

佐久の新名物「安養寺らーめん」

中藤保則(信州短期大学)

“Anyouji Ramen” as a new special product in Saku

Yasunori Nakafuji(Shinshu Junior College)

Abstract: Anyouji Temple(Yasuhara in Saku City) is known as one of the most venerable temple in Saku City, and is called also the place where Shinshumiso(soybean paste) was born. 5years ago the priests started to cultivate soybeans in Anyouji's farm, and Izumiya miso brewery of long standing in Iwamura started to brew Anyoujimisō, In 2008 spring Sakur Chamber of Commerce and Industry planed to make Anyouji Ramen with Saku Ramen Association as a new special product using Anyoujimisō in Saku. This Anyouji Ramen was completed and offered at Saku Fair in this October. The theme of this paper is to present this new special product.

Keywords:Anyouji Temple,Anyouji Ramen,Shinshumiso(soybean paste),Saku New Special product

1. はじめに

佐久平には歴史的な由緒ある寺院が少なくないが、なかでも佐久市安原の宝林山安養寺は、室町時代の貞治年間(1365年頃)の創建で、当初は普化宗(禅宗)であった。戦乱の時代になって本山・興国寺の衰退に伴い宗派も衰えたが、安養寺は単独で末寺24を持つ地方本山として栄えた。今も貴重な古文書や古器物が残されている名刹である。もともとこの地は小字を光明寺というように、真言宗、あるいは天台宗の密教寺院を改宗したものと推測されている。江戸時代の元禄12年(1700)、臨済宗に転派し、本山妙心寺の末寺となって現在にいたる。

そして、安養寺は全国的に名高い信州味噌発祥の寺といわれているのである。

5年前、岩村田商店街にあって味噌蔵と商店を構える和泉屋商店が、安養寺の圃場で栽培し始めた大豆を用いて「安養寺みそ」を醸造、販売するようになった。同商店も嘉永8年(1855)創業の老舗である。

さらに今年(平成20年)春から、佐久商工会議所、佐久拉麺会等が、「安養寺みそ」をつかったご当地ラーメン「安養寺らーめん」を開発してきた。いわば佐久の新名物づくりであり、地域おこしの一環でもある。

ラーメンという食物は、日本全国に広まっており、我々の食生活になくてはならないものである。しかし、実はかなり独特な食べ物でもある。中華風の麺のひとつではあるが、もともとは中国産ではなく、日本で生ま

れたものといわれる。

ラーメン店の店主は、みな、麺にこだわり、スープには独自の工夫を凝らし、具やトッピングにもそれぞれの主張がある。こだわるという意味では食べる側も同様で、醤油、塩、味噌、豚骨、それぞれ好みがあり、味の品定め、新店の好不評から、味が落ちた云々まで、一家言をもつ人間は少なくない。

そのラーメンの世界に、を地元の味噌を使って、また新たな味噌ラーメンをつくりだそうというのであるから、ユニークな、ある意味では大胆なまでの試みである。しかも、佐久拉綿会を組織しているのはそれぞれが店舗のオーナーで、個性豊かな“こだわり”の6人である。

10月4、5日に開催された佐久商工会議所主催「いか座やら座さく市」で、長い試行錯誤の後完成をみた「安養寺らーめん」が初めて一般の人たちに提供された。2日間で1800食が完売し、味わった人たちの評判も上々であった。

おそらく全国でも例がないと思われる新名物「安養寺らーめん」誕生の軌跡を紹介しよう。

2. 佐久の古刹・安養寺

(1) 味噌の製法を伝えた無本覚心

宝林山安養寺の87世・田嶋英俊住職は、「安養寺は複雑な経緯をたどった寺院である」という。長い歴史のなかで、多くの伝承や逸話が残されている。

まず開山は 2 人の高僧によるとされている。開山とは寺院を開くことであり、また寺院を創設した僧侶をいう。

1 人は法燈円明国師(無本覚心、俗名常澄)である。覚心は承元元年(1206)筑摩郡神林(現松本市)の豪族の家に生まれた。15 才から戸隠神社で仏書・儒書を読破し、19 才に奈良東大寺で得度(出家)、その後高野山で 9 年真言密教を学び、さらに熊野、鎌倉、京都などで修行を続けた。36 才に道元から戒を受けたが、道元は日本曹洞宗の開祖である。

41 才の時、栄朝(聖一国師)に師事し、それがきっかけで入宋を決意したといわれる。栄朝の師は栄西(1141~1215)である。栄西は初め比叡山で天台宗を修め、後 2 度にわたって入宋して、臨済禅を学んだ。また、宋より茶種を持ち帰り『喫茶養生記』を著した。つまり、日本におけるお茶は、日本臨済宗の開祖・栄西が宋より伝え広めたものなのである。

覚心が宋に渡ったのは、彼が 43 才の時、建長元年(1249)3 月のことである。最初は径山万福寺で学び、次いで鎮江府金山、大梅山、天台山、道場山などをたずねた。47 才、入宋 4 年目にして護国寺・無文慧開に参禅して大悟した。

伝説の多い高僧であり、径山寺(きんざんじ)で味噌の製法を修得したといわれ、また金山寺ともいわれるが、『信州味噌の歴史』によると、当時の宋では各地の寺々で独特の味噌をつくるのが流行しており、金径二山でつくるものが最もよいとされていたという。また、同書には長野市の長野県味噌工業協同組合連合会の境内にある味噌神社についての記述がある。「本邦における味噌醸造の始祖覚心国師をまつた」と、昭和 34 年につくられた「由来」に、覚心が日本における味噌醸造の始祖と明記されている。

また、覚心は宋で尺八を学んだといわれ、その音色で仏心を開く普化宗(ふけしゅう)を日本に伝えた。普化宗は臨済宗の一派で、教義や信仰上の内実はほとんどなく、尺八を法器として禅の修業や托鉢のために用いた。江戸時代には虚無僧集団として全国を回った。したがって、覚心は虚無僧の祖ともいわれる。

48 才(1254)に帰国したが、その時、味噌・醤油の原形を持ち帰ったという。52 才の時、紀伊(現和歌山県)の豪族葛山願西に招かれ西方寺の開山となるが、西方寺は後に由良興国寺となる。

北条氏より鎌倉寿福寺、亀山上皇より南禅寺の住持に招聘されるが固辞したといわれる。南禅寺は後に京都五山の別格上位となり、禅宗寺院最高の寺格を誇っ

た名利である。覚心は地方で大衆と共にあることを望み、栄誉や名声を求めることのない高潔な人格であったのだろう。

山城妙光寺、紀伊護国寺、そして信州安養寺などを開いたといわれるが、自身は興国寺に常住していたので、少なくとも安養寺は名目的な開山とされている。

永仁 6 年(1298)10 月 13 日遷化(死去)、没後に亀山上皇より法燈国師、三十三回忌に後醍醐天皇より円明国師の称号を授かった。覚心の法流を法燈派という。

(2) 史実に残る開山、大歇勇健(正眼智鑑禅師)

宝林山安養寺の寺伝に記され、確かな開山は、大歇勇健(正眼智鑑禅師 1331~1383)である。

覚心国師の常住地の由良では、その門を叩く帰依者の群れが毎日 1000 人を越えたといわれ、覚心は生涯を閉じるまで常に大衆とともにいた。多くの弟子を育てたが、しかし、その教えは崇高で容易に会得できるものではなかったため、没後 3 代にして法が途切れてしまったといわれる。その最後の法を継ぐ一人が、大歇勇健(正眼智鑑禅師)で、覚心の孫弟子にあたる。

この辺から安養寺の複雑で多彩な歴史が始まる。また、伝説も数多い。勇健は伊那郡長岡郷の出で、藤原氏、あるいは諏訪の血をひく神氏ともいわれ、母親が諏訪大明神に祈ってもうけた子といわれる。

『信州味噌の歴史』には、「覚心が宋から帰る船の中で、航海の安全を祈り、空高く如意を投げた。その如意が遠く飛来し、佐久高原のこの地に落ちたので、そこに安楽寺をたてた」とある⁽³⁾。

また、『佐久市志』には、「ある時、勇健は領主の依頼で雨乞いの説法をした。すると青色の小蛇があらわれて説法を聴聞し、その夕方大いに飴が降った。興国寺には宝物の杖があった。覚心が宋に忘れてきたものだが、海を渡って紀伊の海岸にたどりつき、興国寺に蔵されていた」と別の伝承が記されている⁽²⁾。

この覚心の杖といわれるあかざの錫杖は、今も安養寺に現存している。また、開山堂には覚心 50 才代といわれる「法燈円明国師座像」が宝物のひとつとして安置してある。そして、覚心は遺言を残した。「私の孫弟子の代になって、私の道を世に広める者が現れるだろう。それは私の郷里、信濃の隣村の者である」

孫弟子の隣村の者といえ、勇健に他ならない。勇健はその遺言をもとに、さらに大井氏の勅願もあって、安養寺を創建した。その時にあかざの錫杖を伝えられたという伝承もある。

勇健が修行した興国寺では、味噌づくりが盛んに行われていた。味噌は栄養価も高く、また主食の米やその他の惣菜類とも相性がよい。日本人の食生活に無理なく溶け込んでいったことは容易に想像できる。それは現代の我々の食生活を考えても頷けることである。

また、覚心は味噌づくりの指導も行ったが、ある時、味噌を仕込んだ槽底に溜まる液が非常に美味であることを発見し、これが後に醤油となったという伝承もある。

当然、勇健も味噌づくりを学んだはずであり、創建した安養寺でも、味噌づくりを指導しただろう。そして安養寺でつくられた味噌はやがて他の地にも広まり、信州味噌として定着していった。安養寺が信州味噌発祥の地とされる所以である。

大歌勇健(正眼智鑑禅師)は弘和3年(1383)9月4日、52歳で遷化した。前述のように安養寺は、さまざまな伝承や歴史に彩られた寺院である。そのなかでもよく知られているのは、足利成氏をかくまった寺ということであろう。

室町時代、永享10年(1438)に永享の乱がおこった。将軍継嗣問題から鎌倉公方足利持氏が幕府と対立、これをいさめる関東管領上杉憲実とも不和となり争いがおこった。幕府は今川・武田・小笠原らの大軍を派遣したため持氏は自害に追い込まれた。その遺児春王・安王は日光に逃れ、末子の永寿王丸は信濃安養寺にかくまわれた。永寿王丸の乳母の兄が安養寺の住僧であったためという。永寿王丸は後に、初代古河公方となり、鎌倉公方となった足利成氏である。

安養寺の建物は、戦乱の時代に火災のため創建当時のものはすべて失われた。現在の本堂、庫裡などは江戸時代後期に建てられたものである。しかし、宝物は火災をまぬがれ、前述の「国土座像」、「本尊「阿弥陀如来・勢至菩薩・観音菩薩」(鎌倉時代後期作)、武田信玄の戦利品である「大般若経 600巻」などは遺されている。

3. 「安養寺らーめん」の開発

(1) 信州味噌発祥の地の新プロジェクト

かつて味噌は家庭でつくられていた。「手前味噌」という俚言があるが、自家製の味噌が一番と自慢することから、自分のことをほめることの意である。それだけ自前の味噌が多かった証左でもある。今では家庭産の味噌はめったにお目にかからないが、専門醸造処によって、全国各地でつくられていることには変わりがない。

長野県味噌工業共同組合連合会によると、そのなかで信州味噌は、出荷総量が年間19万トンを越えて全国一であり、シェアは全体の35%を占めているという。信州味噌発祥の地で「安養寺らーめん」の開発計画がもちあがったのも、いわば必然といえるかも知れない。

その最初のきっかけは、07年に結成された「佐久拉致麺会」である。「ラーメンを食べる人を増やし、地域を活性化させたい」という思いを抱いた6軒のラーメン店主が集まり、連携しようとしたものである。その6軒とは「めん屋佐介」「麺匠文蔵」「げんこつ屋」「麺や天鳳」「七代目助屋」「麺処八峰」である。ラーメンの店主が会を結成するのは、全国でもきわめて稀なことではないかと思われる。画期的な活動といわねばなるまい。

拉麺会は2008年2月、スタンプラリー「ラーメン食べ歩きツアー」を実施、予想以上の反響があったという。この活動を評価し、地域活性化を担う存在として佐久商工会議所がバックアップすることになった。

同会は佐久を代表する「ご当地ラーメン」の開発に着手、試行錯誤が始まる。ご当地というからには佐久の歴史や文化を感じさせるものでなくてはならない。当初は佐久の名産・佐久鯉を用いることを考えたが、ラーメンとの組み合わせが難しく、行き詰まっていた。

そこへ佐久商工会議所から「安養寺みそ」を使用するプランがだされた。前述のように「安養寺みそ」は、安養寺の田嶋住職が自ら檀家の人と共に種をまき育てた大豆を使い、佐久平でとれた米と天然の塩を使って醸造した味噌で、まさに佐久の文化と伝統を味わうことができるものである。

ご当地ラーメン、その名も「安養寺らーめん」と名づけた新名物の誕生に向けて、プロジェクト「安養寺らーめん開発麺バー」(佐久拉麺会、和泉屋商店、安養寺、県、市、佐久商工会議所などで構成)は、2008年3月に「立ち上げ会議」を開催、これもまたユニークな「仏・農・商工・官」が連携をとり、いよいよ動き始めた。

(2) ついに完成した「安養寺らーめん」

2008年4月16日、「麺バー」が安養寺を訪れ、田嶋英俊住職より、安養寺の歴史や味噌づくりを伝えた開山についての講話をうけた⁽¹⁾。

2008年5月には「麺談会」(全体会議)を実施、さらに「試作会」を随時行い、そして、21日には、「安養寺みそ」のことをより深く知る目的で、安養寺近くの20アールの圃場で、田嶋住職や檀家の方たちの指導をうけ、大豆の種まき「実力(みりょく)体験!大豆たねまきお手

伝い)を行った。

これらの活動もまた、あまり例をみないユニークなものと思えるが、その活動のネーミングに感じるのは、“麺バー”の遊び心である。新たな名物を生み出すには、メンバーたち自身がそれを楽しみ、アイデアを出し合い、困難を乗り越えていく姿勢が何よりも重要と思える。すなわち遊び心がなければ、お客さまに楽しんでもらえる新産物をつくりだすことは難しいからである。

「試作会」では「安養寺みそ」100%、他の味噌 20%をブレンドしたタレに鶏ガラや豚骨を組み合わせて数種類のベースをつくった。味見では「味噌のよさをもっと引き立たせたい」「味にインパクトがない」など厳しい意見が飛び交い、克服すべき課題を浮かび上がらせていった。

2008 年7月2日、市内の顧客、安養寺の檀家、関係者など 35 名を招き、イベントなどに出展する「佐久拉麺会」共通の試作品の試食会を開催、「安養寺みそ」100%を使用したベースに、候補となる具材を複数用意して、味、見た目、佐久らしさの演出などを問うアンケートを行った。

これらの感想や意見をもとに、さらに試行錯誤を重ね、議論と試作を繰り返し、また、2008 年 7 月 30 日には和泉屋商店の味噌蔵見学ツアーを実施、そしてつくりあげた“一応の完成品”は、2008 年 8 月 31 日に催された安養寺の「開山忌」で、集まった檀家の方やゲストに振る舞われた。

同時に「安養寺らーめん」のロゴやキャッチコピーの制作、販売方法の検討など、ラーメン開発以外の作業も進められていく。ポスターやリーフレットも制作された。

そして、いよいよ“共通完成品”のお披露目である。2008 年 10 月 4、5 日に開催された佐久商工会議所主催の「いか座やら座さく市」がその舞台で、初めて一般の市民に提供された。その2日間、「安養寺らーめん」のブースは、常に列をなす盛況で 1800 食を完売し、多くの試食者から好評をえた。

佐久市の新たな名物、ご当地「安養寺らーめん」の誕生である。

4. おわりに

地域振興、街おこしの一環として、新たな食品を開

発することは、決して珍しいことではない。これまでも、そして今も全国各地で試みられていることであり、「安養寺らーめん」の開発もそのひとつである。ただ、このプロジェクトがきわめて興味深いのは、まず何よりも、本来は競合関係にあり、それぞれがこだわりと個性が強いラーメン店主が組織した「佐久拉麺会」の活動が母体となってスタートし、さらに、「仏・農・商工・官」の連携がとられたことである。全国でもあまり例を見ないケースであると思える。

2008 年 11 月からは、いよいよ各ラーメン店が個性をうちだした「安養寺らーめん」が登場する。また、「安養寺らーめんスタンプラリー」も開催されるので、「佐久拉麺会」の 6 店舗を回って「各店オリジナル安養寺らーめん」を味わうのも楽しみなことであるし、我々としても佐久の新名物をできるかぎり応援していくことも必要であろう。

「佐久拉麺会」では「今がスタートライン。さらに安養寺らーめんは進化していく」としている。たしかにご当地ラーメンが市民の間に定着し、佐久ブランドとして全国的な知名度を得るかどうかは、その進化の上に、官・民あげての積極的な広報・宣伝・ロコミにかかっていると見える。

今後も「安養寺らーめん」の進化と成果を見守りたいと考えている。

(投稿 2008 年 10 月 27 日、受理 2008 年 12 月 9 日)

[注]

- (1) 安養寺田嶋英俊住職の 2008 年 4 月 16 日の講話、8 月 31 日の安養寺開山忌における講話
- (2) 佐久市志編纂委員会編集『佐久市志・歴史編(二)中世』712 頁、佐久市、1993
- (3) 信州味噌の歴史編集委員会田中武夫『信州味噌の歴史』27, 28 頁、長野県味噌共同組合連合会、1966.
- (4) 長野県味噌工業協同組合連合会
<http://www.ngn.janis.or.jp/syokuhin/Miso/page4.html> 更新:2002/05/13 参照:2008/07/22
- (5) 佐久商工会議所『Monthly News さく』複数号 2008