がれて来たのである。仮に、豊後「ほうちよう」伝承が、大友宗麟を「ほうちよう」（鮑腸）発祥の主人公に仕立てようとの魂胆から後世捏造されたものであれば、その伝承は、単に「鮑の腸不自由の時」とするだけでこと足りたはずである。「夏日」の二字は全く要らざる語であった。

しかし、伝承が、敢えて「夏日」の二字を欠くことが出来なかったのは、大友宗麟と鮑のエピソードが、まさに「夏日」に生起した史実であったからに他ならなかったからである。豊後「ほうちよう」伝承の成立過程を以上のように考える私にとつて、その信憑性は極めて高いものがあると言わざるを得ないのである。なお、この豊後「ほうちよう」伝承の発信者は、おそらく大友宗麟の動靜を直接知り得る立場にいた人物であったように思われる。

四、大友宗麟と「鮑」

大友氏が豊後に入国したのは、三代 頼泰（一二二二—一三〇〇）の時であり、それ以前の大友氏は、相模国大友郷（現在

の神奈川県小田原市東大友・西大友)を本拠地としていた。

周知のように、小田原市の眼前に広がる相模湾は、古来より鮑の産地として知られていたところである。鮑は他の貝類とは異なり、遠浅の海には生息せず、アラメなどが海中林を形成する外洋に面した岩礁の多い海に分布している。だから、太平洋に面した相模湾は、鮑にとっては絶好の生息地であったのである。

従って、相模湾沿岸の人々の生活は、鮑を抜きにしては何事も考えることは出来なかったのである。当然のことながら食生活もその例外ではなかった。例えば、神奈川県三浦市南下浦町松輪字門口A洞穴には、人骨の上に大型の鮑やサザエの殻が詰められていた、という赤星直忠氏の報告がある。また、柴尾俊介氏は、考古学研究の「鮑貝を伴う埋葬習慣について」の中で、右の遺跡の他に、神奈川県三浦市南下浦山洞穴の人骨の上に、鮑貝が詰められていたことを報告している。(矢野憲一「鮑」と人間の文化 岩波書店)更に、神奈川県三浦市南下浦町毘沙門の毘沙門洞穴からは、長さ約二〇・五cmの鹿の角で作られた「鮑おこし」が発見されている。(古代史発掘 四)金関怒 住原真 編 講談社)鹿の角の「鮑おこし」の発明は、相模湾沿岸地方の人々の鮑に対する執念を象徴的に物語るものである。

以上のように考えて来ると、相模国大友郷をルーツにもつ大友氏の食文化の中に、鮑が存在していなかった、と考えるのは極めて不自然である。むしろ、大友氏には鮑を好むDNAが深く刻み込まれていた、と考えるのが自然である。大友氏(三代頼泰)が、鮑の食文化をもって豊後へ入国したことは、ほぼ間違いないであろう。だから、宗麟にも相模以来のDNAが身中深く継承されていたと考えるのが自然である。

十六世紀、南蛮文化で栄えた豊後府中に、大友宗麟の居館があった。(現在発掘調査中)この府内の居館に於いても、宗麟の食卓には常に鮑の姿があったのではなからうか。のみならず宗麟の食文化は、彼をとりまく富裕階層へ少なからぬ影響を与えていたのではないかと思われる。私は、平成十七年十月、大分市生活文化展に協賛して展示された「大友史跡出土物」の中におびただしい貝殻を発見した。そして、その中に鮑もあったのである。(写真②参照)

大分市教育委員会から出された「よみがえる大友館と南蛮都市」には、次のような報告がある。「貝類／称名寺跡出土 大分県教育庁埋蔵文化財センター蔵 アワビ（上）・サザエ（中段 左端）・巻貝・赤貝・ハマグリ・ヤサラ・称名寺を囲む堀跡から出土したものの。堀の泥中から出土し、外気と遮断された状態であったため、現在のものと見間違うほど残りがよい。」

（よみがえる大友館と南蛮都市」調査書 大分市教育委員会）

中世遺跡からこのように多量の鮑の貝殻が出土した例は極めて珍しく、他に類例がないとされている。鮑の出土は、称名寺跡に限られたものではなく、おそらく同類の遺物が他の場所にも存在している可能性が高いのである。

以上の事実から、宗麟がその鮑を実際に食べていた証拠、と断定するつもりは毛頭ないが、彼の居館近くに、多量の鮑の貝殻の出土があったことには、当然のことながら深い関心を持たないわけにはいかない。

その宗麟は、一五六三年（永祿六）居所を府内から臼杵丹生島城に移している。移遷の理由は、学者、研究者によって諸説あるが、軍事上、政治上、経済上の理由からとされている。そうした中で、いささか異色と思われるものに、精神的不安定



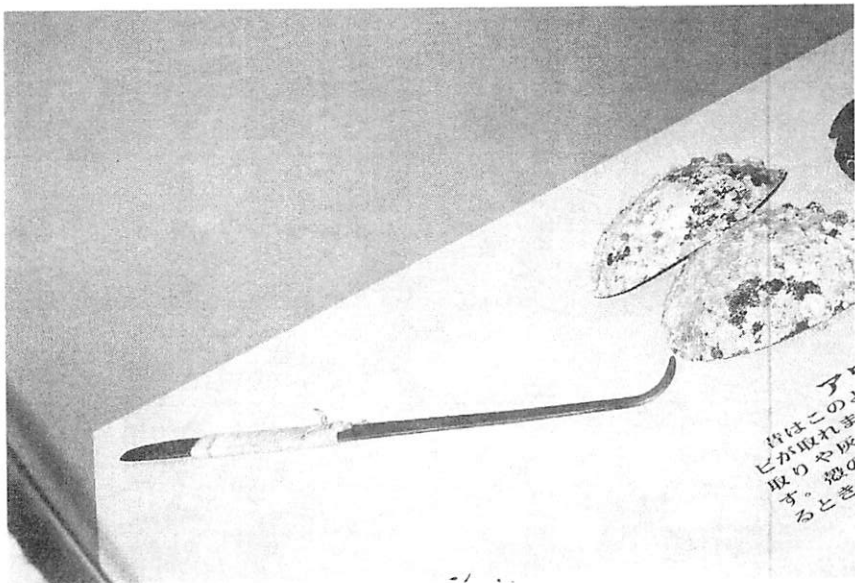
（写真②）鮑貝（大友史跡出土）

を癒すための隠居地としてとする説や、正妻との不仲が原因であった、とする説などがある。「大友宗麟のすべて」芥川龍男編 新人物往来社「宗麟時代の府内と臼杵」秦政博 この隠居地説と正妻との不仲説は、政治上、軍事上の理由に比して、より人間性の深奥をよく見極めた上での分析であり、穿った見解と言える。私は、これらの説に「鮑」説を付け加えたいのである。丹生島移遷の最終決断に際し、「鮑」が宗麟の背中を押した可能性もなくはないのである。

因みに、丹生島城の前面に展開する海は、相模湾同様、太平洋に面する鮑の絶好の漁場であったのである。佐伯から臼杵、佐賀関にかけての太平洋に画した海は、現在でも大分県下最大の漁獲量を誇る鮑の宝庫である。(写真③参照)

ところで、「夏日」、海が荒れ、鮑(の腸)が入手困難な時に、独裁者宗麟が、無理難題を命じて周囲の人々を困らせたであろうことは容易に想像される。いささか疑念のあるとされる史料で、宗麟のキャラクターを示すものが残されている。その文書は、宗麟がまだ五郎と呼ばれていた頃の彼に関するものである。

「大友義鑑公の嫡男、義鎮公いまだ五郎御曹司と申奉る時、長刀を御このみ被_レ成、御行儀あらく、いつも怒りたまへる御



(写真③) 鮑おこし (現在佐賀関町の海士が使用しているもの)

氣色にて、科なきものも、少御氣色に違はば、故なく御成敗仰付られ、多分は御手打になさるゝ事多し。侍たる者にも、むさと御言葉を下したまはず、神社佛閣をも敬はれず。鷹狩川狩の御遊びに付ても、民の憂をかへりみられず。人の誹りを辨へたまはず、御氣色に入たる者には、忠なきに御寵愛被_レ成、久き老中外様の様なり。却て新座の者にへつらひ、みだりにまいないをこそ求けれ。中にも津久見、田口、齋藤、小佐井惡逆無道の身を以て、何事も御意に随ひ、御異見申上る事なく、心のごとく振舞ける。凡五郎殿の御代に、久しき大友の家破滅のやうにぞみへし。(以下略)〔大分県郷土史料集成〕系図篇 戦記篇 (一)

五、大友氏と蔣山万寿興聖禪寺

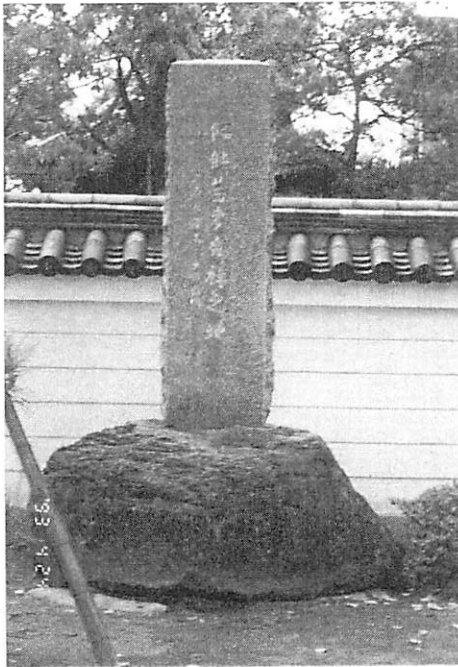
蔣山万寿興聖禪寺、つまり万寿寺は、大友氏五代貞親(一二四六―一三一一)により、一三〇五年(嘉元三)、大友氏の菩提寺として豊後府中に建立された。翌一三〇六年(徳治元)、筑前博多の承天寺より智侃禪師(一二四五―一三三二)を招き、開山とした。この智侃禪師を出した承天寺は、聖一国師(一二〇二―一二八〇)の創建(一二四一年、仁治二)にかかる名刹である。その聖一国師は、中国宋に渡り、深く臨濟宗を修めた高僧として知られており、京都東福寺の開山でもある。更に特筆すべきは、承天寺には、聖一国師が我国ではじめて「饅飩」を発明したという伝承が残されていることである。(福岡県文化百選)福岡県民生活局 文化課)

ここで、我国に於ける「饅飩」の成立について「つるつる物語」の著者、伊藤汎氏の諸説を見ておきたい。伊藤氏は、従来の「饅飩」に関する定説に対して、その誤りを指摘した上で、大略、次のように述べておられる。鎌倉時代、我国から多くの禅僧が中国宋へ渡ったが、彼等は帰国に際して様々な中国の食文化を日本に伝えた。その中の一つに索麵(そうめん)があったが、「饅飩」はなかった。勿論、中国からもたらされた索麵(そうめん)は手延法によって作られていた。「饅飩」は、索麵(そうめん)の製作のプロセスの中で、我国に於いて誕生したのである。索麵(そうめん)が手延法で作られていたように、

我国で誕生した「饅飩」も手延法で作られたことはいままでもない。そして、その成立時期は鎌倉時代中期以降とされる。
 (「つるつる物語」伊藤汎 筑地書館)

聖一国師も、中国の食文化を我国に伝えた禅僧の一人であったが、彼が他の禅僧と異なっていたのは、彼が中国伝来の素麺(そうめん)技術を用いて、我国最初の「饅飩」を誕生させたことであった。つまり、中国宋から帰国した聖一国師が承天寺に伝えたのは、手延法による素麺(そうめん)の技術であったが、彼はさらに工夫を加え、承天寺の典座寮に、画期的な麵食品である「饅飩」をもたらしたのであった。現在、承天寺の境内に「饅飩蕎麦の発祥の地」と陰刻された石碑が存在するのはそのためである。(写真④参照) この承天寺の「饅飩」の食文化は、後に名物博多うどんのルーツとなった。

ところで、智侃禅師を迎えた万寿寺は、「経東西二
 三〇歩(約四〇〇m、緯南北三六〇歩(約七二〇m)」、
 とも、「四丁(四三〇m)六丁(六五四m)」、ま
 た「方八丁(八七二m)」とも伝えられる広大な寺域
 を誇っていた。(「雉城雜誌」他)その広大な寺域内
 は、大殿、山門、法堂をはじめ、僧堂、輪堂、諸寮、
 論堂が林立していた。そして、ここでは「百余人」の
 僧たちが居住し、修業に励んでいた。(「雉城雜誌」)
 換言すれば、博多承天寺に匹敵する大寺院が豊後府内
 に出現したのである。そして、この大寺院の出現に伴
 う「百余人」(「雉城雜誌」)の修業僧たちの食生活を
 確保するために、当然のこととして、承天寺の典座寮



(写真④) 博多承天寺「饅飩蕎麦の発祥の地」の石碑

(禪寺の台所)の食文化が、そのまま万寿寺へ移動して来ることが要請されたのである。そして、その多くのメニューの中に、聖一国師が中国より伝えた麵の食文化、つまり手延法による「饅飩」(うどん)が含まれていたことは疑いの余地がないのである。

ところで、万寿寺は、大友氏の菩提寺として建立されたことは既に述べたが、祖先の靈を祀る菩提寺の万寿寺と、歴代大友氏との交流は深いものがあつた、と思われる。

一五九五年(文禄四)十月、常陸国水戸に幽閉中の大友吉統が調査作製した「当家中作法日記」は、大友氏と万寿寺の交流の一端を示すものとして大変興味深い。

「十三日、萬壽寺の山号也蔣山江行初也。刀卯の刻程に、都官ツツの僧官也案内に參候。供ハ、宿老、聞次、近邊無餘儀衆也。くハせんくらおゝひにて、馬ひかせ申候。小者、力、如例式、はしらせ、〇〇橋にて、こしよりおり申也。都官、マキキチ甬迄、參向。先都官寮へ行候て、參祝次第の事、一番ニたう被參候。一ニくハし參候て、御茶被參候。三ニさうに被參候。此ときひや御酒、同かんしゆ被參候。右之三献參迄ハ、都官計相伴也。四ニへっかん、又やうかん被參候。此時、西庖、其外老僧衆、宿老、聞次、太刀持、實相寺などの醫者しゆ、猿樂二三人、召出候。猿樂衆ハ、座敷ひろく候へは、さいの内に召候。せわく候へは、えんにかんにん申候。惣而、主居の方へハ、蔣山の僧衆ゐられ候。寺奉行ハ、そうしや申され、其後さ敷へ被召候。寺奉行に、御台番衆一人相そひ、奏者申され候。五ニむし麵被參候。其後すいせん被參候。又くハし被參候也。此くハしすへり候て、上座のたてすみを、内のやうにとられ候。床ニ、ふくろくしゆの、繪給かけられ、華一瓶、たてられ候。其後、右の祝過候て、方丈より案内アリ。方丈にて宮仕ハ、喝食頭なり。是筋目をえらはれ候。膳取次ハ、親類中の僧也。祝次第の事、一番くハしにて、御茶被參候。勿論、座敷に住持堪忍也。座敷次第右同。二ニうとん。三ニすいせん。四ニわんめし。五ニくハし被參候。此とき、座にかんにんの宿老、くハしを持候て、たゝれ、次の間にて、被用候。又茶被參候。其後西堂寮にくつろぎ、其後ミつゝにて、御酒被參候。寺奉行、猿樂衆ハかり、伽に被出、其外宿老を始として、別の座にて、御酒參候。公儀にハ、禁酒嘉例故也。右の祝過候

て、又官寮より案内候て、それにて参膳。次第の事。

本膳 一 こはう。 一 まろもり大しる。 一 ふのにうあへ。 一 こふ。

一 たかくもる也めし手のかけやう口傳

めし高くもり候間、こぼれざるやうに、中をほり賞翫、申、汁をかけ候時、はしを能々汁にてしめし、又めしを、大ゆひの入ほと、はしにて、手かたを前のかたに付、さて、中もりの、にうあへを取て、二の汁の上に置、さて、はしを、めしの中にさしこみ膳の中に、うつふしにうつし、そこを、はしにてもちあけ、さて、汁をかけ賞翫申也。

二 一 いたふのあふらあけ。 一 まろもりこけまめ。 一 まろもりたぬきもとき。 一 つけむめ。

一 うとあへて。 一 いたこんにやく。 一 まろもりたちハきかうの物。 一 ほたてしゐるたけの汁。

貳のせんでのかけやう子細なし。

三 一 一 あつめにのしる。 一 一

一 きびのめし

四 一 竹の子のしる、わかめくハへて。 五かミハ五ツめまで、次ハ三日迄参也。

一 山のいものしる。 御くハし水栗。

ひるのまへ蹄館也。」〔「当家中作法日記」 増補訂正大友編年史料No.三二〕

記事中の「うとん」(饅飩)とは、果たしてどのような珍品であったものか興味深いものがある。

ところで、大友氏と万寿寺の交流の中では、大友氏の厨房と万寿寺の典座寮との交流も活発に行われていた、と考えられる。当時、麵料理は高級メニューであったから、大友氏の厨房(調理人)は、万寿寺の麵食品の調理法、つまり手延法による饅飩の作り方を学んでいたに違いない。

結論的にいうと、万寿寺は鮑の食文化をもつ大友氏によって創建され、その万寿寺には、承天寺の智侃禪師により、手延法

による饅飩の製法が伝えられた。そして、大友氏は万寿寺より、鮑の腸の魅力的な味覚を麵食品によって再現させる技術を学んだのである。

六、「ほうちよう」は変身して「だんご汁」になった

大分地方には、人気の高い郷土料理に「だんご汁」がある。「ほうちよう」に比して、この「だんご汁」は、調理法が至って簡単なことから家庭料理として喜ばれている。

この「だんご汁」のルーツは、博多うどんのルーツが承天寺にあったように、万寿寺の典座寮や大友氏の厨房(台所)にあった。歴史の流れの中で、万寿寺や大友氏の食文化は、次第に民衆(主として農民)の中へ浸透し、定着していったが、その過程の中で大きく変身を遂げることとなったのである。「ほうちよう」は別名を「殿様料理」とも呼ばれていたように、作り始めから食膳に供されるまでに要する時間は、約二時間にも及ぶ大仕事であった。(大分戸次ほうちよう保存会会長 後藤スミ子氏による)四季を通じて農作業に忙殺されている農民にとっては、長時間を要する料理は絶対に許されるものではなかった。毎日厳しい農作業に追われている農民たちにとっては、料理は簡便・迅速であることが要求されたのである。農民の中へ入った「ほうちよう」は、必然的にこの要請に応えなければならない運命にあったのである。そして、その変身が急速に進展したのは、全国統一と平和が確立し、農村の生産力が飛躍的に上昇した江戸時代であったことは、ほぼ間違いない。

ところで、「だんご汁」は、既に「ほうちよう」から変身を遂げ、形態的には全く別物となっているにもかかわらず、地方によっては、依然として、変身前の「ほうちよう」をそのまま使用しているところがある。(大分市、豊後大野市、竹田市、佐伯市大入島など)「だんご汁」を「ほうちよう」の名称で用いているこの事実は「だんご汁」が「ほうちよう」をそのルーツにもっていたことを雄弁に物語るものであり、「ほうちよう」の記憶が抜き難い残像として心の奥深くに残っていることを示すものである。「だんご汁」のルーツが「ほうちよう」にあることを示す証拠は、呼称の他にもある。「だんご汁」と「ほう

「ちよう」は形態的には全く別物のように見えても、調理法の本質的な点に於いては何ら異なるところはない。「ほうちよう」の手延法（引延法）は「だんご汁」に於いて厳然として継承されている。

では、「ほうちよう」の変身とは具体的にはどのようなようにして行われたのであろうか。「ほうちよう」が麺をうどん状に引き延ばすのに熟練と長時間を要したのに対し、「だんご汁」は、麺を幅1cm～2cmばかりの帯状に作り、それを約20cm～30cmの長さに引き延ばすだけの簡単なものとした。こうした調理法は、誰にでも出来る画期的な発明であった。

因みに、現在大分地方の各家庭で行われている調理法は、大略、次の通りである。

小麦粉に少量の塩を混ぜ、それに温湯（又は水）を加え、よくこねる。充分にこねた後、それを大人の親指大にちぎり、よく絞った濡れ布巾の上に並べ、さらにその上にも別の濡れ布巾をひろげてかぶせる。そして、約30分間そのままの状態で放置しておく。その間に、季節の野菜などを切り込んだ味噌汁を作り、これがよく煮立った頃、この中に、用意しておいた親指大のだんごを、両手指で約1cm～3cmの幅で、長さ約20cm～30cmの帯状に延ばし、投入する。頃合いを見て、食器にとり食する。

なお、「だんご汁」は各家庭により、その作り方に豊かなバリエーションがある。次に紹介する「だんご汁」もそのバリエーションの一例である。

「鮑腸汁（異名ーだんご汁、打ち込み、するとん）」

▲常食地域……県下一帯

▲概要……大分の食物といへば先づ団子汁と申される位に祖先伝来の親しみ深い言葉でございます。大友宗麟鮑の腸を大変好まれましたが或嵐の日鮑が手に入らず家来が困った末に工夫して粉でそれに似たものを拵へてお膳に供しましたところ大変お気に入ったとの事でこれを鮑腸汁と申しました。

▲調理法

一、材料……主原料……小麦粉

副原料……味噌、季節の野菜、煮汁等（主原料の粉を用いる時は米の団子汁と云います）

二、方法……小麦粉に塩を入れませ、水でよくこね打板に出して丸い麵棒で平にのばし巾一握位に切り予め用意しておきました汁に入れて煮て味噌汁と致します。（好みによっては醤油汁とします）

又別法としては小麦粉に塩を加へ熱湯で手触りが羽二重の様に感じられるまでよくこね耳たぶ位のかたさにし拇指の大きさに握り「もろぶた」等に並べて濡れ布巾をかぶせ三十分間放置します。（この間に汁をつくる）

次に団子を左手に置き右手で中央をおし溝をつくり両手で帯のようにのばし中央より二つにさき汁の中に入れます。煮えた頃味噌を入れます。（以下略）（「大分地方郷土食」大政翼賛会大分県支部）

右の「大分地方郷土食」とは、太平洋戦争中の非常食確保のため昭和十九年に作られた小冊子で、当時の大分師範学校女子部助教授青木信子先生によって執筆されたものである。

ところで、古松軒が豊後国分寺で止宿先の亭主から振舞われた「ほうちょう」とは、「饅飩に似たるもの」であった。この記述から推測すると、それは、大友宗麟も楽しんだものと同様の、昔ながらの本格的な「ほうちょう」であったと思われる。

「時節々々に従ひ、何にても切こみ」とか「予もまた國へ歸りて製し食せしに、汁の實、竹の子、椎茸、芋、大根などを入れて、食事とせる時」という記述のあるところからは、「だんご汁」の「において」が漂ってくる。おそらく、古松軒が訪れた頃の国分寺の周辺（賀来地方）では「ほうちょう」は変身を遂げ、「だんご汁」の色彩が濃厚であった、と推測されるが、珍客の来訪に当たり、止宿先（庄屋？）の亭主が、日頃は披露することのない、昔ながらの調理法を特別に実演して見せたのであろう。古松軒は、亭主の妙技にいたく感動したと見えて、次のように「西遊雜記」に書き留めている。曰く「豊後の國にか

ぎりて、此食物を製せるなり。」と。更に、諸国を歴訪した彼の体験に照らして、確信的に次のようにも記している。曰く「他國になき食物ゆへに、爰に記す。」と。古松軒によるこうした記録は、「ほうちよう」が豊後独特の郷土料理であることに對するいかなる疑念も払拭するのに充分である。(平成九年十二月、私は独自の調査を行い、「ほうちよう」が大分県以外には存在しないことを確認した。)

蛇足ながら、大分地方で広く愛されている麵料理に「やせうま」がある。これも「だんご汁」同様、「ほうちよう」が変身するプロセスで派生し、農村を中心に広く浸透していったものと考えられる。

七、「ほうちよう」は「ほうとう」の転化したものではない

「ほうちよう」(鮑腸)は、山梨県の郷土料理「ほうとう」の転化したものである、という説がある。その代表的なものは、鮑の研究者 矢野憲一氏である。

矢野氏は、著書「鮑」―ものと人間の文化―(岩波書店)の中で「大分県にはウドン汁に、鮑腸汁というのがあり、アワビの腸に似るともいわれるが、『ほうとう汁』からきた当字であろう。」と述べておられるが、次の理由から、私には納得しかねるのである。

その理由は、山梨県の「ほうとう」は、その作り方が、包丁を用いる手打法(切断法)であるのに対し、豊後の「ほうちよう」は、刃物(包丁など)を全く使用せず、人の手指だけによる手延法(引延法)である点である。つまり、手打法(切断法)と手延法(引延法)は、全く異なる系統の食文化である。中国にルーツをもつ「ほうとう」と、我国で発明された饅頭をルーツにもつ「ほうちよう」は全く別系統の麵食品なのである。

因みに、鎌倉時代の「厨事類記」には、「ほうとう」の作り方を次のように記している。

「パウタウハヨキ暑預ヲヲロシテ。コメノコニアハセテ。ヨクくレム木ニテ ヲシヒラメテ。粉ヲスコシカケテ。カタナ

ニテ長二寸アマリニキリテ。サクヘイノヤウニ ホソクキリテ。ユヲワカシ。ユデ、トリアゲテアツキノスリシルニテマイラス。」〔厨事類記〕群書類従第十九輯) 山梨県の「ほうとう」は、「厨事類記」の製法を忠実に現在に伝えているのである。

これに対して、「西遊雜記」は「丸め置し團子を引のばして、汁の中へ入れて食せる事なり。」とその調理法が引延法であったことを明記しており、その製法が現在でも広く行われているのである。「ほうとう」と「ほうちよう」が全く別物であることは、現地に行き、直接取材してみれば一目瞭然である。

八、「ほうちよう」は「鮑腸」であった

通常、「腸」という文字から連想されるのは、人間や他の多くの鳥獣たちの、あの長い腸管である。そのイメージをもって鮑をどのように厳密に観察しても、鮑の中に期待するような長い腸管を発見することは出来ない。事実、私もこの盲点に陥っていたために、長い間高価な鮑を無駄に賞味することとなってしまった。

豊後「ほうちよう」伝承を荒唐無稽の作り話だ、とする説の根拠には、鮑のどこを探してもあの長い腸管が発見出来ないことが上げられる。確かに、「西遊雜記」には、次のような記述がある。曰く「大友宗麟鮑の腸を好みて常に食す。夏日、鮑の腸不自由の時に、うんどんにて、右のごとくに製し」と。つまり、うんどんで鮑の腸のように製しというのである。私は、数回にわたり、実際に「ほうちよう」を作っている現場を観察させてもらった結果、一つの結論に達することが出来た。「腸」を「ちよう」と読めば長い腸管を連想するが、「腸」を「はらわた」又は「わた」、つまり内臓臓器の意味に解すると、必ずしも長い腸管を意味しない。「鮑の腸」とは「鮑」の臓器を意味していたのである。長い間、私を苦しめていた正解は別のところにあったのである。それは、「西遊雜記」のいう「丸め置し團子」の状態のことで、大分市戸次の「ほうちよう」保存会の調理プロセスでは麺を大人の親指大にちぎった段階を指していたのである。鮑の腸(わた)は、うどん状の部位ではなく、まさに大人の親指大の臓器として、鮑の中に厳然と存在していたのである。

九、終わりに

かねてから私は、豊後「ほうちょう」伝承の信憑性にいささか興味を抱いていた。学者や研究者はこの種のテーマには無関心なのが普通である。それは、どう転んでも大した手柄にはならないからである。だから、「伝承」の類は雨ざらしになっただま放っておかれるのである。あたかも、収穫後の田畑に取り残された「落穂」のように、である。豊後「ほうちょう」伝承の真偽を探る作業は、広大な田畑の中に忘れ去られている「落穂」を拾い集める「落穂拾い」に似ている。私は、少年の頃、その「落穂拾い」に熱中したことがあった。丹念に「落穂」を拾い、それが両手いっぱいになると、心が豊かになったものがある。私の直観と推理が「伝承」という鉱脈から掘り出したものが、果たして黄金であったか、単なる石ころであったかはさて置くとして一応の結論を得ることが出来たことに満足している。そしてこの気持ちは、少年の日、両手いっぱい「落穂」を抱いた時のあの豊かな気持ちと似ているのである。

なお、この小稿は、真相を知りたい一念から出発したものであり、いわゆる「郷土びいき」から出たものではないことを明記しておきたい。

最後に、本稿の執筆に当たり、参考文献の朗読には、中村喜枝子さんの献身的なご奉仕を頂いたことを明記し、改めて厚くお礼申し上げます。