

「ういろう」と「道明寺」

長谷川 鑛 平

I 〔透頂香〕

『東海道中膝栗毛』初編、弥二郎兵衛・北八の2人、酒匂川をとにかくも越えて、小田原の宿へはいってくる。

「梅漬の名物とてやとめおんな くちをすくして旅人をよぶ

此しゅくのめいぶつういろうみせ近くなりて云云。弥二「これが名物のういろうだ 北「ひとつ買て見よふ。味へかの 弥二「うめへだんか。願がおちらあ 北「ヲヤ餅かとおもったら、くすりみせだな 弥二「ハ、、、、こうもあるふか

ういろうを餅かとうまくだまされて こは薬じゃと苦いかほする」

名古屋生れで、ういろうと言えは、あの羊羹様の練り蒸し菓子とばかり思っていた私は、小田原のういろうもやはり、同様のものとばかり考えていた。小田原のういろうをういろう薬と知って驚いたのは、弥二・北のしかみに倣って、私もというわけであった。

外郎薬 —— 外郎というのは、いうまでもなく旧中国の官名で、定員外の職員のことである。ウイは唐音。『近代世事談』（享保、菊岡沾涼）に、

「応安〔1368～1375〕のはじめ、大元の老臣礼部員外郎陳宗敬といふもの、筑前博多の津にきたる、大元の至正年中、大明のために亡ぶ〔至正28年=1368〕、宗敬二君につかへずとて、遂に本朝にきたる。將軍〔足利〕義満公その名を聞いたまひ、まねかるるといへども来らず、この人文博達にして占相に通じ、又靈方を伝ふ、後崇福寺無方和尚の堂に入りて衣鉢をうけ、明昭と号す。齡七十有

余にして卒す。其の末裔京都にきたり、西洞院〔錦小路〕に住し、透頂香を製す。蓋し透頂香といふは、公卿殿上人、冠の甲に入れて髪けだの臭気を去るなり、因てこの名あり。又相州小田原の透頂香はこの余流なり、鎌倉円覚寺の大覚禪師来朝ありて、鎌倉に住すの時、この薬を小田原の工人に伝ふといふ、小田原の外郎これなり。唐僧大覚禪師は円覚寺の開祖なり。諱を道隆といふ。」（縮刷大百科事典、I—1178頁）

ところで、ここに唐僧大覚禪師とあるのは、宋僧蘭溪道隆〔1213～78〕のことであって、寛元4年〔1246〕来日し、北条時頼〔1227～63〕に乞われて、その建長5年〔1253〕に開基した建長寺の開山第一世となった。したがって円覚寺の開祖云々は間違いである。建長寺は臨済宗建長寺派の本山であって、同じ臨済宗でも円覚寺派とは別である。

透頂香は宋音で「トウチンコウ」と言った。

『雍州府志』六、土産門に

「外郎透頂香、礼部員外郎陳宗敬、別号台山、中華台州人也、旧大元ノ老臣タリ、至正中、元朝大明ノ滅ス所トナル、宗敬云云、遂ニ本朝ニ投化シ、筑前博多津ニ家ス云云、其末裔、洛下西洞院ニ来住シ、透頂香ヲ製シテ之ヲ売ル、相州小田原ノ透頂香ハ此レノ余流ニシテ、斯ノ家ノ庶流也」〔原漢文〕とある。ちなみに『雍州府志』は儒医黒川道祐の撰で、山城の国の地理・沿革・社寺・風俗・産物・古跡・陵墓について記した地誌で、10巻10冊、天和2年〔1682〕完稿、貞享3年〔1686〕自費出版されたものである。

いずれにせよ陳宗敬なるものが博多に亡命し、その子孫が京都に來住し、外郎をその家名=姓としたものらしい。その製して売り出したものが外

郎薬で、公卿が冠の中に入れていたのはしかし、常時携帯するための便法らしく、それで透頂香と言われた。昔は男も髪を結い、かたい、独特の臭いのある髪油を用いたので、とかくむれて、悪臭を放ち勝ちであったものらしい。谷川士清^{こさずか}の著した国語辞書『和訓栞』には「う む ら う 外郎と書り。陳氏延祐〔略〕其子宗奇、將軍の命に応じ洛に来る。医にくはし。蔵す所の靈宝丹、人呼で外郎薬とすといへり」とある。『和〔倭〕訓栞』は江戸時代中期、安永6年〔1777〕から百年にもわたった刊行され、広く用いられたもので、わが国最初の近代的国語辞書と言われるものである。

その透頂香が何らかの経緯があって小田原の北条氏綱に献じられた。それが小田原の名物となった外郎薬の由来で、丸薬であったともあり（日本国語大辞典）、黒褐色、方形であったともある（大言海）。痰切りや、口臭を消すのに卓効があり、また、戦陣の救急薬^{たんきりあめ}としても役立ったという。外郎薬・外郎飴・痰切飴ともあるから、浅田飴を固形ないし半固形にしたもののよう^に臆測されるし、仁丹を連想させられる面もある。ともかく万能薬としてかなり重宝なものであったらしく、京都の公卿殿上人が頭髮の悪臭避けとして愛用したことも言われる通りであろう。これは薬用というよりも香料（パーフューム）としての効用である。今も小田原の虎屋（宇野氏）で売り出されている。

江戸時代この薬売は行商によって売りひろめられ、東海道筋の名物の一つになっていたらしい。それが享保3年〔1718〕春、二世市川団十郎〔1688～1758〕が江戸森田座で「若緑勢曾我」（わかみどり・いきおいそが）を演じたとき、その芝居の中にこの外郎売りが採り入れられた。その二番目に曾我五郎を演じた団十郎が外郎売りの扮装で舞台に現われ、外郎薬の由来や効能を、自作の口上せりふで、弁舌とうとうと滝津瀬のごとく早口にまくし立てて大評判をとった。これがいわゆる「外郎売り」で、爾来、市川家代代の伝統のお家芸となり、七世団十郎〔1791～1859〕はこれを歌舞伎十八番の一つにかぞえた。これは一種の「言い立て」の舌口芸を見せるもので、狂言本来のものでなく、他の狂言の中に挿入されて演ぜられる建て前のものである。今までは「助六」の中に織り込まれる習慣となっており、市川家の子役が役のな

いとき、外郎売りとなって、本筋とは別に、挿入句的に出演したものだということである（日本古典文学大系『歌舞伎十八番集』解説参照）。みなみに古典大系本『歌舞伎十八番集』には、その補注（助六）（395～6頁）のところに、この外郎売りのセリフが載せてある。33字詰66行にわたり、2000字を上越す長セリフである。

小田原の外郎薬については前に『近代世事談』に言及したが、『鎌倉管領九代記』というのに、「京都より外郎といふ人來りて、種々の薬を出し商ふ。……昔、鎌倉の執権北条泰時〔時頼の誤り〕の世に、建長寺の開山大覚禪師來朝のをりふし、員外郎の官職の者冠を掛けて世を辞し、禪師につきて本朝に渡り、薬を貼ぎて京都に住みつきける。其子孫とぞ聞えし、中にも透頂香とて仙家の靈方あり、長生不老の神薬なりとて、小田原に持ち來り、氏綱に進上しけり、風味新たにして口中爽かにし胃熱の臭氣を除き、頭痛を治し、睡眠をさまし、其の外功能は取々なり」と見える（前引縮冊大百科事典、I－1178頁）。

北条氏綱〔1486～1541〕は北条早雲〔1432～1519〕の長子で、二代目の小田原城主であるが、この氏綱に外郎家はよほど好遇されたものらしく、小田原に八ツ棟の居宅をたまわったとある。そして前引外郎売りのセリフにも、「相州小田原……虎屋藤右衛門、……町人でござれども屋づくりは八方が八つ棟、おもてが三つ棟玉堂づくり、破風には菊に桐のたうの御紋を御赦免あって、系図正しき薬でござる、云云」とある。それを北八が見て「ヲヤこゝの内は、屋根にでへぶ〔大分〕でくまひくま〔凸凹〕のある内だ」と驚歎の声を發した。その八方八つ棟造りで、店先に雌雄の大虎二枚の衝立てで有名であった建物は、ずっと健在であったが、大正12年の関東大震災のとき焼け落ちた。残っていたら国宝級の重要文化財であったろう。その外郎家はのちに宇野姓を名乗り、小田原へはその「庶流」ではなくて、本家に移ったものらしい。爾後、小田原宿の箱根口、欄干橋町（現在本町1丁目）にあって依然藤右衛門を名乗り、やはり「虎屋外郎」ののれんをかかげている。小田原では由緒ある旧家で、当主は実に24代目、宇野康祐氏〔1914～〕、旧千葉医大薬学科出身の由（田島武『神奈川のれん物語』昭和47年刊134～5頁）。

Ⅱ 【ういろう】

以上で、外郎菓のことは一往終りとし、以下外郎餅に触れることにしたい。これはもともと透頂香とは何のかかわりもない餅菓子で、材料に黒砂糖を用いたところ、見たところが菓の透頂香にそっくりだというので、「外郎餅」(ウイロウモチ)と名づけられたと言う。諸国に行われたなかで、尾張名古屋と、周防国山口在の御堀^{みほり}でできるものが有名である。後、白砂糖を用いるようになっても旧名はそのまま襲用されて今日に至っている。

製法——^{うるちこ}粳粉に少量の水をふりかけてかきまわし、氷砂糖を砕いて混ぜ、ばらばらにほぐしたのを、毛篩(目のこまかい篩^{ふるい})にかけ、濡れ布片を敷いた浅い蒸籠^{せいろう}に、2センチ程の厚さになるまでふるい込み、むし上げてから適宜に切る。こうして出来るのが白ういろうであるが、そのほか、黒砂糖をつかった黒ういろう、抹茶を入れた茶ういろう、あんを使ったあんういろう、干し柿を薄く切って三、四層入れた柿入りういろう、ユズの皮をすりまぜたゆず入りういろう、そのほかチョコレートういろうやら、コーヒーういろうなどと、モダンなものまであって、ちょっと狼狽させられるほどである。澱粉質の材料にしても、米粉のほかに、小麦粉、ワラビ粉、クズ粉、白玉粉なども使われる。一般にようかんに比べると、日もちは劣るが、口あたりが軟らかく、なめらかなところが身上で、値段もやすく、庶民的でもある。かたくなったら蒸し返すとよい。現在、名古屋、山口、糸崎、広島などの名物とされている。京都の老舗でもやはり売り出している。なお、白玉粉^{もちごめ}というのは、同じ米の粉でも、これは糯米を寒中に洗って天日にさらして挽いた純白の粉で、寒晒粉(かんざらしこ)とも言う。

ところで、ういろう餅はいつごろ作り始められたのか。市販のういろう、たとえば名古屋の青柳ういろうの由来書きには「鎌倉時代の風流人の間で好まれた蒸菓子が、そのころ中国の妙薬「透頂香外良」に似ているところから「ういろう」と呼ばれたのが由来です」とあり、次いで「青柳ういろうは明治12年〔1879〕に旧尾張藩主徳川慶勝から「青柳」の家号を贈られ」とある。山口県徳山市で製造販売されている「原要ういろう」の由来

書には「今を昔、600年前外郎職陳宗敬なる人、唐の国より我が国に帰化し防長において透頂香と云う長寿の妙薬を作りし事から後、之を茶菓として改良、唐の官職名にちなんで「外郎」と名付けものとして古来言い伝えています」とあいまいなことが書いてある。和菓子に関しては、かなり権威のあるものと考えられる守安正『和菓子』(昭和48=1973年刊、毎日新聞社)では、「羊かん」の項に、棹物の菓子として煉羊かんの外にういろうもあるとして、「外郎は鎌倉幕府の初期〔1240〕元国から帰化した陳宗敬によって伝えられ、さらに江戸時代に来航したシナ人によって精製されて名物となった。陳宗敬が元の国の礼部員外郎職にあったため菓銘となったのである。製品は、モチ米、小麦粉、葛粉に砂糖をまぜ、水を加えて火でねり、膏のように蒸し上げたものである」〔51～2頁〕とある。どういう根拠で書かれたものか理解に苦しむ。相当高齢の著者の著述なので、行文が近代人的見地からは多少のあいまいさはまぬかれないとしても、やはり理解に苦しまざるを得ない。

室町時代末期から安土桃山時代にかけて、わが国の食品が急に豊富多様になり、後の江戸時代へかけて一往の完成を見、今日に及んでいるものも少なくない。例えば、まんじゅう、羊かんなども、大体その頃、日本なりの形・質が一往完成し、それがほぼそのまま今日にまで伝承されている。それにしても、せいぜい三、四、五百年、そう古いことではない。問題のういろうは、最初米の粉に、甘味料として黒砂糖を混ぜて蒸し上げた。だから、黒砂糖がかなりの大量生産されて、その使用がもはや上流階級の粋をはみ出して、かなり大衆化した、という時代背景がなければ、ういろうという羊かんに比べてかなりより庶民的な蒸し菓子は、生まれ得なかったのであるまいか。

砂糖は、天平勝宝6年〔754〕、唐僧鑑真が渡来したとき、その携帯品の中にあったと言われ、延暦24年〔805〕、唐より帰朝した最澄も持って来たという記録がある。室町時代になると中国より相当量輸入され、菓子原料としても使われた形跡があり、16世紀になると南蛮船も持って来、薬品としてのほか、高級菓子原料にも用いられたが、すこぶる貴重なものであった。わが国ではじめて甘蔗が栽培され、砂糖が製造されたのは、慶長15年

〔1610〕奄美大島においてであったとされる。その後島津藩の糖業政策や、8代将軍吉宗〔1684～1751〕の奨励によって、奄美や琉球の黒糖製造や讃岐・阿波・土佐の三盆白など、和糖業がようやく興ってくるのは、何ととってもやはり江戸時代後半ということになる〔ブリタニカ国際百科事典に拠る〕。

黒砂糖をつかったため、出来たういろうの色・形がパーフェクトないし万能薬としての透頂香に似ていたのも、ういろう餅と名づけられた、というのであるから、ういろうの創出はやはり、江戸中期以後、幕末、庶民の生活が多少ともゆたかになってきた以後ということにならざるを得まい。いつ、どこで、誰が創出したものか。喜多村信節の『嬉遊笑覧』〔文政13=1830自序〕巻十上飲食の項をのぞいてみたが、「ういろう」は見つからなかった。ご教示いただければ幸甚である。

×

京都のういろうについて。中央公論社刊『京のお菓子』（「暮しの設計」No. 118, 1978年）に「京菓子小事典」、鈴木宗康「京菓子歳時記」（170～174頁）というのがあり、「外郎（ういろう）米粉を主体にした材料を蒸しあげたもの。季節に応じて色、形を変化させ、さまざまにつくられる」とあり、歳時記の方に目を通すと、京都の老舗でういろうを作っているのが4軒もあることを知った。しかもこれに「白梅」「下萌」などとすこぶる優雅な名がつけられている。以下、月別に列举しておく。右端は店舗名である。

- 1月 「白梅」末富。
- 2月 「下萌」鶴屋吉信。
- 3月 「胡蝶」鶴屋吉信。
- 5月 「藤の花」亀末広、「唐衣」末富。
- 6月 「水無月」俵屋吉富。
- 7月 「鉄仙」鶴屋吉信。
- 8月 「朝顔」末富、「涼風」・「法の袖」（円能斎好）鶴屋吉信。
- 9月 「宵待草」俵屋吉富。
- 10月 「そぼろ菊」鶴屋吉信。

4月と11、12月に記載のないのは、それらの月には作らないというのではなくて、俳句の季みに、それぞれ季節にふさわしく賞美すべきものが特になく、という意味で表記されなかったのだ

はあるまいか。機会があったら、一つ一つ買い求めてじっくり賞味してみたいものと思っている。

Ⅲ 〔道明寺〕

道明寺（どうみようじ）とここで言うのは、むろん、食品、ないし菓子材料としての、道明寺^{ほしいい}糰のことである。私どもの日常接するのは、道明寺糰を蒸して、これを皮にして餡を包み、つややかな緑色の椿の葉2枚にはさんだ「道明寺椿餅」や「道明寺桜餅」、「道明寺お萩」などである。お萩の場合、道明寺糰の方が心になることは言うまでもない。私はこういうものが大好きである。そこで、蒸し菓子道明寺を理解する手がかりに、わき道ながら、まず、現実のお寺、当の道明寺に触れることにしよう。

×

道明寺は、大阪府藤井寺市道明寺（地名）にある真言宗御室派の尼寺である。山号は蓮土山。同地は、かつては大阪府南河内郡道明寺^{ほし}村と言った。菅原道真（845～903）の祖、土師氏の氏寺で、土師八島連^{むらし}というのが、聖徳太子（574～622）の河州尼寺建立の願いに応じて自宅を寺とし、これを土師寺と称したのに始まると言われる。菅原道真の^{おひ}姨覚寿尼というのが剃髪してここに住し、道真自身、しばしばここを訪れて、修禪、読経、ないし詩作に従ったとも言われる。陽成天皇の元慶4年（880）道真はみずから十一面観音像を彫って奉納し、さらに同8年（884）、5部の『大乘経』を、これもみずから書写して奉納したと伝えられる。

醍醐天皇・延喜元年（901）、道真は折柄右大臣であったが、左大臣藤原時平（871～909）におとし入れられて、大宰権帥（ださいのごんのそち）に左遷され、九州に下ろうとしたとき、覚寿尼のために自像を刻んでここに残したと言う。この像は後に別に建営せられた社殿に移し祀られた。後に道明寺天満宮と言われることになったのはこれである。昌泰元年（898）、その前年（寛平9）醍醐天皇に譲位したばかりの宇多上皇がここに行幸せられたとあるが、その翌・昌泰2年2月14日、藤原時平が左大臣になると同時に菅原道真も右大臣になったのであるから、道真がまだ時めいていた頃なので、上皇は何かのついでに、たとえば高野山参詣の途次、御自らの信任の厚かった道真ゆかりの道明寺

に、立ち寄られたのもあろうか。後、治安3年(1023)藤原道長(966~1027)が道明寺天満宮に参詣したとあるが、年表を見ると、同年10月17日道長は高野山に参詣したとあるので、その途次、立ち寄ったのもあろうか。当時58歳で、要職から引退していた道長は、かつての道真の霊の祟り騒ぎを思い起し、鎮魂の意もあって、ここに詣ったのもあろうか。いずれにせよ、寺社共にかなり繁盛したもののようであるが、後、戦国時代の元龜3年(1572)兵火にかかって堂塔を焼亡した。

後、天正年間、豊臣秀吉の庇護を受けて本堂、太子堂、薬師堂、経堂、鐘楼、山門および僧坊5宇、天満宮などの再建を見た。ところが明治5年(1872)折からの廃仏毀釈のために仏堂の多くを取りこわされた。しかし、明治44年(1911)に至って興隆会が設立せられて、再建復興に努力が注がれ、大体旧に復した、と言われる。寺宝の本尊=十一面観音立像は藤原時代の彫像で、菅原道真自身が作ったと伝えられることは前にも述べたが、これは国宝で、他に聖徳太子像1軀、その他名品が少なくない。

×

さて、食品としての道明寺であるが、これは、はじめ、道明寺天満宮の饌飯のお下りの一部を、尼寺で貰い受け、これを人人に頒った。これが好評判となり、分与にあずかりたい人が続出したので、あらかじめ乾燥して糰(ほしいい)として貯蔵して頒布に備え、要望にこたえることにした。これが道明寺糰の始まりだと伝えられている。糰は乾飯とも書く。

後には、純粹に糯米^{もちこめ}だけを用い、蒸して天日にほして作った。廃物利用ではなく、わざわざ作ったのである。特に道明寺では、寒中の30日を限ってこれを作った。そして長期間の備蓄に耐え、幾年、幾十年(とは余りに大げさに過ぎるが)経過しても、変色・変質をきたさないことを誇りとした。糰は、いうまでもなく、水に浸し、また湯をかければ、このまま食用になるので、昔は旅行の携帯食糧として、また戦陣には軍糧としてに欠くことのできないものであった。

明治維新(1868)まで道明寺には5坊があって、いずれも糰の製造に従事していたが、明治4~5年頃、神仏分離に際会して、松寿院だけが残し、

他の4院は廃された。そして糰は南坊城家だけが作っていたが、大正中期(1918~20)に至ってこれを取止め、松寿院だけが作り、一般市場へも出すことにした。したがって、もう寒中30日だけとは言うておられなくなり、今では夏でも作っているとか。

昔は糯米を、冬ならば2昼夜、夏は約1昼夜、水に浸けて後蒸し上げ、^{むしろ}蓆にひろげて数日間乾燥し、粗く挽いて篩^{ふるい}にかけ、粒を揃えて貯蔵した。近頃は更にこれを粉末にし、布袋に入れて、湯水にひたすとすぐ餅のようになるものが需要せられ、これを「道明寺粉」と称している。つまり、あら挽きで粒を揃えたのと、細粉のと2種類あって、現在道明寺付近で多くつくられている。「道明寺」はもはや寺名でも地名でもなくて、もっぱら菓子材料の代名詞になりきっているわけである。

×

道明寺粉は、成分と栄養価が米飯とほぼ匹敵する。即席に用いるのには、蓋物^{ふたもの}に入れて熱湯をそそぎ、しばらく蓋をし、粘り気が出て透明になったところへ、砂糖をかけて食べる。夏には、粉末を冷水に溶かし、シロップなどを加えると、風味のよい清涼飲料となる。これに寄せ物を加えたものを「みぞれかん=羹羹」といい、まんじゅう(饅頭)の皮にこれを用いたものを「みぞれまんじゅう=羹饅頭」、揚げ物の衣に用いたのを「みぞれあげ=羹揚げ」と言う。器物に入れて水を吸収させ、蒸籠^{せいろう}に濡れ布巾を敷いて蒸しあげたのを、ちぎって円め、好みの餡をまぶしたのが「道明寺萩餅(おはぎ)」、餡を包んで、前にも述べたように、椿のつややかな葉2枚の中に挟んだのが「道明寺椿餅」、1枚のサクラの葉で巻いたのが「道明寺桜餅」、また「道明寺団子^{だんご}」などと、各種の和風生菓子の材料に用いられる。これには米粒が揃ってその姿をとどめているところが賞美されるようである。

×

道明寺揚——小魚の料理法。アユ・キス・アジ・ハゼなどの小魚を、開いて中骨を抜き、あるいは三枚におろし、小さいのは丸のままで、卵白に少量の食塩を加えてかきまわし、泡立ったところへちょっと浸し、色のつかない程度に炒った道明寺糰の上にくろがして十分にこれをまぶし、白胡

麻かサラダ油などの色のつかぬ油を熱した中に入れ、からりと揚げて、てんぷらだし（煮出汁）を添える。薬味にはおろしショウガ（生姜）、おろしユズ（柚子）、おろし大根、または紅葉おろし、などを使う。ちなみに、もみじおろし（紅葉卸）とは、大根の切り口に唐辛子をさしこんで、いっしょにおろしたものを言う。また、大根おろしに人蔘のすりおろしを加えたものを言うこともある。

道明寺漬——布で約10cm幅の袋をつくり、中に道明寺糯を詰め、みそをみりん、または酒で少し軟らげた中へ漬け込み、1か月ぐらい置いて出すと、見事に色づいて風味もなかなかよい。小口切にして出すと酒の下物（さかな）にもなる。春夏の頃なら、10日ぐらいで食べられる。

以上については多くを縮刷版『大日本百科事典』から教わった。

×

ところで、またしても中央公論社の『京のお菓子』（前引）をのぞいてみたら、京都に道明寺椿餅を専門につくっている老舗のあることがわかった。東山区下河原八坂鳥居下ル椿餅甘栄堂。しかしこの椿餅は、餡は入れずに道明寺糯だけで、それを丸めて、上下を椿の葉ではさんである。道明寺糯は、「糯米を蒸して乾かしたものを、たいて、たいて、たたきおしてつくる」。たいて、たいて、たたきおしてつくる、とあるのが、実は私には何のことか、は分りかねる。白いままのと、ニッキ（肉桂）を混ぜた茶色のと2種類あって、どちらもあっさり甘い。それに、みんずりとしてやわらかいの、歯にはひっつかず、二つでも三つでも平気に平らげられるのが、椿餅甘栄堂の椿餅の特色であるとか。

道明寺糯は、季節によって水加減やねり加減を微妙に調整しなければならないことは言うまでもなく、甘栄堂主人夫婦の多年にわたる経験の結果に待つところが多い由。しかし、店としては、それを包む椿の葉の入手に、むしろ多く苦勞している由である。何しろ町なかの、排気ガスに汚染されたものでは全然駄目で、どうしても北山の奥の奥から取寄せなければならない。折角、北山産の葉っぱでも、ころあいの大きさに、恰好よく、坐りのよいものはそう多くないので、使える葉はどうしても限られてしまう。写真で見ると、葉の両端

を少し切りはつって、つややかな表が糯にあたるようにはさんである。それにこの店では、主人夫婦だけでこしらえているので、すぐ売れてしまい、ない時の方がむしろ多いぐらいの由で、どうしてもほしいときは、予約しなければならない。ただし、1個60円、これはやすい。（134頁）

〔付記1〕 大衆小説ながら山岡荘八『徳川家康』4に、家康の生母於大が、三河の一向一揆を落着かせて訪ねてきた家康に、酒の代りに手づくりのあん汁餅をささげる処がある。あん汁餅は今日のおしる粉であろう。「小豆に貴重な黒砂糖をまぜて作ったもので」その砂糖は四国の長曾我部の領地からとれたもので、於大は十四の時、つまりこの時よりも四半世紀前に味わったことがあるとある（文庫版4—264頁）。一向一揆の終ったのは永禄7年〔1564〕2月、その頃、中国船や南蛮船を介しての砂糖はわが国に入っていたが、本文にも記したように、わが国での蔗糖の製造は、奄美大島においてようやく慶長15年〔1610〕に始められた（前記）。とすると、50年のアナクロニズムである。山岡荘八氏は何に拠ったのであろうか。氏のなき今は、知る由もない。