

ぶとまがり

かつて厳島神社では、元旦の午前9～11時ごろ、本社（大宮）と客人社に、社家や内侍（巫女）が出仕し、「国家安全の御祈念」すなわち「公御供」をおこなっていました。『藝州厳島圖會』巻之五の記事を見ると、その際に、「伏兎糰餅」をお供えしていたことがわかります。

「伏兎糰餅」とは一体どんな餅なのでしょう。じつは、「伏兎」と「糰」は別々のお餅で、どちらも唐菓子に分類されます。唐菓子は「からがし」とも呼ばれ、奈良時代に中国から伝わった菓子です。唐菓子にはたくさんの種類があり、材料と製法はほとんど同じですが、その形状によって「八種の唐菓子」と「十四種の果餅」に大別することができます。「ぶと」と「まがり」は、どちらも「十四種の果餅」に分類されます。

図1に見える餃子のようなお餅。これが「ぶと」です。「ぶと」とは「餛飩」・「伏兎」と書き、兜の形や伏せた兎の形に作られます。「まがり」は「糰」・「餉」と書き、藤蔓のように曲がりくねらせた形に作られた餅です。「ぶと」も「まがり」も作り方は簡単で、もち米の粉をこねて成形し、胡麻油などで揚げれば完成です。

唐菓子を神前に供えることは、さほど珍しくはないようです。たとえば『藝州厳島圖會』には、「かかるものを神にたてまつることは当社のみならず。加茂・八幡などにもふるくよりその例ありとなん」とあります。

厳島神社では、いつ頃から「伏兎糰餅」が供えられるようになったのか、定かではありません。しかし、唐菓子が貴族達に好まれていたことを考えあわせると、平清盛が厳島を信仰していた平安時代後期に、唐菓子のお供えが始まっていたのだろうと推測しています。

この「伏兎糰餅供御」が神前に献上される際には、僧侶による法要がおこなわれました。そのため、神仏分離後には、「伏兎糰餅」のお供えも廃止されて、神式の元旦祭に代わりました。

奈良の春日大社や京都の賀茂御祖神社では、今でも神職によって「ぶと」などの唐菓子が神饌として供えられています。また、奈良のある老舗では、春日大社の「ぶと」をヒントに製造された「ぶと饅頭」が販売されています。『藝州厳島圖會』の挿絵を見るたびに、宮島で忘れられてしまった厳島神社の「ぶとまがり」を、いつか味わうことができないだろうかと思っています。



図1 伏兎糰餅之圖
『藝州厳島圖會』巻之五

(大知 徳子)