

# ミュージアム 通信

## 梅見

～薫る梅香に誘われて～

[かわら版]  
講座のご案内

[連載]  
第四回 未来の匠  
～次世代へ「技」を受け継ぐ人たち～  
和菓子職人



「書画五十三次 江戸自慢三十六興 梅やしき漬梅」・三代豊国 二代広重 画・国立国会図書館所蔵

## 梅見～薫る梅香に誘われて～

花見といえは《梅》の  
奈良時代

花見というとは、現代の日本人のほとんどが桜の花を連想するのではないだろうか。

だが、そもそも花見は、梅を鑑賞するものだった。その起源は、奈良時代の貴族の行事にあると言われている。当時、中国から渡来した梅を貴族たちが自邸の庭に植えるなどして、その盛りを楽しんでいたのである。

日本に現存する最古の和歌集『万葉集』には、天皇、貴族、下級官人、防人などさまざまな身分の人々が詠んだ歌が四五〇〇首以上収められており、うち一一八首ほどの梅を詠んだ歌が確認されている。ちなみに桜を詠んだ歌は、四一首ほど。奈良時代の花見の主流が梅であったことが容易に推測できよう。わが国で桜の花見をするようになったのは、

平安時代頃からと考えられている。

平安京成立当初までは、天皇の住居であった御所の紫宸殿の前に梅の木が植えられていたようだ。しかし、遷都から半世紀ほどたった承和年間に枯れてしまい、仁明天皇が梅に代えて桜の木を植えたのが今日の花見に通じ

るといふ。愛でる花が代わっても、貴族は花の下で詩を詠み、碁を楽しむなど余興を満喫していたのだらう。

花見の風習は、四季を愛でる日本人の生活の中に取り込まれ、脈々と生き続けてきたのである。

### 江戸の梅見

江戸時代になり八代将

軍徳川吉宗の頃、庶民にも桜の花見が浸透した。江戸の各地に桜が植えられ、花見が奨励されたことによるものである。しかし、その一方で梅見の風習も根強く定着しており、庶民の間でも人気があった。

江戸では主に、亀戸、隅田川寺島、四ッ谷新町、蒲

田大森などが梅の名所として知られており、当時の浮世絵師らにより名所絵として描かれた。

なかでも、亀戸天神社梅屋敷(俗称清香庵)の臥龍梅は有名であった。『絵本続江戸土産』鈴木春信画明和五年(一七六八)や『名所江戸百景 亀戸梅屋敷』歌川広重画 安政四年(二八五七)などの絵本や版画に数多く描かれた。

梅の木は、高さ三メートル、幹周り一・六メートルで、九〜十一メートルの範囲に枝を伸ばしており、その姿は、まるで龍が臥したようであったという。享保期、將軍吉宗が鷹狩りの帰りに梅の香に惹かれここへ立ち寄り、その枝ぶりの見事さを絶賛したことから一躍有名になった。

『絵本続江戸土産』中巻では、臥龍梅は十余丈左右に流れるような梢から清き香を漂わせ、白い花

を咲かせて、大きな実をつけるのである。さらに、梅花に魅せられた見物人が、思い思いにしたためた詩歌の短冊を屋敷内の梅枝に提げ、風情を楽しんでいる様子も描かれている。



『絵本続江戸土産』(中)より・鈴木春信 画・国立国会図書館所蔵

「遠近のゆきさきの人の袖の香におりつくさるる野路の梅の枝 発句 くらき井の底にも匂う梅のはな」

臥龍梅がつけた立派な梅の実は、梅干しとして加工され「漬梅」と称し親しまれた名物だったようだ。その梅干しを作り売っていた料理茶屋清香庵は、

安政の大地震(一八五五)で損壊してしまつたといふ。



「東都名所 亀戸梅屋舗ノ図」・歌川広重画・山口県立萩美術館・浦上記念館所蔵

文化元年(一八〇四)に

は、亀戸天神社の梅屋敷と人気を二分した新梅屋敷が、日本橋骨董屋主人佐原鞠塙によって隅田川寺島(幕臣多賀家屋敷跡)につくられた。現在の向島百花園である。狂歌師大田何歌、歌人・国学者加藤千蔭、日本南画の大成者谷文晁、儒学者亀田鵬斎、茶人川上白ら一流文化人が協力してつくつた庶民の庭園である。三六〇本ほどの梅木が寄付され植えられた。江戸琳

派の創始者である酒井抱一が百花園と命名したことから、隅田川墨堤の名所となつた。

江戸では立春から数えて二十六日目くらいから梅の花が咲き始め、花見客が各所に繰り出した。凜と冷えた空気の中、梅の木の間をそぞろ歩きながら梅香を楽しみ、歌を詠んだのである。桜の花見とは、少し風情の違う楽しみ方であつた。



「梅がはる」・歌川国貞画・山口県立萩美術館・浦上記念館所蔵

### 近現代の梅見

残念ながら、現代、亀戸で臥龍梅を見ることはできな。明治四十三年(一九一〇)の大洪水で梅屋敷の全ての梅が根を傷めて枯れてしまつたからだ。下段の雪景色の画は、洪水で被害を受ける前、明治二十八年(一八九五)の亀戸梅屋敷の様子。明治期の人々にとつても銘木がある梅見の名所として、人気が高かつたことがうかがえる。

桜の花見が台頭しているとはいへ、現代も多くの梅の名所があり、賑わいをみせている。毎年寒空の下、隅田川七福神の「福祿寿」を祀る向島百花園では、梅まつりがおこなわれ、臥龍梅で有名だつた亀戸天神社の菅原道真公を祀る境内では、二〇〇本を超える梅木が紅白の花を咲かせる。さらに、同じく道真公を祀る代表的な天満宮湯島天神では、白梅



「花美人所合 亀戸臥龍梅」・尾形月耕画・山口県立萩美術館・浦上記念館所蔵

を中心とした約三〇〇本の梅木が見事な花を咲かせている。そして、都心から離れた吉野梅郷(青梅市)では、樹齢三〇〇年以上の古木と約二万五千本の梅木に花が咲き誇り、多くの花見客が訪れる。慌しく時が流れる都内でも、早春の清しい香りに包まれ、癒されることかなうのである。

## Information

## かわら版

### 講座のご案内

#### ■ 第10回「江戸の化粧再現講座」

江戸期の化粧書や美容指図書をもとに当時の女性の化粧方法をデモンストレーションとともにご紹介します。

講師：弊社スタッフ

2011年1月29日(土) ①14:00～15:00 ②16:00～17:00

■定員：各回15名 ■参加費：無料

#### ■ 特別講座「風呂敷講座」

日本人の日常生活の中で慣れ親しまれてきた包みの文化「風呂敷」。解説と実習により、普段使いの包み方を楽しくご紹介します。

講師：日本風呂敷協会 東京支部

2011年3月5日(土) 14:00～16:00

■定員：8名 ■参加費：2,500円(小風呂敷とテキスト付)

右記電話にて先着順に予約を承ります。TEL:03-5467-3735(紅ミュージアム)※定員になり次第締め切らせていただきます。

次世代へ「技」を受け継ぐ人たち

和菓子職人  
神楽坂梅花亭 井上豪さん

神楽坂梅花亭は一九三五年創業の和菓子屋さん。今回は四代目、井上豪さんにお菓子作りへのこだわりを伺ってきました。

絶え間なく訪れるお客様さんが、所狭しと並べられたたくさんのお菓子の中から楽しそうに選んでいる。もともとは池袋に店を構えていた梅花亭。神楽坂の和の雰囲気溶け込み、今ではすっかり街に根差した店となっている。

この店の若旦那、井上さんは、職人を束ねるリーダーとして店を切り盛りする傍ら、自らも職人としての技量を発揮している。一本のハサミから形作られる上生菓子「千代菊」。その器用な手先の動きには、つい溜息がこぼれてしまう。日本料理で言えば



へかつらむきのようなもの。これが出て一人前の和菓子職人なのだそう。子供の頃から先代の背中を見て育った井上さんは、高校生の頃にはすでに、この匠の技を習得していたというから驚きだ。お菓子に使われる「色」にもこだわりがある。紅花や梔子(くちなし)などで着色したお菓子は、天然ならではの柔らかさがある。そして口にしても安心の優しさがある。昔から伝わるぼかしの技法を用いて表現された重ね色も見事だ。大学時代は美術を専攻されていたという井上さん。

その経験がお菓子作りにも現れている。井上さんの手に掛ければ餡の固まりが作品になる。

井上さんのこだわりは目に見える技に限ったことではない。お菓子に合わせるせて作られる餡はなんと二十種以上。杏や栗などの原料は、生の実を農家から仕入れ、蜜漬け加工してお菓子の材料とする。梅花亭の信念は「安心、安全、観て楽しく、食べておいしい」を心掛け、季節感溢れる和菓子を作るのだそう。時間も手間も知識も感性も必要とされる、大変な信念である。

「お菓子を通して想いを形にして伝えること。そしてそれを召し上がったお客様喜びが、和菓子作りの喜びである」と井上さんは言う。季節感を



取り込んで、食べる人と想いを共有すること、これがまさに和菓子の魅力。三時のおやつに気軽に食べられる、どら焼きや大福のようなお菓子から、お茶席で召される上生菓子まで、用途、形は様々でも、全てが井上さんの作り出す美味しい贈り物だ。「お菓子は食べて楽しい甘い物。それを作る自分自身もそんな人間で在りたい」と井上さんは優しい笑顔で語ってくれた。

【神楽坂梅花亭】  
<http://www.baikatei.co.jp/>

「丑の置物」をプレゼント

12/1~1/31の間、小町紅ご購入者に「寒中丑紅」にちなんで丑の置物を差し上げます。ぜひ、この機会にお求めください。

※江戸時代、寒中に製造された紅は特に良質と言われました。紅屋は、寒中丑の日を特売日とし、景品に丑の置物を配りました。



Since 1825 伊勢半本店 ミュージアム

●開館時間 / 11:00~19:00 ●休館日 / 毎週月曜日  
(月曜日が祝日または振替休日の場合は、翌日が休館日となります)  
東京都港区南青山6-6-20 K's南青山ビル1F TEL&FAX:03-5467-3735  
東京メトロ銀座線・千代田線・半蔵門線「表参道」下車  
B1出口より徒歩12分

<http://www.isehan.co.jp>