今月の旅人 なごみん

2022円の旅

Travel of 2022.5

実は奈良発祥！「饅頭」を巡る旅

2,022円の旅ルール

その１：所持金は2,022円（交通費込み）

その２：出発は近鉄・JR奈良駅、近鉄大和八木駅のいずれか

その３：車での移動は×（ただし公共交通機関は○）

歴史と文化あふれる古都・奈良。酒、うどんなど「奈良発祥」とされるものが多く存在する。今回は、そのうちのひとつ、饅頭について巡る旅をしてきた。

❶林神社／饅頭祭

START 近鉄奈良駅

3分

お札・お賽銭 500円・10円 残金 1,512円

❶ 林神社（りんじんじゃ）

日本で唯一、饅頭の祖神を祀る神社。御祭神は林浄因命、田道間守命（たじまもりのみこと）。

室町時代、中国で修行していた禅僧・龍山徳見（りゅうざんとくけん）の弟子として付き従い、日本へ渡ってきた林浄因が奈良のこの地に居を構え、饅頭を広めたという。毎年4月19日には、菓業界の繁栄を祈り全国の製菓業者から銘菓が奉納される「饅頭祭」が催される。

住 奈良市漢國町6
☎ 0742-22-0612 P あり

境内にある橘の木

全国から奉納された饅頭

ぜひ一度 饅頭祭にお越しください！

宮司 梅木春興さん

yomiっこ編集部員が旅人になってテーマに沿った小旅行を提案します。もっと気軽に手軽に、を考えた「ぶらりどこかへ行きたくなる」あの気持ちを2022円以内に収めました。封筒の中には旅のルールと2022円だけ…あなたはどう使う？

梅木宮司のお話をもとに さっくり 菓子年表

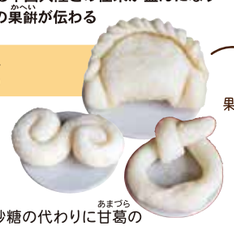
古代
木の実や果物を甘味としていたとされる
これが「果子（菓子）かし」と呼ばれる

当時、最高級の菓子とされたのは、橘の実だったのだとか

奈良時代ごろ
遣隋使・遣唐使（けんずいし・けんとうし）による中国大陸との往来が盛んになり
8種の唐果物（からくだもの）と14種の果餅（かへい）が伝わる

米粉をこねて蒸し、餅状にしたり、それをごま油で揚げたりしたもの

祭祀用の神饌に用いられたり、貴族の間で食べられたりする貴重なお菓子だった


「ぶと」は果餅のうちのひとつ

甘葛煎（あまづら）
当時は現在でいう砂糖の代わりに甘葛のツタの樹液を煮詰めて甘味にしていたとされる
←奈良女子大学の研究チームが再現し林神社へ奉納されたもの

室町時代ごろ
林浄因が龍山徳見に伴われ渡来、饅頭の製法を伝える
中国の饅頭は肉を包んだものもあったが、肉を食べられない禅僧のために日本で初めて小豆餡を包んだものを作った
まさに現在の饅頭のルーツ！

林浄因は奈良に居を構え饅頭屋を営み「奈良饅頭」が広まる

龍山徳見は京都四条の建仁寺へ戻った

和菓子のルーツ、春日大社へGo！

てんびん棒で担（かつ）いだ荷茶屋

『吸付煙草無用』と書かれている。境内の清められた水・火を用いて茶菓子をふるまっていたため、煙草の火や煙はけがれのもととされた

現在も境内の春日荷茶屋で見られる

鹿の絵がかわいいです！

権禰宜 千鳥祐兼さん

火打焼／
餡餅を模して作られたとされる餅菓子。江戸時代に春日大社の参道でてんびん棒に茶釜と茶箱をかけた「荷茶屋（にないぢゃや）」で、赤膚焼の皿にのせ参拝者にふるまわれた。現在は❺千代の舎 竹村で期間限定で作られている（1個175円）

火打焼の皿（明治～昭和初期）

和菓子のルーツ

❷ 春日大社

お賽銭 10円 残金 1,412円

御創建時から現在に至るまで、毎月1・11・21日の旬祭や春日若宮おん祭などの際、神事の度に神職手ずから餡餅（あんもち）を作り神前にお供えしている。祭典によっては朝から夕方までほぼ１日かけて作られるのだそう。

餡餅などの５種類の神饌が今でも作られており、それらを総じて「唐菓子」と呼び、シルクロードを通って奈良時代に伝来された。

住 奈良市春日野町
☎ 0742-22-7788
営【御本殿参拝所】
3月～10月　6：30～17：30
11月～2月　7：00～17：00
P あり（有料）

春日大社本殿前下車

ぐるっとバス（大宮通りルート）

運賃 100円 残金 630円

南門

神饌「餡餅」
米粉を蒸して成型し、ごま油で揚げられている
写真：春日大社提供

徒歩すぐ

お賽銭 水占い・杓子奉納 610円 残金 792円

水占い 300円

杓子奉納（小）300円

春日大社の末社で日本で唯一の夫婦の大国様

❸ 夫婦大国社

日本で唯一、夫婦の大国様を祀り、家内安全・縁結びの神様として名高い御社。御祭神は大国主命、須勢理姫命（すせりひめのみこと）で、須勢理姫命は手に杓子（しゃくし）を持っていることから、絵馬の代わりに杓子を奉納する習わしがある。良縁を願って杓子を奉納。

饅頭喰い人形のように賢い子が生まれますように…その前に良縁に恵まれますように…

25分

ぶと饅頭2個 432円 残金 360円

ぶと饅頭 1個 216円
揚げてあるのに重くなく、パクッと食べられる

春日大社が唯一「ぶと饅頭」の製造を認める

❹ 萬々堂通則（まんまんどうみちのり）

江戸時代後期に創業、約200年続く和菓子屋。「ぶと饅頭」の製造を春日大社から唯一認められた由緒ある店。「ぶと饅頭」は同社の神饌・餡餅を参考に現代風に創ったもので、米粉の生地で小豆のこしあんを包み油で揚げたもの。

住 奈良市橋本町34（もちいどのセンター街）
☎ 0742-22-2044
営 10：00～18：00
休 不定休
P 近隣に有料Pあり（センター街の駐車場で補助券あり）

店主の河野通輝さん

5分

GOAL 近鉄奈良駅

2分

募金 10円 残金 0円

旅を終えて

日本で唯一の饅頭の御社が、こんなに近くにあったなんてと驚き。取材は饅頭祭の前の忙しい時期にお邪魔してしまったにもかかわらず、とっても気さくにたくさん貴重なお話を聞かせてくださった梅木宮司、ありがとうございました！　奈良の歴史についても改めて学べて、由緒ある饅頭も食べられて、幸せいっぱいな旅でした。

林小銘町の町名の由来は、林浄因がこの辺りに住んでいたからなのだとか。

帰りは森林浴気分&鹿を横目に♪

奈良饅頭2個 350円 残金 10円

奈良饅頭 1個175円
シンプルながら飽きないおいしさ

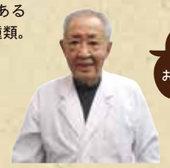
林浄因ゆかりの「奈良饅頭」、春日大社ゆかりの「火打焼」を扱う

❺ 千代の舎 竹村（ちよのや たけむら）

1701年創業、300年以上と奈良で最も歴史のある老舗和菓子店。

名物の「奈良饅頭」は、林浄因らが広めた奈良饅頭に、砂糖や蜂蜜などの近代風味を加えて作ったもの。林の印がある方が黒あんで、鹿の方は白あんの２種類。

住 奈良市東向南町22
☎ 0742-22-2325
営 10：00～17：30 ※当面は10：00～16：00
休 木曜
P 近隣に有料Pあり


店主の竹村 正さん

「火打焼」も期間限定でお作りしています

子孫繁栄を願って、林浄因がこの饅頭塚にその時の紅白饅頭を埋めたとされる

饅頭塚

「お祝いに紅白饅頭」のルーツ

林浄因が、建仁寺へ龍山師を訪ねる時は、必ず饅頭を手土産に持参した。

当時将軍家と関わりの深かった同寺で足利将軍、天皇へも饅頭を献上する機会を得てそれが気に入られ、官女を賜った。この結婚式の時に紅白饅頭を配ったことが祝い事の習慣になったという。

林神社の社務所で発見！ 饅頭喰い人形

この饅頭を持った郷土玩具は「饅頭喰い人形」といい、健やかで賢い子が育つようにと飾られる。

子どもに対し「お母さんとお父さんのどちらが好きか」と聞いたところ、手に持っていた饅頭を半分に割って「この饅頭はどちらがおいしいか」と聞き返したことが由来なのだとか。

饅頭喰い人形