

# 食

## ほろみそ 法論味噌

神主・奈良県立大学客員教授

岡本彰夫

OKAMOTO AKIYO



おかもと・あきお  
1954 (昭和 29) 年奈良県生まれ。國學院大學文学部神道科卒業後、春日大社に奉職、春日大社権宮司 (2015 年退職)。奈良県立大学客員教授、宇賀志屋文庫庫長。著書に『日本人よ、かくあれ』(ウェッジ) など多数。

南都は七大寺である。某書店が「南都六大寺」と称したのは甚だ迷惑な話で、以来南都は六大寺だと思っている人が多いので困る。

この七大寺は東大寺・興福寺・元興寺・大安寺・西大寺・薬師寺・法隆寺または、地理的な理由から平城京から離れた法隆寺を入れず、唐招提寺を加えて七大寺と数えることもあるが、宗は六宗で三論宗・成実宗・法相宗・俱舍宗・華嚴宗・律宗である。しかし、今の我々の考えるような、天台宗・真言宗などの宗派ではなく、南都は学派であって、各寺は大学のような機能を有していた。この南都六宗と平安時代に生まれた、天台・真言二宗を併せて、世に八宗と呼んだりもする。

東大寺は八宗兼学と言われるが、子院の知足院は法相を学ぶ所であり、真言院へ行けば真言宗を学ぶことが出来た訳で、つまり南都七大寺は仏教学を追求する所であった。故に僧侶は学問を極め、僧位僧階も「論議」と呼ぶ問答や試験を受けねばならず、法相宗では宗祖・慈恩大師の御命日には追孝法要たる「慈恩会」に於いて、試験に臨むべき僧侶が居る場合、「堅義」と言う試験がある。現在の堅義においては二十一日間(堅者(受験生)はお籠りをして勉学に励む。この間は横になって眠ることを許されず、座睡をする。毎日試験があつて、師匠が来られる毎日講がある。厳しい受験勉強の最中に、眠りを妨げるために用いられる目覚ましの味噌があつて、これを「法論味噌」と呼んだ。

正に法論をたたかわせる為のものである。これはいわゆる「おかずみそ」で、随分有名になったものらしく、室町時代には京の都まで、南都から法論味噌売りが出向いていた事が『七十一番歌合』を見ても分かる。春日大社では正月元旦の供物に法論味噌が必ず、「御飯」の横に添えられていたが、江戸時代にはもう手に入らなくなったようで、幕末に常住(住持)神殿守を勤めた大宮守慶の手記によると、赤味噌を炮烙で煎って、法論味噌の代用としていたようである。

現在は白味噌を盛るのみで、長らく法論味噌を復元して御前に供したいものだと願っていた。折しも大和國史會の研究誌である『大和志』の第四巻第十号(昭和十二年十月一日刊)に奈良女高師教授・佐藤小吉先生

が、「法論味噌考」を発表しておられ、その中に中村雅真翁(初代奈良町長・貴族院議員)が奈良の老舗料亭・松利(松屋利助)の主人より聞き採られた製法を記されている。つまり、

焼味噌に胡麻(白・黒)・胡桃・麻實・山椒等の七味をよく切り合はして煮込み、更にこれを天日に乾し、又炮爐にかけて、これを凝固させて用ふ。とある。早速知己の、県内田原本町の茜八味噌こと茜屋八兵衛のご主人嶋田稔氏にご相談申し上げ、嶋田さんが幾度も試行錯誤の末に、見事復元に成功、毎年元旦の歳旦祭用にと献納いただく、仕儀と相成った次第。

しかるに、この何百年振りかの快挙を、皆さんにもお福分けしたいと、嶋田さんをお願いして、希望者に頒布願いたいと、準備したところ、既に吉野のお菓子屋さんが、この名を取得しておられた。勉強熱心なお菓子屋さんにむしろ嬉しくなって、お邪魔せぬ様に法論味噌の別名「飛鳥味噌」の名をもって頒布することにした。何でも製造に要する十日間は外出もままならぬとかで、普段製造されないから正月明けにでも、お願いになれば茜八味噌で入手出来る。酒肴の逸品である。



興福寺堅義加行・加行部屋における毎日講の様子 写真提供：興福寺