

ふじいでら 歴史紀行

217

道明寺は、もと土師寺と呼ばれていたことは前回述べました。これは土師氏の氏寺として創建されたことにより、その後、土師氏の後裔は、いくつかの名前に分かれていたが、その一つに菅原という名前がありました。平安時代には、一族の中で菅原道真公が活躍するようになります。

当時、道明寺には道真公の伯母である覚寿尼が住んでいました。このことから道真公自身も当地を訪ねてきたと伝えられ、ゆかりの深い場所となっています。

さて、道明寺には道明寺糯というものがありません。糯とは、米や粟、黍などを蒸したりして天日に干した保存食のことです。古代から用いられていたようです。

ここで、道明寺糯についてみていきたいと思います。道明寺糯とは、もち米を蒸して日に干したもので、具体的に、もち米を2日間水につけて水分を吸わせます。その後、水を切って蒸したものを日に干して乾燥させて製造します。

道明寺糯の起源については、道真公

が昌泰4(901)年に大宰府へ赴いた後、伯母の覚寿尼が九州に向かつてお供えしたご飯のおさがりを分け与えました。これをいただく病気がなると評判になり、求める多くの希望者のために、あらかじめ乾燥、貯蔵するようになったのが始まりであると伝えられています(道明寺ホームページより)。

道明寺と道真公の深い結びつきを今に伝えるお話です。

また、道明寺糯の和紙の表面には、「ほしいひ」という文字が書かれています。この文字は、豊臣秀吉が書いたものだ

ということです。古代につくり始められてから現在までに、道明寺糯はさまざまな人々の目にふれ、注目されてきたことが分かります。

このようなかで、道明寺糯が世界的に注目を集める大きな出来事がありました。明治時代、日本も参加したパリ万博に出品され、高い評価を得たのです。今年は大阪・関西万博が開催される年にあたっています。この機会に、道明寺の歴史の一つとして、次回はパリ万博と道明寺糯の出品を振り返りたいと思います。

(文化財保護課 新聞 義夫)



▲道明寺糯



道明寺の歴史を語る

2.道明寺糯