

「やせうま」は古野が発祥であるか？

安部 茂

- 一、はじめに
- 二、「やせうま」は本当に古野が出自か？
- 三、町誌及び小野久仁子氏、曾根崎氏の説は？
- 四、古野と塚野に似た話がある
- 五、古野妙蓮寺について
- 六、銭瓶峠ぜにがめの道標
- 七、古野「古地図」を参照されたし
- 八、挾間町教育委員会に対して
- 九、「やせうま」と雷電為右工門の故郷
- 十、粉物食文化としての日本で横断的に見て
- 十一、「ほうちよう」と「ほうとう」、「団子汁」と「やせうま」
- 十二、大阪まで伸びた「津守のだんご汁」
- 十三、結びとして
- 十四、大分県豊後国大分郡古野村全図
- 十五、豊後国志附図
- 十六、豊後国志附図（彩色）
- 十七、大野川とともに生きる養蚕とほうちようの里
- 十八、ほうとうつくりの技を磨いてお嫁入り
- 十九、雷電為右工門について

一、はじめに

やせうまは、我々挾間町近辺地域の「ソウルフード」、すなわち幼き頃より、盆には陶器の大皿、我家の皿は江戸中期の物であり、青色が薄く、明治以降の青色は化学染料（コバルト）を使用しているので、濃い紺色である。中心には、南面風の唐子（からこ）、縁には吉祥紋きつしょうもんを絵付している。一尺五寸の大皿です。それに「やせうま」は、黄粉きんこをまぶして、仏様に供えた十三日、お墓参りより帰って食するのです。無論、親兄弟、姉妹家族で甲子園を聞きながら食べます。

それと、「おせつたい」二十一日か二十四日だと思う。座前があり輪番（りんばん）で、「おだいさま」赤い前垂まえたれがあった粉（へぎ）、薄い竹を網代（あじろ）に組んだ皿に、黄粉をまぶしたものを、お茶と一緒に載っていた。

盆はその昔、麦に感謝、正月は米に感謝の気持が、祖先崇拜となつて、盂蘭盆会うらぼんえと合体して現在に至っているのです。

無論正月は、米に感謝、祖霊を想う、日本人としての道徳観念がそうさせるのでしょうか。

二、「やせうま」は本当に古野が出自か？

挾間史談第二号にて、小野三郎先生が「やせうま」発祥の地由来として、昭和五十九年十月一日発刊の「挾間町誌」七五七頁、七五八頁に古野老人クラブよりとして、大筋として「八瀬」と言う乳母うばと鶴清磨の物語を書いている。小野三郎先生は、生き続けている

る伝説、つまり伝説は伝説としてそつとしておくのが良いとの思いがある。他方、何百年の長い間伝えられてきた伝説の不思議さを知りたい思いもあると記している。詳細は史談会二号を参照されたい。町誌をベースとしたのであろうか昭和六十三年九月二十六日発行の「大分の伝統料理、春夏秋冬」の中に、各市町村の代表食一二〇種類を挙げており、夏の部として挾間町の「やせうま」がある。文章を書いたのは、鬼瀬の故小野久仁子さんです（引用）

「やせうま」と何故呼ぶ様になったのか、挾間町誌には次の様な話が伝わっている。

平安のころ、都をのがれた幼君鶴清磨は乳母の八瀬と共に、挾間町の古野（黒野）の妙蓮寺に隠れ住んで居た。ある日、八瀬は小麦粉を薄く延ばして、茹でて、黄粉をまぶして差し上げたところ大変お気に召して、その後は「やせ、うま」とせがまれる様になり、それが「やせうま」の語源であると伝えられている。

妙蓮寺には今なお、八瀬が建立したと伝えられている経塚が残って昔を物語っている。（小野久仁子）

汗ながしつつかやせうまの出来上り（山田若菜）

また平成十七年に、曾根崎昭三医師が「初瀬物語り」を著している。（これを引用）

「やせうま」

昔々、平安時代に都で政変があり、藤原鶴清磨と言う幼い貴公子が乳母に伴われて豊後の大友家を頼って落ちのびて来たが、大友家では、ひそかに挾間の黒野と言う所にかくまったそう。

乳母は京都の八瀬の出と言われているが、鶴清磨は食べ物が欲しくなると、「八瀬、うま、うま」と言ったそうで、八瀬は「はい、はい」と言つて小麦粉をこねて長く引き伸ばしそれを茹でて、黄粉をまぶして鶴清磨に食べさせていたそうです。この鶴清磨の（やせ、うま、やせ、うま）がやがて「やせうま」に成ったそうである。鶴清磨はやがて立派な貴公子に成長したそうである。（曾根崎氏引用）

三、町誌及び小野久仁子氏、曾根崎氏の説は？

やはり、識者たる人の話を信用すべきでしょうか？

平安の昔、大友家を頼つたとある。私達は中学生の頃、こう覚えていた。

（七九四年）泣くよウグイス平安京

（一一九二年）いい国造ろう鎌倉幕府

上記の様に年次の差を求めると三九八年ある。都での政変とは、何であろうか？ 中臣鎌足の子、不比等の子に四家あり、すなわち、宇合（うまかい）、武智麻呂（むちまろ）、房前（ふささき）、麻呂（まろ）、妹は後に聖武天皇の皇后となる光明子がいる。壬申の乱にて功績のあつた高市皇子の長男、長屋王の変あり、藤原四兄弟による新政権が発足し、藤原氏全盛の時代が到来するが、想像するにこの時代に鶴清磨が来たとは仮定した場合、太宰府より都までは、税を運ぶに往復四十七日かかったと言う。（イオンモール由布川峡谷の説明板より）

鶴清磨は「うま、うま」と言う。最近ですが今上天皇陛下が御年

一才のみぎり、上皇后が「つかまり立ちとブーブー、うま、うま」と言う古い映像が流れていた。鶴清磨も陸路、国道二号線を使っても約九〇〇km超あるので、大阪より船便で豊後に来たのであろうか。もし来たとすれば、誰が撫育をし、またその源資はどこから出たのでしようか？

妙蓮寺の教育委員会設置の看板に、大原八瀬なる乳母と書いてある。大原は三千院があり、御殿門、宸殿、玉座、客殿等、大きな建物です。また八瀬は叡山電鉄の八瀬比叡山口駅がある。町誌には八瀬の地出身ですから「八瀬」と呼ばれていたと書いている。永六輔氏が「京都女一人」の中に、京都大原三千院のフリーズがあるが、昭和四十年当時の事です。三千院は門跡院もんぜきいんです。近くに大原は寂光院がある。寂光院は、高倉天皇、皇后建礼門院徳子の大原西陵がある。清盛の娘、建礼門院徳子十七才で六才年下の高倉天皇に入内（じゅだい）、中宮と成り七年後に安徳天皇を生む。壇ノ浦で一門共々に入水じゅうすいするが救い上げられ、出家して平家一門の冥福を祈る。鐘楼しょうろうの鐘には「諸行無常」の銘がある。

大原三千院をモチーフにした人達が町誌に記したのではないでしようか？

また「八瀬」と言う名前も、「八瀬童子」があり、後醍醐天皇や明治天皇の柩ひつぎ（葱華輦ほうかれん）の輿こし丁とした。それと足利三代將軍義満公の延暦寺に参詣さんけいの折、輿をかつぐ人達であり、皮革ひかくは武具、鞍等を作る特殊集団です。信長が比叡山の入会権、洛中での薪炭しんたん、木工品の販売の安堵状を出す。

前述の永六輔氏が大分に来て、各地を巡ったのであろう。「大分には団子汁しかないネ、どこに行っても団子汁ばかりですネ」と言っていた。昭和五十五年頃は、さほど「関アジ、関サバ」、「シイタケ」、「カボス」、「麦焼酎」もマイナー扱いの不遇の時代があった様です。

四、古野と塚野に似た話がある

昭和七年、第一高女の生徒による、豊後伝説集（全）に、鶴清丸として記述がある鶴清丸は悪事を働いて、豊後の黒野に流されて来ていたが、最後は悪人達により野津原の塚野で殺された。それ以来、塚野に紅い花が咲かないそうだ。

何故、塚野と言うのか。南北朝時代に征西大將軍懐良（かねなが）親皇が、追われて判田の百木（ももぎ）より、ここに陣を張り御所の森とした。しかし北朝方大友家八代氏時に追い詰められた甲斐信連（のおつら）を含めた十六人が、親皇軍の甲冑を身にまとい斬り結び全員死亡と成り、その間七瀬川を越えて、菊池一族へと親皇軍は落ちのびて行く。

この御所の森跡に塚を造り塚野と言う様に成ったそうである。

古野に鶴清磨が御所明神と成ったとあるは後世の人の作り話であろう。五所社は野田地区にもあり、慶安元年より三年にかけて、日根野織部正公は、長宝水（蛇口井手）、永宝水（柿原井手）、上淵井手そして阿南庄新井手（挾間井手）を完成させる為に、大在、坂ノ市、佐賀関より移住をさせる。よって野田村が立村する。

中尾十二社より五社を分祀、日根野織部正公をも祀る。

古野の御所社はもしかしたら、賀来神社、来鉢神社の祭神、武内宿禰と景行天皇、応神天皇、仲哀天皇、神功皇后ではあるまいか。中尾の七所社の祭神のトップは、鶴見岳白鳥大明神、故に「大日本武命」、ヤマトタケルノミコトである。

五、古野妙蓮寺について

江戸時代後期に書かれた雉城雑誌には「黒野村慶雲山妙蓮寺」として「当寺は天台宗にて由原山の本院たり。島津の兵火にあい、今僅かに堂宇存在す」。焼かれたのは島津軍ではなく、それより以前大内氏の軍によつて焼かれたのではないかと、故平野秀雄氏は記している。その後再建にあたり由原宮の宮師三十三代豪憲の援助により、来鉢村と黒野村、両村の庄屋の助けもあつて、妙蓮寺の再興は成功した。延宝五年（一六七七年）です。最も隆盛だった時期は約二九〇年前の享保年間で、近郷近在からの参拝者で随分賑わつたと言う。しかし由原宮との関係で天台宗を撤する故に、明治以降は経営が苦しくなり、無住職の寺となり昭和に成つても寺屋は荒れ放題と成つて行く。明治三十八年の大日本帝國陸地測量部作成の地図には、天神社、誓岸寺、光林寺はあるが妙蓮寺はない。当時無住の寺だったのだろう。

豊後国志は、岡藩が編さんした。唐橋世済が主任であつたが急逝したので、その後、伊藤鏡河、田能村竹田らが引継いで竹田達の「豊後国志附図」に見る挾間町域の交通路を参照されたい。なお彩

色の「豊後国志附図」は寛政十年（一七九八年）より享和三年（一八〇三年）に完成した。編さんにあたっては実地踏査をしており、正確を期し、その為に近世豊後の白眉の地誌として高い信頼性がある。

「玖珠郡森宮路」は府内城下の笠和口（現竹町入口附近）から出発し、大道の切通しを越えて、永興、賀来村そして、挾間の黒野、赤野、東行、朴木村から、由布岳南麓を抜けて、由布院に至り日出生台から、森藩の膝下、森（玖珠町）に向うのである。「永山布政所（日田代官所）に通じる。幕府領の政治的な支配の面から見れば、大分郡高松陣屋（現日岡小）を結ぶ政治の道であつた。

広瀬淡窓は弘化二年（一八四五年）行き帰りとも府内へ並柳間を一日で歩き、赤野村（宮崎家）、朴木村（平野家）で中食をとつている（淡窓全集）

このことは、NHKテレビ「プラタモリ湯布院」にて「永山路」として詳しく紹介されている。

六、銭瓶峠の道標

他方、銭瓶へ黒野線は向原から別府へ抜ける最短ルートであり、銭瓶峠に残る道標には「南どうしり（堂尻）道とみえる。この道は享保二年（一七一七年）に中津藩小笠原氏の改易に伴い、幕府から中津城の受け取りを命じられた岡藩の中川久忠の一行は軍事編成にて五〇〇〇余人がこの道を往復。竹田を経ち、今市にて一泊。堂尻で昼食、銭瓶を通つて豊前街道、または小倉街道とも言う。今市石

疊入口に岡藩の参勤交代の彩色された「レリーフ」がある。

家紋は㊦「中川クルス」が使用されている。初代中川清秀が高山右近達と、キリスト教信者の証左であろう。現在は二つ齒朶紋しだに成っている。

何故、私が地図や道にこだわるかと言うと、昭和四十三年、東証一部上場の中堅ゼネコンに入社。新入社員の実習期間中に、元国土地理院出身の先輩から、測量技術と精神を学んだ。これは私が最も幸運とする所であり常に「事に当りて熱心真摯なり」を座右の銘として生きて来ました。

七、古野古地図を参照されたし

赤野に接して「吹上ツル（吹上溜池）」より東側に「妙蓮ツル」、「茶屋ツル」、「塚久保」の北側に「水毛ツル」がある。「ツル」とは「津留」、「水流」であり、黒野井路が元禄十二年（一七〇〇年）に開削している。水路があるから「ツル」があるのだろう。あくまでも天台宗の妙蓮寺。日蓮上人の「立正安国論」の後としても、従来伝承としていたる平安の時代、大友家初祖の時代ではないだろう。教育委員会が「初瀬井路」の「お初」、大將軍神社の「あしなかし」の「さくら」もそうであるが、もっと舊書きゅうしょを参考にされたい。

八、挾間町教育委員会に対して

教育者達が流布伝播させた、「伝承」の二文字を「楯」として、後世の児童達にこの間違った伝聞を将来に渡って読み聞かせ続ける

のでしょうか？

因みに、本年は北朝鮮の「金日成（キムイルソン）の生誕一一〇周年です。抗日パルチザン三十八年民衆は待っていた！ その人を!! 白髪美髭かみ彼の人を待っていた。そうしてその人は現れた。人々は口々に叫んだ。「ウソだ!!」、その瞬間三名のロシア兵が合計数発を発砲。静寂の中、若き三十代の「金日成」、つまりこの瞬間に朝鮮民主主義人民共和国「国家誕生」。

現「金正恩氏」は三代目です。これは本当の話です。教育者達の「嘘も百遍言えば本当に成る」。私は是を言いたい。

「お初」に関しては、昭和三十年発行の大分市史「慶安の土工」に「初瀬観音堂・榑木邑取水堰せきの箇所を今でも観音淵と呼んでいる」。もし「お初」が本当ならば、里謡りやうや口説きにも成っているであろう。「初瀬音頭」にも登場しない。大正十一年刊行の大分県耕地会発刊の水利組合史にも「人柱」は無い。日根野織部正公が、上野祇園社に詣でて、農民の水に対する辛苦しんくを愛いて「挾間井手」を成さんと、清水、大山両家士に命じる。

下市には祇園社（茂八屋敷）があり、是を、「年々井神明」として祀って来た。通水後一五〇周年（寛政十一年一八〇〇年）に「織部頭（かみ）様御大徳井手の恩」として、祭りを催したい旨を殿様に願ひ出ている。

下市は、初瀬井路があつてこそ、店が連なる栄えた地域でしょう。「人柱」を出す様な「命」を軽視する地域だったのでしょうか？ お初は下市地区の出身とあるので。

八坂神社は新羅（しらぎ）国牛頭山に座した素戔嗚尊を山城国愛宕郡八坂の地に奉斎したことに始まり、祇園社と呼ばれていたが明治元年に「八坂神社」と成り、大正十四年に官幣大社に列せられる。

その下市八坂神社入口に「お初」の云々の話が看板に書いている。「人柱」、「大原八瀬」これらを早く撤去されたし!!

前記「あしな石」。あの崖から、登る途中で落ちたらどうする。名子の命を軽視する事が好きな人達である。

庄屋の娘「さくら」に関しては、野津原の朝海か山峰だろう。同じ名子三人の伝承がある。つまり庄屋の娘「さくら」も風に吹かれて、やがて土になる身であると言う事です。「さくら」の和歌に対して返歌を詠んだ名子（なご）を山分限は夫婦とした。挟間には歌を詠む人が居ないから、大將軍の崖を登らせているのか？

ここで私が「初瀬」を詠んだ人を記す。和歌四十首、俳句十四句ある。和歌、藤原定家、源実朝、源俊賴（小倉百人一首）、柿本人麻呂、西行、山前王、大伴坂上郎女、源兼昌、良経であり、俳句では芭蕉、蕪村、一茶、其角、召波、子規、一葉、節、碧梧桐の人達が居る。如何に、「初瀬」が世の中でこれほど尊ばれているか。これでも「お初人柱」を説くのでしょうか。

九、「やせうま」と雷電為右工門の故郷

初場所千秋楽、横綱照ノ富士を敗り御嶽海が優勝。長野県では、二二七年ぶりの大関誕生である。小県郡（ちいさあがたぐん）は松本の東、諏訪湖の北東、近くに小諸市がある。御嶽海は「木曾節」

で有名な上松町出身です。南アルプス連峰（上松町側より）北岳（日本第二位の山）、間岳（あいのだけ）、農鳥岳（のうとりだけ）残雪が鳥の形に見えたら、田おこしにかかる）を遠望出来る。

渡辺克己氏が編集した写真集「明治 大正 昭和」昭和五十四年二月二十八日発刊。

渡辺氏は、夕刊コラム「大分今昔」、「真説山弥長者物語」等がある。巻末に「赤ネコ」と「やせうま」についての記述がある。（これを引用）

ここに江戸からの移入語が定着して大分特有のものに成っている一つの例をあげよう。「やせうま」と言う小麦粉をこねて引き延ばしたものに黄粉をまぶした食べ物は大分地方特有の郷土食である。「やせうま」はこの地方で言い伝えられている。これはこじつけた伝承にすぎない。

江戸の随筆家、戯作者「柳亭種彦」の「用捨箱」に次のような事が書いてある。

「古くより白糸餅といふあり、細くねじりたる物にして馬の形にあらざれども異名を「やせうま」といへり。これもしんこ馬に對しての名なるべし」。

花紋曰、享保十四年印本言石撰

白糸餅（やせうま）に 楊枝のむちや 峠茶屋

ここで本題の雷電為右工門の故郷、信州小県郡の風俗を記した冊子に「ねはんえの日寺々にて、しんこ餅の細き物を作り、参詣の人

にあたふるを、やせうまといふとあり、享保の頃は、江戸にはな
なつて、地方に残つていたということがこれでわかる。江戸では、
まんじゅう屋の看板に勇ましい馬の絵を書いて「あら馬（アラ甘味
（うま））としゃれていた。

しんこ餅の細いのを「あら馬」をもじつて、「やせ馬」と称して
いた。これも江戸っ子らしい、しゃれっ気である。江戸詰の武士、
商人が大分に持ち帰つて、郷土食に定着させ、「やせうま」の名を
今にとどめている訳です。※雷電については筆者の調査による（渡
辺克己引用）

※ 上新粉、新粉

団子、柏餅、ういろう等に使用。精白した、うるち米を洗つて
乾燥させた後、少量の水を加えて製粉して、ふるい分けしたも
の

なお、小麦粉の製粉技術は、中国より僧、聖一国師が仁治三年
（一二四一年）、承久の乱より二十年後であり、決して、平安時代
には、黄粉はあつたかも知れないが、小麦粉は無く「八瀬、うま」
はありえない。

鎌倉時代（曾根崎氏説）とすれば、大友家三代頼泰（大分市秋
岡・常楽寺に墓がある）の時代である。狭間直重公が生まれた頃な
ので、妙蓮寺は無い。

前記、柳亭種彦の作による国芳の錦絵が、大分市立美術館の常設
展示としてある。大日本帝国憲法発布の錦絵もあり、見学された
し！

十、粉物食文化としての日本で横断的に見て

大分の「ほうちよう」に対して、山梨県の「ほうとう」が有名で
あるが、隣接する長野県、静岡県や埼玉県秩父地方、および群馬県
に類似した醤油の煮込麺料理、「おつきりこみ（煮ぼうとう）」など
があり、山梨県同様に、近代養蚕業が発達した。これらの地域では
広範な平打麺文化が形成されている。長野県安曇野地方では、旧暦
の「七夕ぼうとう」があり、こちらは黄粉や小豆で味付けされた物
を食べる習慣がある。一方北信地方の一部地域では、冬至に汁粉の
様に甘く味付がされている。

現在では、こういった広範な地域に及ぶ「ほうとう」文化をさら
に活性化させ、観光資源化を推進する為、埼玉県深谷市では二〇〇
四年から深谷の「煮ぼうとう」、群馬の「おつきりこみ」、秩父の
「ほうとう」の対決イベントが行われている。

また東北地方の旧南部藩地域（青森県南部地方から岩手県中部）
には「ひつつみ」、旧仙台藩（岩手県中部から宮城県の北部）には
「はつと」と呼ばれる、「ほうとう」やすいとんと同様の粉食料
理が伝わっている。例年「はつと」に類似する、山梨県の南東北
などの小麦料理が集まる「全国はつとと、フェスティバル」が宮城
県登米市で開催されている。

因みに登米市は、NHK朝ドラ「おかえりモネ」の舞台であるが、
少なからず挾間町にも縁があることを記す。

我挾間町と登米郡迫（はさま）町は、姉妹町を締結し、交流を深
めていった。平成二年十二月二十三日〜二十六日の「はさまの明日

の翼」として十六人が八軒の家庭に、ホームステイをした。当時、古原、来鉢、三船の由布川地区合流点に、平成三年三月に「迫（はさま）大橋」が架橋して、現在に至っている。

十一、「ほうちょう」と「ほうとう」、「団子汁」と「やせうま」

武田信玄公が、二〇二一年十一月三日で生誕五〇〇年と言う。山梨県は昭和四十九年〜五十年にかけて、二十四才当時、今を過ぐる四十八年前です。大相撲では、大関魁傑（後の放駒理事長）の時代でした。国道二十号線、甲州市勝沼から笛吹市一宮町、一官工区延長一・二kmを、所長、主任と私の三人で従事していました。当時の工事金額一億二千万円。乗込の測量段階で、現場近くにパイパスの土地成金のオバサンがいました。土地ブローカーにだまされて、大きな家に一人暮らしでした。所長が区長さんからは非にと言われて、下宿していました。十日位だったでしょうか。オバサン、鼻が高くて色は白いが、ホーキを股にはさんだら、魔女が似合いです。食事を済まして、書類を作っている二階の部屋に羽織、丹前を三人分、六着を前にして「うちでは、これを着て下さいネ。作業着は私イヤなんです」。しばし静寂の後、二階の大きなサッシ、硝子戸を開けるや否や、思い切り手首のスナップを効かせて投げた。コントロールよろしく、隣のブロック塀に当り、六枚が山積と成った。嘩然とするオバサン、所長（早稲田実業で、世界の王選手と同級生）が、「安部君、君が悪い！」と言った。私も言った。「俺達はこの服に誇りを持っているんだ」と言ったら、オバサンが、「私はそのホ

コリがいやなんです」と訳の解らない事を言った。主任（法政大出身。とにかく頭の良い人）が、小さな声で笑いながら、「アベちゃん長くやった」。次の日事務担当に甲府市内に一戸建てを借りて主任と二人で一番先に買った物は、「チョコ」と「カンピン」でした。帰路はスナックがあり男前の主任が、バイトの姉ちゃんに惚れられていました。

甲府は多くの飲食店があり、主任も私も（所長は新婚で下戸）、交際費と諸経費使いまくりの楽しい甲府生活でした。考えてみたら十二年間の東京土木支店勤務でしたが、高度成長時代の申し子そのものでした。

甲府には「ほうとう」があり、武田信玄公が陣中食にしたとか、むしろ山梨県地方の観光食でもありました。

大分に於ける「ほうちょう」にも通ずるひびきを持つ「ほうとう」、「日本の食生活全集聞き書き、山梨の食事」の表紙のカバーに、「今夜もほうとう」

山梨県立総合婦人会館館長、評論家の三枝佐枝子さんが書いている。「あなたの国のほうとうって、おいしいですネ」と東京の友人に言われるたびに、私はくすぐったい思いをする。なぜならば子供の頃、学校から帰ってうどんを打っている母の姿を見ると、今夜もほうとうけえとがっかりした私だったから。

お米はとれないし、海の無い国だから、山梨の食生活は決して豊かとはいえなかった。しかし考えてみると、私達の先輩女性は、乏しい材料をやりくりして、日常の食事作りから「ハレの日」のご馳

走まで、実に見事に作って来たのである。

海が無いのに「煮貝」と言う鮑あわびの煮たものを名物とし、生のぶどうを砂糖で包んで銘菓「月の雫」を作るなど、工夫好きの県民性がうかがわれる。我家の食卓にも、節季ごとのご馳走には、まだ郷里の味が残っている（一九九〇年発刊）

また同年、「聞き書き、群馬の食事」が発刊されているが、「おつきりこみ」として、「うどん」をうつののである。作り方は、小麦粉を水でこねて、ねかせる。ねかせためん玉を、めんば板に置き、踏みごさを掛ける。踏みごさの上から足で踏んで平らにする。のし棒で丸くして行く。のしたものをびょうぶたたみにし、うどんよりも太く切る。秋から冬のあいだの寒い季節に両県共に「いろり」で作る。なお「そば」は、畑で夏そばと秋そばの二回取れる。おもに手打そばであるが、打つのに手間がかかるので、正月用と来客用にしか作らないとある。

山梨も群馬も海が無く、山に囲まれた共に養蚕が盛んな所が、大分県大分市戸次地区の「ほうちょう」に行きつく。大野川の洪水の常襲地で、灌漑の出来ないこの地域では生計の糧は養蚕であるが、大野川上流から運ばれた肥沃な土は、麦の多収を約束する。

お盆を作る「ほうちょう」（細く長い手延べうどんの味は格別である。）

作り方としては、小麦粉に塩を入れ、水を加えて耳たぶぐらいのやわらかさになるまでよくこねる。こねあげた生地はぬれぶきんに包んで十五分ほどねかせる。ねかせた生地を片手でしぼるように押

しながら、片方の手で一にぎりずつちぎりとる。これを一つずつ両手でもんで、一尺ほどのひも状にのばす。さらにぬれぶきんをかけて二十分ほどねかせる。このひも状の生地を両手の指先を使って、こよりをよるときの要領で少しずつ伸ばして行く、ある程度のびたら二つ折り、次は四つ折りにして両手で伸ばす。のばしためんが重ならないように並べる。最後は四尋よひらほどの長さになる。これは、大分市無形文化財である。

食べ方は、たつぷりの湯でゆがく。途中二回さし水をして、ゆであがつたら冷水にさらし、ざるにとる。お湯に浮かし、生醤油で食べる。塩は生地をひきのばすときのつなぎの役割をする。ひとすじひとすじ手で延ばすから手間のかかり方がちがうが、客からは大変喜ばれる。

「聞き書き、大分県の食事」三十九頁に、「やせうま」があり、次の様に記述がある。

「やせうま」の作り方は、小麦粉をこねて、だんごをちぎってねかすことなどは「だんご汁」と同じである。長さ一尺足らず、幅四分（十二％）ほど、薄く平均に伸ばし、たつぷりの熱湯でゆがく。「だんご汁」のように幅も裂かない。黒砂糖入りまたは塩入りの黄粉をまぶす。お盆と、お接待には必ず作る。

「ほうちょう」に比べたら、極めて文字数が少ない。食べ物に詳しい方は、誰も平安時代「八瀬」の伝説をまともに考えなかったのだろう。誰かがうまくこじつけ、妙蓮寺とセットにしたにちがいない。

しかし黒野は、江戸時代には交通の要衝であり、妙蓮ツルの東には茶屋ツル（現古野郷団地）があり、西には吹上ツル（吹上溜池）の先は白杵領赤野には旅籠はたごがあった様である。府内を出て、大道、荏隈、賀来を通って来た旅人が、黒野迄来て茶屋ツルで一服。律令時代より市の事を駅丁とする。賀来駅付近が「市」であり、下市、上市の位置が黒野に移ったのではないだろうか。黒野には秣まぐさ（場が少なかった）、馬が大変やせていたので、茶屋で平打麵を食べて「どっこいしょ」と立った時に繋留されている馬の首筋をひとなでして、次の目的地へ旅立ったのだろう。なお繋留している棒の事を英語で「バー」と呼ぶ。夜の街へ行けば、沢山あるようです。

前述の「大分の伝統食」夏の部は「やせうま」、秋の部には「鮑腸」、冬の部は「だんご汁」があり、いわゆるハレの日以外は「白米」「あずき」等は口に入らなかったのでしょうか。粉物文化として、挾間町近辺、大分市近郊に存在している。

日本の三大農学者の大蔵永常が天保三年（一八三三年）の徳用食鑑には、「豊後鮑腸」が挙げられ、小麦を塩水でこねて長く伸ばしてゆでて食べるとある。

それよりも以前、天明元年より六年さかのぼる安永三年（一七七五年）古川古松軒こしょうけんによる「西遊雜記」には、「ホウテウ」は府内（大分市中心部）と近郊で作られていたことが記されている。

また一つには三浦梅園（一七二八〜一八九九年）が著した「豊後跡考」に一文がある。

「豊後の小むぎ粉をうどんの如く拵こしらえ菜蔬さいそを加えて羹あつものとなし「鮑腸」とす。これも何れの屋形にや宿りけん、鮑を好まれけるに、折伏久敷く鮑に似たるものと庖丁人に申し付けられしに、かく調べてすすめる故に「鮑腸」といえり」と言う記述がある。この何れ屋形とは大友宗麟と菊池肥後守を喜多村信節による「嬉遊笑覧しゅうらん」にある。再び「ほうとう」に戻す。「大分の伝統食」の巻末の対談で安東英子さん（大分県消費センター参与、料理研究家）が、「わざわざ東京の人がベントツで山梨まで「ほうとう」を食べに来る人が居るんですよ。司会をしていた南里俊作氏（大分合同新聞社主筆）が次の様に語っていた。

やはり「ほうとう」、「きのこほうとう」あり、昔武田の殿様がキノコの時期に、家来を連れてそこで作っていた。

鍋や炭を持って行き、採ったキノコを湯に放ったことから、放湯（ホウトウ）と言うのですと当時オピニオンリーダーたる南里さんが語っていた。山梨には南里さんも住んでいたそうである。

武田家が滅んで、徳川家等に仕えた人々が、名古屋の「きしめん」に行きつく。

「聞き書き、山梨の食事」には、「ほうとうづくりの技を磨いてお嫁入り」。甲斐の村々からは、「ほうとう」を打つ音が途絶えることがない。うまい「ほうとう」が作れるようにと、嫁入前に、娘達は「ほうとう」作りの技を磨くことを怠らない。

養蚕が山梨県の重要産業であった。現在では、ブドウ、桃、ワイン等が盛んである。シャトレーゼが全国展開をしている。「名産、

特産、本場、名物」と表示する為には、山梨県内で製造された太さが十五㎞前後の麵を使用するものと、「公正競争規約施行規則」で定められている。

十二、大阪まで伸びた「津守のだんご汁」

長い間、鮑腸とほうとうについて記したが、ここに大分県の名物「だんご汁」の登場を願おう。これは「大分今昔」を大分合同新聞の夕刊コラムの執筆者である。この人は甚だ失礼ながら、前述、九の「やせうま」と雷電為右工門にて引用した写真集「明治 大正 昭和」の巻頭に「宮ヶ城と人柱」これは福原直高が生石の二宮庄屋のアイデアにて、城の基礎が完成したので、渡辺氏の説はマチガイ。かつて「大分今昔」、「滝尾かいわい」の中に「津守の婦人」という一文に、大分川の流れが変化して湿地帯が多くなり、七島イを織るのはおもに婦人の仕事だ。各家の納屋に手織のゴザ機（バタ）があり、シーズンには単調な機（バタ）織る音がひびいていた。冬の夜は子供は早く寝かせてもらえなかった。ヨナベにゴザを織るかたわらで、イロリに火をくべなければならなかったからだ。

このゴザ機（バタ）の手織は滝尾の中でも津守がとくに盛んであった。

津守のおなごは「右手にコテ、左手にコウサシを持って生まれた」。コテもコウサシも、ゴザを織る時に必要な道具だ。

津守の婦人にはもう一つ「だんご汁」と言う特殊な技術がある。滝尾の「だんご汁」は有名であるが、中でも津守の「だんご汁」は

自慢であった。

ある日政府の大官が津守を訪れると、「だんご汁」をご馳走したそう、ある知事が津守の「だんご汁」に舌つづみをうって帰り、しばらくして、「だんご汁」のうまさ忘れられないので、家の者に作らせてみたが「どうもうまくない、何かコツがあるのか」。津守の人はすかさず答えた。「津守のおなごは一生のうち大阪まで伸ばすのですからな」。これには知事も二の句が告げなかった。

「だんご汁」は、小麦粉一升をだいたい、三十六にちぎり、一つを三尺に伸ばす。つまり一升の粉を一〇八尺に伸ばす計算だ。それをほとんど毎日作って家族に食べさせているのだから、一生のうちには百十里、まさに大阪に届くほどの「だんご汁」を伸ばしている勘定となる。

すなわち「だんご汁」のうまさは、津守の婦人が作りだす「味」だというわけだ。（大分今昔より引用）

十三、結びとして

この稿を書いているのが令和四年二月十八日付の大分合同新聞コラム「灯」に別府大学名誉教授の後藤宗俊氏である。

題名は「演歌・柿の木坂の家」です。この曲は、作詞石本美由起、作曲船村徹（一九五七年）昭和三十二年です。青木光一と市川由紀乃が歌ったと言う。二〇〇九年であり青木が八十三才、市川三十三才、五十年の年令差がある。

私は、大分工業高校土木科を卒業後、東京にて就職。赴任地の最

初は神奈川県藤沢市でした。小田急江の島線鶴沼海岸駅の近く、鶴沼松ヶ岡です。作業所は下水道完備、風呂は桧であり、当時で三億の現場で一億の利益を出した現場事務所でした。裏は丹下左膳の作者林不忘の松が点在した広い屋敷でした。近くには俳優の中村嘉津雄の車廻しが玄関にある大きな邸がありました。

鶴沼（くげぬま）の総鎮守として、「賀来神社」があり、若年寄であった府内藩大給（おぎゆう）家が相模砲術練兵場跡地二十五万坪を払い下げを受けて、伊藤将行と共に一区画一町歩で販売したと言います。そう言えば、バス停の一区間もある邸もあった。大給は後に賞勲局総裁となり名を残す。

小田急電鉄は、創立者利光鶴松、初代社長安藤櫓六、共に植田と滝尾出身であり、かつて「大分県人にあらざれば、小田急人にあらざ」と言われたほどでした。

鶴沼には多くの文化人が住み、鎌倉も並ぶほどでした。

ここで結論を言います。「柿の木坂の家」についてです。石本美由起の作詞に依る「柿の木坂の家」には、自分の生家の近くの瀬戸内海を望む（現廿日市市）^{はつかいち}高台の家に住む（駅まで三里、向原から七曾司位であろうか？）好きだった女性の家の柿の木が郷愁をさそう船村徹の名作です。令和四年二月二十日のラジオ深夜便は船村徹作品集でありました。（別れの一本杉の次が柿の木坂の家でした）

さて、私が昭和四十三年に最初に赴任した江ノ島作業所は三井不動産の「片瀬山」現在は大船よりモノレールの終着駅の湘南江ノ島より二つ手前です。すぐ裏は西武不動産の「鎌倉山」があり、高級

住宅地です。大分出身の私も少なからず賀来神社（勝海舟が伯爵授位の時、扁額を謹書している）、当時三億の工事であったが、一億の利益が出ていた。現在の貨幣価値から想像すると十倍程度であり、田舎出身の私にとって毎週「安部、何が食べたいか?」、リクエストどおりにほぼフルコースを所長が答えてくれて、幸福でした。

毎日、藤沢から町田市へ現場に通っていた時、「人は右、車は左、ラジオは真ん中TBS」を聞きつつ一時間を車中でした。その時のラジオで何故「柿の木坂」と言うのかという話でした。

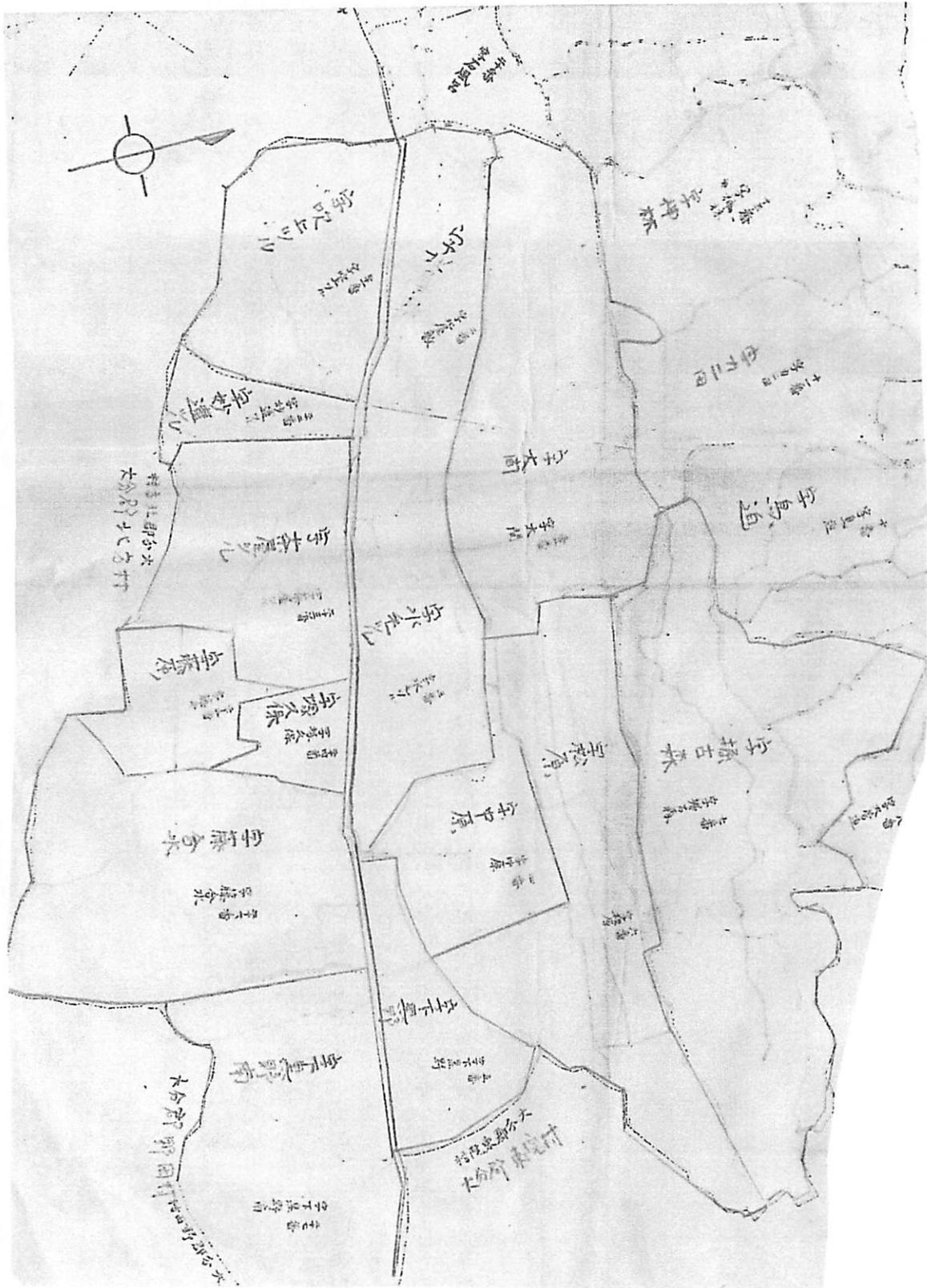
柿の木坂は、環七と目黒通りそして、柿の木坂通りの道で区切られた閑静な超セレブな住宅地です。

ここに坂があった。昔柿売りのオジサンの荷車を押していた子供達が、少しずつ「柿」を抜いていた。つまり「カキヌキ坂」が、今柿の木坂になったと言う。

これで柿の木坂物語はおしまい。しかし、何事にも根拠があり、本当の事は調べるべきであり、後世の人に伝えるべきではないですか?と我一人想い、拙文を終る。

大分県豊後国大分郡古野村 全図

明治21年12月調製



豊後国志附図（彩色）

