

# 香煎の歴史

誌名	農業および園芸 = Agriculture and horticulture
ISSN	03695247
著者名	小川,正巳 猪谷,富雄
発行元	養賢堂
巻/号	86巻9号
掲載ページ	p. 918-929
発行年月	2011年9月

農林水産省 農林水産技術会議事務局筑波産学連携支援センター  
Tsukuba Business-Academia Cooperation Support Center, Agriculture, Forestry and Fisheries Research Council  
Secretariat



## 香煎の歴史

小川正巳\*・猪谷富雄\*

【キーワード】: 赤米, 大唐米, 祇園香煎ハツタイ, コガシ, 香煎

チャの茎葉を使用した本来の茶以外のハーブティー(香草茶)あるいは健康茶などと言われる特別な茶が非常に流行っている。広義の香草や薬用植物を煎じて飲む事例は枚挙にいとまがない。それらは香りや味のある清涼・嗜好飲料水として、あるいは何らかの薬効を目的としているが、その歴史は生薬の長い歴史とも重なっている。わが国においてこの種の特別な飲用水の源流を辿ればその一つは香煎であろう。種々の植物の樹皮・茎葉・根・花あるいは果実を含む香煎は一種の嗜好品としてあるいは茶の代用品として飲用されてきた(注1)。また、その中に含まれるある種の成分の薬理的な効能は長年研究の対象となり、現在に至っている。中世から現代に至るまでの、文献上明らかにできる香煎の歴史を振り返ると意外にも現在の健康茶などといわれるものと直接に関連付けられるのである。

## 1. 香煎とは

香煎とは広義にはコガシと同一のもので、大麦や米を炒って粉にし、軽く炒った紫蘇や密柑の皮などの粉末を加えたものである。一般にはそれに白湯を注いで飲むがこれを特に香煎湯ということもある。

しかし、香煎およびコガシの定義は時代によりまた人により異なる。中世後期から江戸時代にかけての諸史料に見る香煎とコガシをどう捉えるかによって現代の我々の理解も異なる。その混乱の状況は例えば『広辞苑』(新村 1955-2008)の“香煎”の語釈の変遷に見ることができる。その変遷を第1版から最新版の第6版の順に見てみよう。まず第1版(1995年)には次のようにある。

こうせん【香煎】

①大唐米(あかごめ)のこがしに、陳皮・茴香などの香料をまぜ合わせた粉。白湯に入れて飲む。焦(こがし)。

②むぎこがし。

こうせんとう【香煎湯】香煎を湯で振出したもの。

これに続く1969年発行の第2版でも香煎の説明は同じであるが、白湯に“さゆ”と振り仮名が付き、こうせんとう【香煎湯】の部分が削除されている。1983年の第3版、1991年の第4版でも仔細な点は別にして第2版と変わりはない。

しかし1998年の第5版になると次のようになる。

こうせん【香煎】

①大麦・玄米などを炒(い)って挽いた粉。山椒や薬草の粉などを調合して湯をそそいで飲料とする。香煎湯。焦(こがし)。

②「むぎこがし」の別名。

さらに最新版の第6版(2008年)では次のようになる。

こうせん【香煎】

①麦・米などを炒(い)って挽いた粉。砂糖を混ぜてそのまま、あるいは水や湯で練って食べる。また菓子の材料に用いる。はったい、いりむぎ、麦こがし。

②山椒や薬草の粉などを調合したもの。湯でそそいで飲む。香煎湯。

このように第1から4版までの『広辞苑』には香煎①の主材料が“大唐米(あかごめ)”となっているのに対し、第5版では香煎の主材料は“大麦・玄米など”となった。これは非常に大きな変化である。さらに第6版では麦・米を材料にしたものと香料や薬草だけを材料とした2種の香煎に分類している。その多くが赤米であった大唐米(太唐米)から造

\* 県立広島大学 生命環境学部 (Masami Ogawa, Tomio Itani)

る香煎のことが江戸時代の多くの史料に記されている。しかし、必ずしも全て大唐米が主材料ではなく、普通米や大麦を使用したものがあったこと、そしてさらにはそれらの穀類を全く使わない生薬類だけからなる香煎もあったことから第5版さらには第6版の語釈へと変えられた理由であろう。赤米の大唐米からの香煎については別に詳述する。なお、現行の香煎といえは大麦からの麦コガシおよび薬草類に香味料を加えた、一種のハーブティーともいふべきものがよく知られているので、最新版の第6版の新たな語釈については充分首肯できる。

最後に、最新版の第6版（2008年）において香煎に関連した用語で立項しているものを付記する。

#### いりこ【炒粉】

- ①米の粉を炒ったもの。菓子だねにする。
- ②むぎこがし。

#### こがし【焦がし】

大麦・米などを炒（い）って粉にしたもの。焦粉。  
香煎（こうせん）。

#### はったい【糗・麩】

香煎（こうせん）①に同じ。  
〈夏の季語〉。

#### むぎこがし【麦焦がし】

大麦を炒り、粉にしたもの。香煎（こうせん）。麦炒粉（むぎいりこ）。はったい。炒粉。炒麦。

この内のこがしとはったいについては次項以降で詳しく取り上げる。

## 2. 香煎・コガシの別称・地方名

江戸時代に諸国の方言をまとめた『物類称呼』(越谷 1775)によれば“炒（こがし）”の方言が次のように挙げられている。

東国……こがし・みずのこ  
畿内・西国……はったい  
上野・越前……こくはし  
加賀……むぎいりこ  
近江……いりこ  
奥州・総州・肥州……こうせん。

これらは大麦からの麦コガシを指しているが、その方言の一つに奥州、総州（上総国・下総国）および肥州（肥前国・肥後国）のこうせんがあるのは興味深い。また、これらとは材料や製法が少し異なるものとして京都の祇園町や江戸の下谷の池之端で製作し、販売されている香煎があると追記している。これらについて特に京都の祇園香煎（祇園コガシ）の詳細については後述する。

『重訂本草綱目啓蒙』(小野・小野・井口 1847)にも『物類称呼』に基づいたと思われる“麩（コガシ）”の各地の方言の記載がある。ここでも“麩”とは麦コガシを指している。このように、コガシとは狭義には大麦からの麦コガシであった。

他方、『大和本草批正』(小野・井岡 江戸後期)や『花洛名勝図会』(木村・川喜多 1862)など江戸後期の史料には“かつてのコガシを今は香煎と言う”という意が記されていることから判るように、江戸後期にはコガシではなく香煎という用語が広く使用されるようになった。このように、時代が進むにつれ、広義に解釈した香煎、すなわち米や麦類を原料とし、さらにはそこに種々のものを加えたものが一般的となった。このように、歴史上コガシ・香煎の用語の使用にはしばしば混乱が見られるので、諸史料などの解説の際に注意が必要である。本稿では主に広義の香煎という名称を使用する。すなわち香煎の中には麦コガシが含まれるものとする。

## 3. ハッタイの語源

前述のように、西日本とくに京都を中心にした畿内では香煎特に麦コガシをハッタイあるいはハッタイコと言ひ、現在に至っている（写真1）。また、『広辞苑』(新村 2008)ではハッタイに糗と麩の漢字を当てている。これは江戸中期の絵入り類書(百科事典)の『和漢三才図会』(寺島 1713)の中にある糗糧(音で麩)などに由来するものであろう(図1)(注2)。

ポルトガル人の宣教師たちによって編纂された『日葡辞書』(1603-1604)は室町時代頃に使用された日本語を採録したものである。そこには Cogaxi (コガシ) とともに Fattai (ハッタイ) があり“炒っ



写真1 京都市内の乾物商の店内にて  
2005年撮影

た米や麦の粉”と訳されている。中世以降広く使用されている, このハッタイの語源についてみてみたい。

『百姓伝記』(著者不詳 江戸前期)には“香煎は「水のご」とも「こがし」ともいい, また女房言葉で「はったい」ともいう”とあり, 麦コガシ(香煎)の製法などを記している。この女房言葉とは室町時代の宮中の女房が使い始めた言葉で, 優雅な上品な言葉とされたものである。その一部はその後武家や町家の女性さらには男女を問わず一般にも使われ, 現代にも伝わったものもある。

ハッタイが女房言葉だったとしてもその語源はなんだろうか。これに関して江戸期に2つの説が出されている。

まず、『和漢三才図会』(寺島 1713)には“ハッタイとははたきい砕飯の略であろうか”とある(図1)。また, 江戸中期の随筆集の『愚雑俎』(田宮 1825-1833)には“ハッタイとははたきが訛ったものである”とあり, さらに“コガシ(焦し)とは本来粉菓子と言ったものからと米・大麦を炒って粉にしたものを粉子と言ったものからが混同・混乱してできた”とある。これら二つの史料にあるはたき(砕き・叩き)とは古語で“叩いて粉々にする”という意味である。

他方, 江戸後期から明治前期にかけてまとめられた辞書の『和訓栞』(谷川 1777-1887)には“ハッタイとは初田饗のことで, 新穀を刈って, 炒って, 粉にして人々に饗したものである”と記されている。その年新しく収穫した大麦から造った麦コガシを賞味することについて『誹諧齒かため』(一陽井

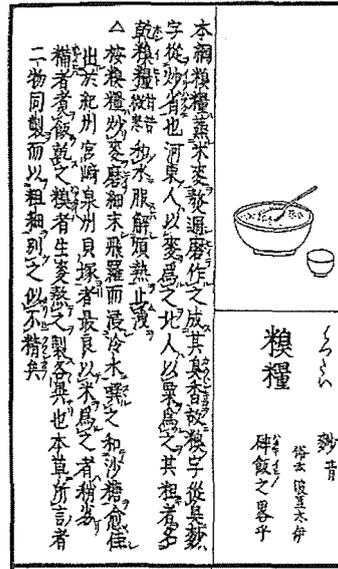


図1 『和漢三才図会』巻第一百五 造醸類 の糗糧 (はったい)

1783)には“麦は四月熟して其新を賞翫す。水の粉, はったい, こがしの事也。いずれも麦粉也”とある。

このようにハッタイの語源にははたき(砕き・叩き)説とはつたえ(初田饗)説があるが, どちらが正しいかあるいは別の真の語源があるのかどうかなどについてはよく判らない。語源俗解という言葉があるように, このような語源の解説はあまり当てにならないものと考えた方が良くのかもしれない。

ハッタイの語源はさておき, 西日本各地におけるハッタイの方言にはホッタイ, ハッタ, ハッテ, ハッチャ, ハッチャン, ハッテノコ, ハッチャンコ, ハッタンコ, ハッテンコ, ハッタイゴ, ハッタリコなどがある(尚学図書 1989)。このことからコガシと同様にハッタイが茶の代わりに長年にわたり我々の日常生活に密着して存在してきたことがわかる。また, ハッタイは俳句の夏の季語としてばかりでなく, 多くの川柳などの雑俳や諺にも使われている。

#### 4. 江戸期における赤米からの香煎

太唐米たいとうこめともいわれた太唐米たいとうまいは中世に中国から渡来した長粒のインディカの稲で, その大部分は赤米であった(小川・猪谷 2008)。この一群の米は日本人の口に合わず, わが国では低品質米として評価さ

れた。しかし、大唐米は低湿地やその逆の灌漑水が不足する地域などの不良環境地でも安定した収量が得られることや炊飯時に炊き殖えするなどの利点があることから、中世から江戸時代にかけて西日本で広範囲に栽培された稲である。

中世から明治期にかけて、この赤米の大唐米から造る香煎が知られている。室町時代の俳諧集『犬筑波集』(山崎 16世紀)には大唐米を香煎にしたことを詠んだ次の句が収められている。

日本のものゝくちのひろさよ  
(口)  
(大唐) (コガシ)  
 たいたうをこかしにしてや 飲みぬ覽

“日本人の口の広さといったら、大唐米(大唐米)をコガシにして飲むのだから”の意味であるが、たいとうには大唐米と偉大なる中国を意味する尊称の大唐とが掛詞(かけことば)となっていると考えると、興味深い、意味深長なものとなる。しかし、江戸初期の俳人、松永貞徳はこの付句に批判的で次のような第三句を付けている(松永 1643)(注3)。

つゝの内こそあかくみえけれ  
 たいたう米はあかき物なり

この筒に関しては後述するように、販売用に香煎が竹の筒に入れられていたことが知られている。

加賀の農書『耕稼春秋』(土屋 1707)には“大唐米は品質が落ちるので、香煎や菓子材料になる”とある。また、阿波の農書『農術鑑正記』(砂川 1723)には“大唐米は紅切りとって蕎麦切りのように調理し、あるいは香煎にも用いる”とある。

他方、土佐の地誌『土陽淵岳誌』(植木 1746)には“コガシには土佐の大唐米を用いると香りが非常によい”とある。同じく『南路志』(武藤 1813)には“大唐米から造ったコガシを唐糲とうぼしという”ともある。

炊飯した大唐米は粘り気がなく、日本人には不向きな匂いを発することもある(杉野 1802)。しかし、そのような低級米の大唐米も利用次第では上記のように香りが良い香煎への転用が考えられたのである。

江戸期の多くの史料に赤米の大唐米からの香煎

の調合法があるが、その中から数例を述べる。まず、『大和本草』(貝原 1709)には数種の調合法が記されているが、その一つに次のようなものがある。籼米(40匁)、大茴香(8匁)、肉桂(2匁)、胡椒(1匁)、橘(8匁)、薏苡仁(8匁)、山椒(5匁)の7種の材料を用い、その多くは前もって炒り、その後全てを挽いて粉にし、混ぜたものを熱湯に点じて飲用する。なお、ここで籼米とは大唐米、大茴香とはモクレン科のダイウイキョウの実(八角あるいはスターアニスともいう)、肉桂とはクスノキ科のニッケイ(シナモン)の樹皮、橘とはミカン科のタチバナの実の皮、薏苡仁とはイネ科のハトムギの実のことである。

また、料理書の『黑白精味集』(孤松庵養五郎 1746)には4種の香煎があり、そのうち2種は大唐米を使用している。その一つの調合法は“唐ほうし米20匁を十分に炒って、山椒1匁5分、陳皮4匁、茴香2匁を加える”とある。ここで唐ほうし米とは大唐米、陳皮とはミカンの果皮、茴香とはセリ科のウイキョウ(フェネル)の実のことである(注4)。

もう一つの例を『重修本草綱目啓蒙』(小野・小野・梯 1844)からみてみよう。陳皮(2銭4分)、茴香(2銭4分)、薏苡仁(8分)、籼米(1銭5分、夏期には1銭2分)、山椒(8分)の5種の材料を炒り、挽いて細かく粉にし、そこに少量の焼塩を加え、お湯に点じるとある。籼米を粳米に代えたものではあるが、5種の材料比がこれと全く同じ香煎が『本草朝食鑑』(人見 1695)にもある。

大唐米を煎って造った香煎のことについては上記以外に『料理物語』(寛永13年本)〔著者不詳 1636〕、『料理塩梅集』(塩見坂 1668～)、『巻懐食鏡』(香月 1716)、『料理集』(橘川 1733)、『一本堂薬選続編』(香川 1738)などにもある。

一般には赤米の大唐米の作付けは明治期には急減した。それに伴って香煎に大唐米は使用されなくなったと思われるが、明治中期の『風俗画報』(宮嶋 1894)には依然として大唐米からの祇園香煎が記されているのは興味深い。この京都の祇園香煎については後述する。

### 5. 本草学からみた香煎

江戸中期の本草書『本朝食鑑』(人見 1695)には“香煎”の項以外に“熱湯”および“麦粉”の項でも飲み物としての香煎・コガシを取り上げている。そこでは、前述のように炒り米・陳皮・茴香・薏苡仁・山椒の粉末を混ぜ合わせた香煎以外に次のような生薬類からなるものも挙げている。黒胡麻(10銭)・拘杞の葉(10銭)・鬼胡桃(8銭)・五加の葉(3銭)・山椒(1銭)のそれぞれを炒って、粉末にし、混合しそこに少量の白塩を加えたものである。なお、拘杞とはナス科のクコ、五加とはウコギ科のウコギ(ヒメウコギ)のことで、現在でもその効能については科学的究明が行われている。

『本朝食鑑』において香煎は“胃を開き、口舌を清くし、湯水の毒を解する”としている。また、麦粉すなわち麦コガシについて次のような意が記されている。

紀州の宮崎(現 和歌山県有田市宮崎町)および泉州の貝塚(現 大阪府貝塚市)の特産品であった麦コガシは水の粉(ミズノコ)あるいはハッタイともいい、巷間伝えるところによれば夏期に冷水を飲用する際これを加えると水を飲んでも害が無く、暑気を消し、胃の気を助ける。

香煎の効能に関しては同じような解説が江戸期の他の多くの本草書にある。例えば、『巻懐食鏡』(香月 1716)に大唐米からのコガシについて次のようにある。

開<sub>レ</sub>胃<sub>ヲ</sub>快<sub>レ</sub>氣<sub>ヲ</sub>養<sub>レ</sub>胃有<sub>レ</sub>益<sub>ニ</sub>千人<sub>ニ</sub> 病人代<sub>テ</sub>茶<sub>ニ</sub>飲<sub>レ</sub>之

(身体に潤いを必要とする人にとって胃に良いため、病人は茶の代わりにこれを飲む。)

同じように『日養食鑑』(石川 1819)には“香煎は胸のつかえを取り、口や舌を滑らかにし、渴きや水の毒を消す”とある。

『和漢三才図会』(寺島 1713)にも紀州宮崎と泉州貝塚のハッタイが最高級品であり、さらには米から造ったものは少し品質が劣るとある(図1)(注5)。

また、『料理集』(橘川 1733)には大唐米を使用した2種の香煎，“ぎをんこかし”と“しばの薬師こかし”の他にモチゴメを使用した次のものを挙げ、本草学でいうところの不順・中風に効くとしている。

こかし

一 黒ごま<sub>ニ</sub>合<sub>ナ</sub>まにて 一 五葉大豆<sub>ニ</sub>合<sub>ナ</sub>り候て 一 もち米<sub>ニ</sub>合<sub>ナ</sub>り候て 一 山やく<sub>ニ</sub>合<sub>ナ</sub>

右四色粉にして 朝夕のゆのこに用 不順中風に能候

〔(五葉大豆(五葉豆)とは五葉の小葉をもつ大豆の一種で雁食豆ともいう。山薬とはヤマノイモ・ナガイモの外皮を剥ぎ、乾燥させたもの。湯の子とは本来は茶の湯の懐石料理において最後に出す飲み物で、少量の炒り米などに湯を注いだものである(注6))〕。

このようにかつて香煎とは現在の健康茶あるいはハーブティーなどに当たる嗜好水あるいはある種の薬効をもつものとして利用されていたのである。

### 6. 祇園香煎

元禄期の職業百科事典ともいうべき『人倫訓蒙図彙』(著者不詳 1690)には香煎を造り、販売する香煎師が図示されている(図2)。香煎師が手にしているのは薬研で、炒った米や生薬類を細かくする鉄



図2 『人倫訓蒙図彙』にみる香煎師

製の道具である。香煎師の手前の台上にはいろいろな形をした容器がある。調合した香煎を入れ、販売するためのものであろう。図には次のような簡単な説明文が付いている。

香煎師

祇園香煎 其名高し 江戸浅草すは町柳屋  
糸桜と名付

江戸には、この浅草諏訪町の柳屋の糸桜という名の香煎とは別に、『物類称呼』（越谷 1775）では下谷の池之端の香煎が挙げられている。『俚言集覧』（太田 江戸後期）によると下谷の池之端仲町には酒袋、酒悦、酒好の3軒の香煎店があった。また、『江戸買物独案内』（中川 1824）、『江戸名物詩初編』（方外 1836）そして『妙竹林話七偏人』（梅亭 1857-1863）などにも池之端仲町の香煎茶屋に関する記載がある（注7）。

京都の祇園香煎について少し詳しくみてみよう。“茶店あまた祇園香煎の匂ひ高く”と滑稽本『東海道中膝栗毛』（十返舎 1802-1814）にあるように祇園香煎の名は都の内外で著名であった。話は少し遡るが、天正15年（1587年）10月1日に豊臣秀吉は京都の北野松原で大茶会を催した。その際茶がなければ代わりにコガシでも良いとして多くの庶民の参加をも促した（竹内ら 2009）。ことの当否は別にして、『和訓栞』（谷川 1777~1887）によると祇園社（現 八坂神社）界隈の茶店を出す香煎は秀吉の北野大茶会のコガシに起源するのではないかとしている（注8）。

さて、この祇園香煎について江戸中期の『拾遺都名所図会』（秋里 1787）には次のようにある。

祇園香煎 これ祇園の名産にして世に名高し。  
西門の街に製する家四、五軒ありて、竹器に入れてこれを售る。また下河原の茶店には香煎を立てて、つねに出だす。（適宜句読点をつけ、括弧内の振り仮名は新たに加えた。）

ここで西門の街とは祇園社の西門から西方に展開する花街の祇園を、また下河原とは八坂神社の南の鳥居から南方一帯を指している。また、香煎を入

れる竹器については山城国の地誌『雍州府志』（黒川 1686）によると“その香煎を盛る筒、苦竹、五寸ばかりにこれを截り、節を存して底とし、香煎を内に盛り、檜の木をもつて蓋とす。その体製、実に都様なり”とある（注9）。

江戸末期の『花洛名勝図会』（木村・川喜多 1862）では名産香煎について次のように記している。

名産香煎 祇園町にこれを製する家四、五軒あり。  
凡 其製、大唐米、葱苡仁、蜀椒、陳皮、茴香の類ひを細末し、竹の筒あるひは陶器に入れて、これを販ぐ。是この所の名物にして人、湯をのむとき少し許これを点して用ゆ。其香すこぶる佳く、鬱気を散ず。祇園社頭のほとりの水茶屋みな必ずこの香湯を客に進む。花洛の人、専らこれを賞し、遠近の旅客も是を求めて家土産とす。ゆえに祇園の香煎の名、世に高し。いにしへは是を古賀志といふ。近年紫蘇の葉を製して、ともに商ふ。これを紫蘇香煎といふ。最佳なり。

このように、江戸期を通して祇園香煎は京都の名産品として広く知られていた。なお、祇園町の名物としては祇園香煎以外に祇園豆腐、太鼓饅頭、蓬菜豆、小町紅、造り花などがあつた（注10）。

祇園香煎は明治時代に入っても名産品として知られ、現在に至っているがそれについては次項で詳述する。現在の祇園香煎の材料や調合法は非公開であるが、かつてのように赤米の大唐米が使用されていることは考えられない。

江戸期の京都には祇園香煎の他に吉田盛方院の香煎も知られていた。当時医家の吉田盛方院が造る鳳髓丹が有名であつたことから、盛方院香煎も医薬品としての効能が評価されていたのであろう（松江 1645、黒川 1686、小川・猪谷 2011）。

## 7. 祇園香煎を売る店舗

祇園香煎とは京都の祇園付近で売っていた名物の香煎あるいはコガシといわれていたものである。これは赤米の大唐米、陳皮、茴香、葱苡仁、山椒などを炒って、粉にして混ぜ合わせたもので、白湯に入れて飲んだ。大唐米を材料とした祇園香煎につい

ては『合類日用料理抄』(無名子 1689), 『料理集』(橘川 1733), 『重修本草綱目啓蒙』(小野・小野・梯 1844) および『花洛名勝図会』(木村・川喜多 1862) などにあるが, 大唐米であると材料を特記しないものも多い。したがって, 江戸期から近代初頭にかけての全期間に祇園香煎に大唐米を使用したとは限らず, 普通米に種々の添加物を混ぜた祇園香煎があったことも考えられる。なお, 祇園香煎以外に全国各地の香煎に大唐米を使用したものが知られている一方, 大唐米ではなく, 大麦や普通の米を使った香煎があったことも周知のとおりである。

さて, ここでは江戸中期以降の主な諸史料から祇園町で祇園香煎を売る店舗名を中心にみてみよう。年代的に古い順に史料名とそこに記された店舗名を挙げてみると次のようになる。

1. 『京羽二重』〔孤松子, 貞享2年(1685)〕  
香煎屋 了郭・井上和泉・小泉知徳の3軒。
2. 『日本国花万葉紀』〔菊本賀保, 元禄10年(1697)〕  
香煎屋 了郭・井上和泉・小泉知徳の3軒。
3. 『改正増補 京羽二重大全』〔寛量, 延享2年(1745)〕  
香煎所 了郭・小泉知徳・田中左近・如雲・良雲の5軒。
4. 『京町鑑』〔蘆田鈍永, 宝暦12年(1762)〕  
香煎屋 了郭の1軒。
5. 『明和新增 京羽二重大全』〔百足屋次郎兵衛, 明和5年(1768)〕  
香煎所 了郭・小泉知徳・如雲・良雲の4軒。
6. 『天明新增 京羽二重大全』〔青雲館, 天明4年(1784)〕  
香煎所 了郭・小泉知徳・如雲・良雲の4軒。
7. 『文化増補 京羽二重大全』〔優々館主人, 文化8年(1811)〕  
香煎所 了郭・福臻堂・前川常薫・速成軒の4軒, これらの祇園町の香煎所以外に, 祇園鳥居前角に松葉堂了白。
8. 『商人買物独案内』〔清水九文堂・永壽軒, 天保2年(1831)および岩井至徳, 嘉永4年(1851)〕

春栄堂・古川豊壽軒の2軒。

9. 『売買ひとり案内』〔原田与三松, 明治11年(1878)〕  
香煎 了郭・津田孫・萬善堂の3軒。
10. 『都の魁』〔石田有年, 明治16年(1883)〕  
香煎商之部 了郭
11. 『今世京羽二重』〔石田才次郎, 明治17年(1884)〕  
香煎商 了郭・松壽軒の2軒。
12. 『風俗画報』〔宮嶋春齋, 明治27年(1894)〕  
了郭・藤原某の2軒。
13. 『京都坊目誌』〔碓井小三郎, 大正4-5年(1915-1916)〕

このうち8の『商人買物独案内』および10の『都の魁』は他書とは編集方針が異なり, 各商店が掲載料を払って広告を載せた書である。したがって, 8に了郭のような老舗でも未収録なものがあったとしても不思議ではない(注11)。なお, 1の『京羽二重』では了郭, 9の『売買ひとり案内』では了郭となっているが本稿では了郭に訂正した。

このように, 江戸期から明治期にかけて京都の祇園で祇園香煎を売る店は変動したが常に数軒あった。香煎を調製し, 販売する店は香煎屋, 香煎所あるいは香煎師などと呼ばれ(注2), 上記10および11の明治期のものには香煎商とある。さらに時代が進んだ大正期にまとめられた13の『京都坊目誌』(碓井 1915-1916)には次のようにある。

#### ○祇園香煎

祇園町北側に販売するもあり。元七戸あり。今二戸となれり。原と称するもの(もつとも)尤 故家と云へり

貞享期から現在までの約330年間に時代によって祇園香煎を取り扱う販売店は変わったが, 貞享期以降一貫して営業を継続し, 現在に到っている店は了郭のみである。江戸後期頃から了郭に姓の原を付けて主に了郭となったようである。したがって, 了郭(了郭)が祇園香煎を商う本家本元と名乗ることも首肯できる。

## 8. 祇園香煎所の了郭

かつての香煎屋の雰囲気を知るために、江戸期から明治期にかけて老舗の了郭の店先を描く絵・写真をみてみよう。

## (1) 『東海道名所図会』(秋里 1797)

祇園町の賑わいを描く図3の右上部に京都の名物の祇園香煎を売る香煎所、そしてその左手の隣家にはこれも同じく祇園名物の造り花の店が描かれている。店の前の通りには祇園町の綺麗どころをはじめ多くの人々が賑わっている。店先の看板には御香煎所そして小さく了郭の文字も読める(図4)。香煎所(香煎屋)の老舗としられる了郭(原了郭)である。店内の薬箆筒の上には薬研そしてその側には石臼が置かれている。薬箆筒には香煎の材料の炒った穀類や薬草などあるいはそれらが粉末化されたものが整理されて収められていたのであろうか。薬研については前述したが、石臼とともに香煎の材料を細かく粉末にする道具である。店内では、腰に脇差をさした中間を伴にした武家の奥様らしい客に女主人が竹筒に入った香煎を薦めている。また、並べられた竹筒の近くには香煎の入った壺も見える。なお、本図上部の長い書き入れには華やかな祇園の街の様子が記されているが、香煎所の説明はない。

## (2) 『日本唐土二千年袖鑿』(暁鐘成 1847)

図5は江戸末期に描かれた原了郭の店のたたずまいの図である。暖簾にはくずし文字で“そらねなし”と書かれ、さらに“御香煎所 根本 了郭”, 看板には“祇園 本家 御かうせん所”とある。この“そらねなし”とは“空値なし”のことで、「実際より

高くつけている値段を意味する空値(かけ値)は無し”すなわち「暴利はむさぼらない」の意である(注12)。また、図中の上部には“店が百四十五年前の元禄16年(1703年)創業で、創業者の原家は播州赤穂の出である”という意が記されている。原了郭の創業が元禄16年であるという説は現在広く受け入れられている。しかし、この創業年については前述のように、それ以前の貞享2年(1685年)の『京羽二重』および元禄10年(1697年)の『日本国花万葉紀』に香煎屋の了郭などの名が見えるので、再検討が必要である(注13)。

## (3) 『都の魁』(石田 1883)

江戸末期の『日本唐土二千年袖鑿』の挿絵に類似した、原了郭の店頭の様子が明治前期の『都の魁』にある(図6)。ここには次のよう記されている。

## ○香煎商之部

香煎并ニ しそう あられ

近来処々に同るい多く出来いたし、

紛ハ敷候間、御吟味之上、御求め希候。已上。

祇園町中程 正本家 原了郭

すなわち、通常の香煎以外に紫蘇香煎とあられ香煎があり、宣伝文句として“最近同類の店が多くでき、紛らわしいが、ご吟味の上に当店のものをお求め希う”という意が記してある(注14)。前述したが、この内容からも判るように本書は有料掲載の広告・宣伝誌である。

## (4) 『京の町並み』(田中 1972)

本書は明治期から昭和期にかけての京都の町並みを撮影した写真集である。写真2は昭和10年



図3 『東海道名所図会』(秋里 1797)にみる京都の祇園の賑わい



図4 『東海道名所図会』にみる香煎所、了郭の店内(図3の部分拡大図)



図5 『日本唐土二千年袖鑑』(曉鐘成 1847) にみる香煎所, 了了郭



図6 『都の魁』(石田 1883) にみる香煎商, 了了郭



写真2 昭和10年の香煎所, 了了郭  
『京の町並み』(1972)より

(1935年)の了了郭の店頭の貴重な写真である。この老舗の風格の漂う店舗はその後四条通の拡張時やその他の時期に何度か建て替えを経て今日の店舗構えになったようである。暖簾には「御香煎所 根本 了了郭」とともに江戸後期の図5および明治期の図6と同様に「そらねなし」とある。

このように、江戸期から昭和前期にかけての了了郭(了了郭)の店先を描く画や写真から老舗の香煎屋の歴史を垣間見ることができるのである。

最後に、明治～大正期の歌人、吉井勇が祇園の香煎を詠んだ歌をあげておこう(吉井 1952)。

“香煎の匂ひしずかにただよへる祇園はかなし  
ひとり歩めば”

注1) 江戸時代に茶店などで香煎を茶の代用品とし

て飲用したりあるいは茶断ちの際に香煎を飲用することはよく知られている。この香煎とは一般には麦コガシであったと思われる。

茶断ち: 神仏へ願掛けをした時にある期間茶を断つこと。

また、現在茶会の本席に入る前に白湯でもてなす代わりに香煎を供することも見られる(なごみ 2008)。この香煎は種々の薬草などを調合したもので、香煎湯ともいう。普通に白湯を注いで飲む香煎湯に対して茶事では香煎湯ともいうのである。

注2) 『大和本草』(貝原 1709)では麩をホシイヒと訓ませ、コガシと訓むのは誤りとしている。すなわち、麩は糰(蒸して乾燥させた保存用の飯)とする。しかし、『大和本草批正』(小野・井岡 江戸後期)では麩とは麦コガシのことで、糰ではないとし、この説が一般に受け入れられている。

注3) 貞門俳諧の祖、松永貞徳はさらに他所では次のように元の前句に新たに自らの付句を試みている(松永 1643)。

日本のものゝ口の広さよ  
君が代とかの字を付けて読歌に

“日本人の口の広さといったら、君が代という字を付けて詠む歌の表現の大きさにあるように”という意であろうか。

この貞徳による新たな付句についてはその後貞門の門下生などによる『誹諧埋木』(北村 1673)や『毛吹草』(松江 1645)にも記載されている。

注4)『黑白精味集』と内容がほぼ同じ料理書に『四季料理献立』がある。おそらく同一著者による原本が存在していたのであろう。『四季料理献立』の原典および現代語訳が、日本料理秘伝集成、第7巻 献立集I、同朋舎出版に収められている。

注5) 諸国の名産として、江戸前期の『毛吹草』(松江 1645)には和泉の貝塚麦粉、紀伊の宮崎麦粉、土佐のハツタイ、山城のコガシが挙げられている。なお、山城のコガシについては数本の板本がある『毛吹草』のうち『新板増補 毛吹草』[寛文 12年(1672)板]のみに記載がある。

注6)『料理集』(橘川 1733)には次のようなどう干米(大唐米)を使用した湯の子の製法がある。湯の子については注1)の香煎湯に当たるものである。

湯の子の方 一 とう干米五十目 一 ういきやう四匁 一 よくいにん三十匁 一 ちんび五匁 一 山椒二匁

右粉にして細なるふるいにて通し 茶のゆの節相用ひ申候

注7)『江戸買物独案内』(中川 1824)には下谷池之端仲町の酒袋嘉兵衛と酒好忠兵衛の2軒の広告案内があり、そこでは香泉をはじめ煮山椒・漬物類を商っていたことが判る。香煎ではなく香泉と表記されているのが興味深い。なお、酒袋ではさらに梅が枝田麩も扱っていた。

煮山椒：山椒の実に醤油・味酢・焼き塩などを加えて煮つめたもの。

梅が枝田麩：せん切りしたするめと鯉節・梅干と合わせ、酒・醤油で煮つめ、粉山椒をふりかけたもの。

江戸後期の狂詩『江戸名物詩初編』(方外 1836)には酒袋の香煎について“祇園不<sub>レ</sub>及香煎味 下谷仲町酒袋方 買得家家皆便利 客来先出一杯湯”とある。

江戸末期の滑稽本『妙竹林話七偏人』(梅亭

1857-1863)には“…ナニサたいがいな煎茶よりハかへつて香煎のほうが宜げんス…”そして“香煎より七色蕃椒のほうが利がよろしうございませう”とある。煎茶、香煎そして七色蕃椒の振り仮名が面白い。すなわち宇治山(宇治)の煎茶、仲町(池之端仲町)の香煎そして湯島聖堂裏の有名な唐辛子屋を意識的に示しているのである。これらについては『妙竹林話七偏人』(梅亭・興津 1983)の校注によった。

また、『川柳江戸名物』(西原 1926)には池之端仲町の香煎について江戸期の7句が収録され、解説されている。その内の2句を挙げておこう。

越王を粉にして鬻ぐ池の端

(古代中国の越の王の勾踐と香煎の語呂合わせ。鬻ぐとは販ぐの意)

冥土は知らず香煎は池の端

(香煎と黄泉の語呂合わせ)

注8)『和訓栞』(谷川 1777-1887)のこがしの項に次のようにある。

“豊太閤北野大茶湯の時一僧ありて 漲りたる白湯にふりうかして奉る 太閤其の淡薄の一興を感せらる 今祇園林の茶店に用うるは是より起りたるにや 香煎と呼り”。

注9)『雍州府志』の祇園香煎は大唐米ではなく、糯米からのものである。糯米からの祇園香煎については他の史料にはほとんど見られない。

注10)『東海道名所図会』(秋里 1797)には“…露打の作り花 香煎匂う筒井筒 いづくもともに秋ならぬ 紅葉の色の小町紅…”とある。この小町紅とは元は京都で作られた口紅の商品名であったが、転じて一般に口紅の異称となった。

注11)『商人買物独案内』は別名『京都買物独案内』ともいわれたもので、この種の『買物独案内』は他に大坂・江戸ばかりでなく地方都市でも出版された。江戸のものに関しては注7)に記した。いずれも携帯に適した小型版で、いろは順に職種を挙げ、それぞれの商店の住所・屋号・扱ひ品目などを記し、買物に便利なように作成されていた。

注12) “空値”を扱った近世初頭の史料には次のようなものがある。『日葡辞書』(1603-1604)にはSorane(ソラネ)が立項され、“後でまけて売る積りのものの値として売り手が要求する最初の値段”とある。また、咄本『醒睡笑』(安楽庵 1623)には巻之二に“一文は空値じや只喰おう”,巻之五に“空値は十三 本値は十二歳”,巻之八に“茶を飲むにも商法”という3題の空値に関する笑話がある。

注13) 了郭の店名は無いが、元禄16年(1703年)以前に刊行された下記の諸史料にも祇園香煎についての記載がある。したがって、元禄16年以前にすでに名物の祇園香煎があったことは明らかである。

- i) 延宝6年の『京雀跡追』(著者不詳 1678)
  - .. “香ぜん こかし ぎをん町”。
- ii) 延宝9年の『おもはく哥合』(梅菌鶯 1681)
  - .. “みやこはやり物長哥  
ぎをん町にはたばこやに かうせんみせや  
はんはんじ”
  - 当時祇園町に流行ったものとして、熊野牛王の誓紙などで古いをするはんはんじとともに祇園煙草や祇園香煎があった様子がうかがえる。
- iii) 貞享3年の『雍州府志』(黒川 1686)
  - .. “祇園町 祇園古賀志”。
- iv) 元禄3年の『人倫訓蒙図彙』(著者不詳 1690)
  - .. “祇園香煎 其名高し”。
- v) 元禄7年の『京独案内手引集』(著者不詳 1694)
  - .. “香せん こがし ぎをん町”。

注14) しそうとはしそ(紫蘇)の変化した語である。

#### 引用文献

- 暁鐘成 編 弘化4年(1847)。日本唐土二千年袖鑿(同志社大学図書館所蔵)。  
 秋里籬島 寛政9年(1797)。東海道名所図会(復刻版;1999。羽衣出版)。  
 秋里籬島 天明7年(1787)。拾遺都名所図会(新修京都叢書 第7巻。1967。臨川書店。および竹村俊則編 1981。日本名所風俗図会 8。京都の巻II。角川書店)。  
 安楽庵策伝 元和9年(1623)。醒睡笑(鈴木棠三校注 1986。醒睡笑 上・下。岩波書店)。  
 蘆田鈍永 撰 宝暦12年(1762)。京町鑑(新修京都叢書 第

- 3巻。1969。臨川書店)。  
 梅菌鶯 延宝9年(1681)。おもはく哥合(国文学研究資料館所蔵)。  
 梅亭金鶯 安政4年(1857)一文久3年(1863)。妙竹林話七偏人。初編巻之上(梅亭金鶯・興津要 校注 1983。妙竹林話七偏人 上・下 講談社。上 37頁の校注)。  
 原田与三松 明治11年(1878)。売買ひとり案内(新撰京都叢書 第6巻。1985。臨川書店)。  
 人見必大 元禄8年(1695)。本朝食鑑(島田勇雄 訳注 1976。本朝食鑑(全5巻)。平凡社)。  
 方外道人 天保7年(1836)。江戸名物詩初編(=江戸名物狂詩選)(天理図書館司書研究部編 1949。近世文学未刊本叢書 狂詩狂文篇。養徳社)。  
 一陽井素外 天明3年(1783)。誹諧齒かため(尾形仵・小林祥次郎 編 1984。近世後期歳時記本文集成並びに総合索引。勉誠社)。  
 石田有年 明治16年(1883)。都の魁(新撰京都叢書 第6巻。1985。臨川書店)。  
 石田才次郎 明治17年(1884)。今世京羽二重(=買物必携今世京羽二重)(京都府立総合資料館所蔵)。  
 石川元混 文政2年(1819)。日養食鑑(原典 現代語訳 日本料理秘伝集成 第17巻 食品食物学・食医学。1985。同朋出版)。  
 岩井至徳堂 嘉永4年(1851)。商人買物独案内(=京都買物独案内)(嘉永四年版)(新撰京都叢書 第7巻。1984。臨川書店)。  
 十返舎一九 享和2年(1802)一文化11年(1814)。東海道中膝栗毛(麻生磯次 校注 1958。東海道中膝栗毛。岩波書店)。  
 香川修庵 元文3年(1738)。一本堂薬選 続編(京都大学附属図書館 富士川文庫所蔵)。  
 香月牛山 正徳6年(1716)。巻懐食鏡(吉井始子 編 1980。食物本草大成 第12巻。臨川書店)。  
 貝原益軒 宝永6年(1709)。大和本草[復刻本;大和本草 1992。第1冊(白井光太郎 考註),第2冊(岸田松若・田中茂穂・矢野宗幹 考註)。有明書房]。  
 寛量 延享2年(1745)。改正増補 京羽二重大全。  
 橘川房常 享保18年(1733)。料理集(松下幸子・吉川誠次・川上行蔵 1981。古典料理の研究(七)一橘川房常著・料理集について一。千葉大学教育学部研究紀要 第30巻(第2部):397-456)。  
 菊本賀保 元禄10年(1697)。日本国花万葉記(=国花万葉記)(影印本;1969-1971。すみや書房)。  
 木村明啓・川喜多真彦 撰(松川半山ら画)文久2年(1862)。花洛名勝図会(=再撰花洛名勝図会 東山之部=東山名勝図会)。  
 北村季吟 延宝元年(1673)。誹諧埋木(尾形仵校 1960。季吟俳論集。古典文庫)。  
 越谷吾山 安永4年(1775)。物類称呼(越谷吾山・杉本つとむ 解説 1976。物類称呼。八坂書房)。  
 狐松庵養五郎 延享3年(1746)。黑白精味集[松下幸子・吉川誠次・山下光雄 1989。古典料理の研究(十四)一『黑白精味集』中・下巻について一。千葉大学教育学部研究紀要 第37巻(第2部):221-290]。  
 孤松子(=水雲堂孤松子) 貞享2年(1685)。京羽二重(新修京都叢書 第2巻。1969。臨川書店)。  
 黒川道祐 貞享3年(1686)。雍州府志(立川美彦編 1997。訓読雍州府志。臨川書店)。  
 松江重頼 正保2年(1645)。毛吹草[新版増補 毛吹草(寛文12年版)。早稲田大学図書館所蔵。および竹内若 校

- 訂 1943. 毛吹草. 岩波書店].
- 松永貞徳 寛永 20 年 (1643). 新增犬筑波集 [貞門俳句集 1 (古典俳文学大系 1) 1970. 集英社].
- 宮嶋春齋 1894. 京名物 其一 祇園香煎. 風俗画報 明治 27 年 (1894) 2 月 10 日, 第 66 号 17 頁. 東陽堂 (復刻本; 1973. 国書刊行会).
- 百足屋次郎兵衛編 明和 5 年 (1768). 明和新增 京羽二重大全.
- 無名子 編 元禄 2 年 (1689). 合類日用料理抄 (翻刻江戸時代料理本集成 第 1 卷. 1978. 臨川書店).
- 武藤致和 文化 10 年 (1813). 南路志 (安田健 編 2004. 江戸後期諸国産物帳 第 16 卷 阿波・讃岐・土佐・津島. 科学書院).
- なごみ 2008 年 12 月号. 特集; 香煎の楽しみ. 淡交社.
- 中川芳山堂 (中川五郎左衛門) 編 文政 7 年 (1824). 江戸買物独案内.
- 日葡辞書 (Vocablario da Lingoa de Iapam) 慶長 8-9 年 (1603-1604). (土井忠生・森田武・長南実 編訳 1980. 邦訳日葡辞書. 岩波書店).
- 西原柳雨 1926. 川柳江戸名物. 春陽堂.
- 小川正巳・猪谷富雄 2008. 赤米の博物誌. 大学教育出版.
- 小川正巳・猪谷富雄 2011. 赤米こぼれ話 [その 11]. 農業および園芸 86 (3): 319-328. 養賢堂.
- 小野蘭山 述・井岡冽記 江戸後期. 大和本草批正 (益軒全集 卷之六. 1911. 益軒全集刊行部).
- 小野蘭山 述・小野職孝 録・井口望之 訂 弘化 4 年 (1847). 重訂修本草綱目啓蒙 [小野蘭山 1991. 本草綱目啓蒙 (全 4 卷). 平凡社].
- 小野蘭山 述・小野職孝 録・梯南洋 校 天保 15 年 (1844). 重修本草綱目啓蒙 (九州大学附属図書館所蔵).
- 太田全齋 江戸後期. 俚言集覧 (明治期に増補・改編された次のももある. 太田全齋・井上頼岡・近藤瓶城 1899-1900. 増補 俚言集覧. 皇典講究所印刷部).
- 青雲館 編 天明 4 年 (1784). 天明新增 京羽二重大全.
- 清水九文堂・永壽軒 天保 2 年 (1831). 商人買物独案内 (= 京都買物独案内) (天保二年版) (新撰京都叢書 第 7 卷. 1984. 臨川書店).
- 新村出 1995-2008. 広辞苑. 岩波書店.
- 塩見坂梅庵 寛文 8 年 (1668) ~. 料理塩梅集 [松下幸子・吉川誠次 1976. 古典料理の研究 (二) - 料理塩梅集について -. 千葉大学教育学部研究紀要 第 25 卷 (第 2 部): 218-166].
- 尚学図書 編 1989. 日本方言大辞典. 小学館.
- 杉野権右衛門 享和 2 年 (1802). 名飯部類 (翻刻江戸時代料理本集成 第 7 卷. 1980. 臨川書店. および福田浩・島崎とみ子訳 1989. 名飯部類 - 日本初のご飯百科. 教育社).
- 砂川野水 享保 8 年 (1723). 農術鑑正記 (日本農書全集 第 10 卷. 1980. 農山漁村文化協会).
- 竹内順一・矢野環・田中秀隆・中村修也 2009. 秀吉の智略「北野大茶湯」大検証. 淡交社.
- 田宮仲宣 文政 8 年 (1825) - 天保 4 年 (1833). 愚雑俎 (日本随筆大成編輯部 1929. 日本随筆大成 3 期卷 5. 日本随筆大成刊行会).
- 田中泰彦 編集・解説 1972. 京の町並み. 京を語る会.
- 谷川士清 編 安永 6 年 (1777) - 明治 20 年 (1887). 和訓栞 (明治期に増補改正された次のももある. 谷川士清・野村秋足 1898-1899. 和訓栞. 成美堂).
- 寺島良案 正徳 3 年 (1713). 和漢三才図会 [和漢三才図会 (全 18 卷). 1991. 平凡社].
- 土屋又三郎 宝永 4 年 (1707). 耕稼春秋 (日本農書全集 第 4 卷. 1984. 農山漁村文化協会).
- 著者不詳 江戸前期. 百姓伝記 (日本農書全集 第 16・17 卷. 1979. 農山漁村文化協会).
- 著者不詳 寛永 13 年 (1636). 料理物語 (寛永 13 年本) [松下幸子・山下光雄・富成邦彦・吉川誠次 1982. 古典料理の研究 (八) - 寛永十三年「料理物語」について -. 千葉大学教育学部研究紀要 第 31 卷 (第 2 部): 181-224].
- 著者不詳 延宝 6 年 (1678). 京雀跡追 (新修京都叢書刊行会 1967. 新修京都叢書 第 1 卷. 臨川書店).
- 著者不詳 (源三郎 画) 元禄 3 年 (1690). 人倫訓蒙図彙 (翻刻本; 朝倉治彦 校注 1990. 平凡社)
- 著者不詳 元禄 7 年 (1694). 京獨案内手引書 (新修京都叢書刊行会 1969. 新修京都叢書 第 3 卷. 臨川書店).
- 植木徹愷 延享 3 年 (1746). 土陽淵岳誌 (翻刻本; 平尾道雄 解説・田村佑子 校訂 1970. 高知県立図書館).
- 碓井小三郎 編 1915-1916. 京都坊目誌. 平安考古学会 (新修京都叢書刊行会 1968. 新修京都叢書 第 16 卷. 京都坊目誌 下京 乾. 臨川書店).
- 山崎宗鑑 編 16 世紀. 犬筑波集 [貞門俳句集 1 (古典俳文学大系 1). 1970. 集英社].
- 吉井勇 1952. 吉井勇歌集. 岩波書店.
- 優々館主人 編 文化 8 年 (1811). 文化増補 京羽二重大全.