

立山山麓の芦峯寺集落の食文化 —宿坊での接待料理からみた—考察—

細木ひとみ

はじめに

平成25年2月、日本人の伝統的な食文化として「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されて以降、日本の食文化が注目されている。日本には、多様な豊かな自然があり、これに寄り添うように生まれた食文化は日本人の気質に基づいた食に関する習わしであると認められたのである⁽¹⁾。

立山山麓の芦峯寺集落でも、豊かな自然から与えられる山の恵みを生かした食文化が育まれた。そして、江戸時代に立山への登拝者が増加するに伴い、芦峯寺集落でも宿坊経営が盛んとなり、登拝者に対する食事を伴う宿泊におけるの道具類が国の重要有形民俗文化財「立山信仰用具」⁽²⁾にも「宿坊接待関係」⁽³⁾で含まれていることから、立山山麓の「食文化」にも注目する必要がある。

しかし、芦峯寺集落にのこる古文書史料には、江戸時代の宿坊での接待や提供された御膳内容が記されているものは残されていない。また、現在の芦峯寺集落は若い世代の流出に伴い、270人ほどの集落となり、立山山麓の昔の生活の暮らしや「食文化」を次の世代に語り伝えることも大変困難な状況になりつつある。

そこで、これまでも、立山博物館の施設管理を担当している富山県文化振興財団が宿坊での接待体験イベントとして、接待の様子を再現した「道者衆の接待—坊家御膳の再現—」⁽⁴⁾を旧宿坊の教算坊で開催したり（写真1）、立山芦峯ふるさと交流館内のまんだら食堂が芦峯寺の宿坊で道者衆に出されていた、かつての御膳をイメージした「芦峯御膳」を提供したりしている。この「芦峯御膳」は、芦峯寺で生まれ育ち、長らく芦峯女性の会の会長を務めていた佐伯照代氏（昭和22年生）を中心に、芦峯寺集落の伝統的な食文化を継承していこうと再現されたものである。

私自身も令和3年度の富山県博物館協会の研究補助費を活用して、宿坊での接待の様子を伝えるために芦峯御膳をもとに食品サンプルを製作し、特別企画展や教算坊で展示した⁽⁵⁾（図1）。また、芦峯寺集落に住む女性たちに聞き取り調査を行ったり、立山信仰用具の食に関わる道具を復元したりしてきた（写真2）。

本稿では、芦峯寺集落に伝わる話と聞き取り調査の成果をまとめ、江戸時代に立山へ訪れた人々の記録と併せて考察したいと思う。



図1 芦峯御膳の一例
(教算坊で展示中の食品サンプル)

1. 『立山民俗』からみる芦峯寺集落の宿坊での接待—昭和43年・44年の聞き取り調査から—

芦峯寺集落の宿坊での接待については、昭和43年から44年にかけて行われた、芦峯寺集落の古老からの

聞き取り調査の報告書である『立山民俗 立山地区民俗資料緊急調査報告書』（以下、報告書）⁽⁶⁾が一番詳しい。報告書によると、芦峯寺の宿坊では立山登拝者を「道者衆」「参連衆」「女人講」「行者」にわけて行ったという伝承があるという。

芦峯寺大仙坊の家に生まれ、雄山神社宮司もつとめていた佐伯幸長氏もこの調査に関わっており、著書『立山信仰の源流と変遷』の「立山禅定」に、

諸国霊山では登山者を道者と呼ぶのが通例である。立山では古来登山者を分けて『ドウシヤショウ』と『マイレンショウ』の二通りにしている。マイレンショウというのは『参り連衆』の転訛であって一般登拝者のことである。加越能三国即ち前田藩治下の人とフリーの人々のことである。

ドウシヤショウというのは『道者衆』のことで芦峯寺の衆徒と師檀関係にある諸国登山者である。と記している⁽⁷⁾。同様に、芦峯寺宿坊家の一つ、泉蔵坊の出身であった佐伯立光氏も著書『立山史談』⁽⁸⁾において、

当時立山仲宮寺では、参詣者の呼び名を二種類に区別し、仲宮寺衆徒と師檀関係を持たないで、岩峯寺と師檀関係をもっている加・越・能の数ヶ村の参詣者を「参連衆」と称し、自坊の巡教先より訪れた講中の参詣者に対しては「道者衆」と称して、その取扱いは丁重を極めた。それ故、道者衆は、参詣の折には、寺社境内の献植・常夜燈・石垣・宿泊用具・重箱・三宝・地藏尊・立山曼陀羅作製の費用など数多くの寄附奉納が見受けられ、この師檀関係は、昭和の時代に至るも、「越中の立山様」と称されて、なお存続され、現在一坊を留めている。

と述べ、講中の参詣者を「道者衆」と称してその取扱いは丁重を極めたというのである⁽⁹⁾。

つまり、「道者衆」（どうじゃしゅう）というのは、芦峯寺宿坊の衆徒にある信徒（檀那場の檀家）のことであった。しかし、江戸時代の史料には「道者衆」や「参連衆」といった記載は見られず、岩峯寺集落の宿坊家では芦峯寺のように立山登拝者をわけて接待を行ったという伝承は聞けない。それでも、芦峯寺衆徒にとって、諸国の道者衆は「立山曼荼羅」を使用して獲得した大事なお客様であり、「丁重なおもてなし」をすることで師檀関係をより強固なものとしていったことはいかかえる。

報告書にはさらに、宿坊での道者衆への接待の様子について、「夏期諸国から立山へ登拝する「道者衆」などは宿坊のドル箱であった。その接待は、道者衆が坊に玄関より入ると、早速、洗足だらいを出して、洗足し、室に入れば、たばこ盆と茶道具、座布団それに洪団扇を出し、朱の高つきの上に違い鷹の羽を打ち出した紅白の落雁（を）のせて進める（この菓子はもとうどん粉と豆を入れてふかして、油であげたものを使い、また、まんじゅう[※饅頭]を用いたこともあった）。宿帳をつけ、仏間に入り、法華懺法を行い、自室にもどると夕餉の膳が出る」とある（写真3）。

そして、道者衆へは「朱漆の膳と皆具」を用い、出される膳の内容は、

- とっぺ皿 セトモノの大皿に豆腐を入れたもの、冷奴でたべる。
- ちょうし （徳利）盃、盃洗、白酒（どぶろくのこしたもの）
- こうこう 鉢、漬物、わらび、ぜんまい、すゝたけ、くぐみ、大根など、数日滞在する客には内容を変える。
- お平 あぶらげ、ぜんまい
- 吸物椀 わかめ、いわたけの和物
- つぼ さといも、ぜんまい、にんじん、赤豆（隠元豆）
- 汁わん あられ、なすび、ねぎなど
- 飯 白米

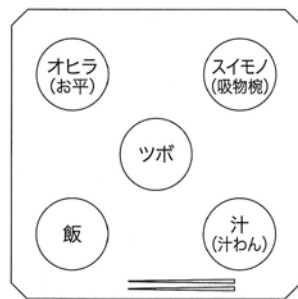


図2 道者衆への御膳内容の一例

であったという（図2は『立山民俗 立山地区民俗資料緊急調査報告書』70頁の図より作成）。

ここで記されている「とっぺ皿」は瀬戸物の大皿のことで、「豆腐を入れたもの」とあるが、国の重要有形民俗文化財「立山信仰用具」にも直径46.3cmの「とっぺざら」（資料番号415）が含まれている（写真4）。

調査カードにも「9丁余りの豆腐（冷奴）を盛り、道者衆をもてなした」と書かれており、「とっぺ」は芦峯寺集落では豆腐のことで、皿の真ん中にタマリを入れた猪口を置き、それぞれがタマリ（醤油）をつけて食べたというのである。また、「つぼ」は、今も芦峯寺集落に伝わる「ツボ煮」のことである。

それに対して、芦峯寺中宮寺僧徒（衆徒）と師檀関係を結んでいない一般の立山登拝者は「参連衆」（まいれんしゅう）と呼ばれ、岩峯寺と師檀関係にあった加賀、能登、越中などの数ヶ村の参詣者も含まれていた。参連衆は、芦峯寺村の入口の取締所（案内所）で、国名、氏名、宗派などを申告することで、指定の宿坊に案内されるが、自分勝手に坊家を選ぶことも泊まることも許されなかった。宿坊においては、洗足ドライや水指も出されず、部屋も雑同居であったという。

この参連衆の食事について、報告書には「酒はドブロクのかさないものを出した。どぶろく徳利（2合～5合入）に小形のちょうし、盃を出した。水指しを出さないのが道者衆と異なる。」とあり、食事内容は詳しく記されていないが、御膳は「黒漆塗り」のものであったという。そして、弁当の菜メンパには、道者衆だけでなく、参連衆などにも「わらび、ぜんまい、すすだけ、くぐみの煮付けと、つけもの（沢庵）を添える」というのである（写真5）。

また、行者への接待は、「諸国からの行者は1宿1椀の意味で、茶道具はなく、酒はどぶろくと、どぶろく呑、御飯はお代りなく、盛り切り。めしわん、しるぼん。丸ぼんの上にとっぺい皿（豆腐を入れる）高つきの上に菓子がつく」と記されている。女人講への接待についても「女人講の室にはオハグロ壺、針箱、カヌミ立、手ヌグイ掛が備えられる。食事には、トッペイ皿（豆腐皿）、盃、銚子などの酒器もつけない」とある。

宿坊到着の翌日の道者衆については、

朝食は午前四時前である。料理は夕食と同じだが、酒はぬきである。その代りに梅干しがつく。午前四時が出発でその時は仏間の前の式台から出る。そこで宿坊の主人から白酒がふるまわれる。（かわらけで、漆器の角瓶子）

弁当は、メンパ（柳行李）は飯がくさらない、それに飯を何食分も入れる。別にサイ（菜）メンパがあり、副食を入れた。この外に焼きめしのものもあった。

とあり、登山に持っていく菜メンパについても、

わらび、ぜんまい、すすだけ、くぐみの煮付けと、つけもの（沢庵）を添える。

「道者衆」「参連衆」などにつける、ぜんまい、わらび、すすだけは、附近の山から坊の家族、親類一同が採集する。仲宮用のものは寺小僧が採集する。

と記されている⁽¹⁰⁾。

さらに、立山下山後についても、報告書に「チカ迎え」と記されており、

道者衆などが登拝が終ると、坊の者が藤橋まで迎えにいった。これを「チカ迎え」という。坊の子供などが重箱に御飯と煮メ（ぜんまい、わらび、たけのこ）を入れて持って行った。坊に帰って、赤飯を出し、酒宴をもよおした。そこですぐ帰国せずお籠りするものもあるし、又立山講を結成した。

というのである。つまり、芦峯寺の宿坊では、夕餉の膳とおもてなし以外は道者衆でなくともそう変わらず、現在の立山駅近くに架かる藤橋まで迎えに行く「チカ迎え」も行うのが当たり前だったようであり、その際にはご飯とぜんまいやわらび、たけのこの煮しめを重箱に入れて持って行ったという。

ただし、先述した『立山信仰の源流と変遷』⁽¹¹⁾には、

異なるところは芦峯寺に到着すれば登山者取締所に登録する必要はなく、直接に自分の檀那坊へ行く。坊では全家族出迎えて冬期主人廻国中の礼を申し、一番奥の上間へ通し直ちに主人か子供が袴をつけて神社と中宮寺に参詣案内をし、自坊の霊壇前で大太鼓を打って一同祈禱する。この時は同宿のマイレン衆も参列しなければならない。

それともう一つ特に異なるのは下山の時、マイレン衆は坊へ立寄って一言礼をいって帰るだけだが、道者衆の場合は『近迎え』といって坊の者が男衆に重箱に詰めた御馳走を持たせて藤橋まで出迎えに

ゆくのである。とに角、マイレン衆とは格段に違って丁重極めた送迎であった。何分にも院主が毎年配礼巡教に厄介になる特定の檀那、講中の人々であるから、洗足には湯を出し、紺の禪定浴衣を着せ、大変な待遇だった。マイレン衆はどちらかといえば泊めてやるという態度で、洗足は前庭の井戸端へゆけといい、浴衣も出さず横柄なものであった。然し食事は両方とも同じ物であった。

道者衆は坊に下山後は一二日滞在して中宮寺嬭堂以下の諸堂、立山権現大宮若宮開山堂廟所等を巡拝し、院主や家族と交誼をあたため、次年度の先達を約束する。

と記されている⁽¹²⁾。下山を祝って宿坊の者が重箱に詰めた御馳走を持って藤橋まで迎えに行く「近迎え」は、道者衆に対して行う、「丁重を極めた送迎」であったというのである。

以上のように、宿坊での道者衆の食事を見ると、まず宿坊に到着後の御膳には「わらび」、「ぜんまい」、「すすたけ」、「くぐみ」などといった山菜を使用した料理が多い。立山登拝の弁当の副菜も同様に、わらびやぜんまい、すすたけ、くぐみの煮付を入れており、下山後の近迎えにもご馳走としてぜんまいやわらび、たけのこの煮しめを重箱に入れていた。道者衆と参連衆への接待（おもてなし）には差があるものの、参連衆に提供された立山登拝での食事でもまた、肉や魚を使用しない「精進料理」であり、立山周辺で採れる山菜が主な食材であったことは同様であった。

2. 立山登拝者の道中記にみる宿坊接待

江戸時代、立山にやってきた登拝者の中には、その道中で見聞した名所や宝物などの様子や伝説、感想などを記した者がいる。そして、その中にはさらに、宿坊で提供された食事について記した日記も少なからずある。そこで、管見の限り、宿坊での様子や食事内容が確認できた道中記7冊から考えていきたい（※道中記の読み下しの読点と改行部分の「/」、及び必要部分の下線は加筆。以下同じ）。

(1) 文化10年(1813)と文政7年(1824)の道中記

文化10年(1813)の『三禅定道中日記』(①、個人蔵[購入])は、表紙に「文化十年/三禅定道中日記/六月廿五日」とあり、筆者は記されていないものの、文化10年(1813)6月25日に袋井(現・静岡県袋井市)を出発し、富士山、立山、白山と巡った道中記である⁽¹³⁾。立山では芦峯寺の三学坊に宿泊し、7月15日に御前(雄山山頂の御本社)に参詣している。

三学坊は、『立山町史』上巻⁽¹⁴⁾の近世期における各衆徒の布教地では摂津国と和泉国とされているが、遠江国にも檀那場を形成していたというので、三学坊の信徒(檀家)であった可能性が高い⁽¹⁵⁾。

この道中記には料理についての記載が多く、三学坊に到着した日についても、

落着之酒出ル。夫ハ素麵出ス。夕飯ニハ菜ニツ付、明朝坊を立。弁当ハ坊ハ不自由不成様ニいたし遣ス。とあり、到着後には「落着之酒」と「素麵」が出され、夕飯には「菜ニツ付」とある。また、下山後には、「藤橋迄坊ハ酒一樽、赤飯面々、弁当ニ而迎ひ出ル」とあり、藤橋まで酒一樽と赤飯など弁当を持って迎えに行き、坊へ到着後は、

先例として白粥に二菜ニ而出ス。又夜食に餅をつき砂糖付ケ皿爪もミ汁も付酒も出ス。硯蓋ニ面出ル。と記されている。白粥に二菜、夜食には餅をつき砂糖をつけ、汁と酒、硯蓋二面も出るというのである。さらに、明朝は一汁七菜とご飯とであったという。

同じく筆者は不明であるが、同一の家から出品されたものと思われるのが、文政7年(1824)の『三禅定道中記』(②、個人蔵[購入])である。文政7年(1824)6月12日に袋井(現・静岡県袋井市)を出発し、富士山、立山、白山と巡った道中記である。そして、先述の道中記と同じように芦峯寺の三学坊に泊まっている。

姥堂へ五六丁有。姥堂五間四面、日本六拾余州のうば六拾六躰アリ中ニ天ヲ下リ給ふうは一躰、堂の前ニ下給ふ時の御足跡有。三途川橋有。手前ニえんま堂アリ、参詣いたし。三学坊江帰り、落息ニ酒出ル。

夫の素麺出ル。

とあるので、文化10年(1813)の時と同様に、三学坊に到着後に落息の酒と素麺が出たことがうかがえる。さらに、下山後についても、

藤橋迄坊の酒一樽、赤飯面々、弁当にて迎出ル。夫の坊へ付、先例として白粥に二菜にて出ス。又夜食二餅を出し砂糖付酒も出ス。硯蓋二面出ル。明朝、一汁七菜にて御飯出し、漸く五ツ半二坊を立。

と記されていることから、藤橋での出迎えの様子も三学坊での夕食メニューも11年前の文化10年(1813)と同じであったことがわかる。

(2) 文政10年(1827)・明治13年(1880)・明治40年(1907)の伊藤家の道中記

文政10年(1827)の『三禅定道中記』は、表紙に「丁 文政十歳／三禅定道中記／亥 六月吉日」、裏表紙に「尾州知多郡佐布里村／伊藤藤右衛門」とあり、文政10年(1827)に知多郡佐布里村(現・知多市)の伊藤藤右衛門が行った三禅定の道中記(③、知多市歴史民俗博物館蔵)である。藤右衛門は、6月19日、古見の妙楽寺を出発し、富士山、立山、白山と巡っている。

立山では、芦峯寺の宮之坊へ11日の九ツ時(お昼の12時頃)に入り、「荷付ニ御酒そうめん出○御ばさまへ参り、ばんト朝御膳出○」とある。13日の早朝に権現様(立山和光大権現)へ参詣後に下山しており、藤橋まで宮之坊が迎えに来ていて「御酒せきはんニ而待合有」と記されているので、近迎えがあったようである。宮之坊へは八ツ半時(午後3時頃)に入っているが、その後の数行は損傷のために判読しがたい。

さらに、この道中記を記した伊藤藤右衛門の家には、明治13年(1880)と明治40年(1907)にも三山を巡った道中記が残されていた。

その1冊、明治13年(1880)の『三禅定道中確』(④、知多市歴史民俗博物館蔵)の裏表紙には、「尾張國知多郡／佐布里村ノ明寺連中」とあり、知多郡佐布里村の明寺連中の三禅定の道中記とわかる⁽¹⁶⁾。

6月2日に佐布里村の密蔵院を朝6時に出発し、立山には6月20日に芦峯寺日光坊へ到着している。その時の様子については、「芦倉日光坊七ツ時ニ入りヲチツキニヒヤそうめん御酒」と記されている。同家であるにもかかわらず、文政10年(1827)の三禅定時には宮之坊に宿泊、明治13年(1880)には日光坊に宿泊しているのは、文政期ごろまでは宮之坊と師檀関係があったが、それ以降は日光坊と師檀関係があったからだと推測されている⁽¹⁷⁾。

また、22日の下山後については、「藤橋ニ降テ出向ニ御成。せき飯ニ御酒、又坊エ降りヲチ付カイ御酒ニ白餅ニ白砂糖付テ」とあり、日光坊は藤橋まで赤飯とお酒を持参して迎えに行き、坊に帰ってからはお酒や白砂糖付きの餅が用意されていたようである。翌朝についても「朝ノ御膳ニノ善付」と記されている。

もう1冊は、明治40年(1907)の『三山道中日記』(⑤、知多市歴史民俗博物館蔵)である。裏表紙に「明治四拾年旧六月／登山者人名 新海繁太郎 伊藤増三郎／瀨島金之助 真田鉄次／蟹井源治 伊藤吉之助／伊藤孝義 蟹井重治／以上」と記されており、明治40年(1907)に8名で三山を巡った道中記である。筆者は、伊藤孝義である⁽¹⁸⁾。

出発してから9日目の6月20日の項には、

滑川ニ下船後休息シツ、上市町ニ至リ朝支度ヲナシ所々ニテ休息シツ、諸村落ヲ経テ岩倉村ニ至リ、難路ヲ越ヘ芦峯寺村日光坊ニ着ス。時ニ午後三時、滑川ヨリ七里余。日光坊ニ着シテヨリ暫ク休息シ案内人ニ携ヘラレテ立山開山タル立山開山神社ニ参詣シ、身ヲ洗情シ種々ノ物語ヲ聞キ、帰リテ夕食ヲ喫シテ臥床ニ付ク。此夜大雨アリ。

と記されているが、日光坊での接待内容については「夕食ヲ喫シテ」とあるのみである。

6月22日に浄土山と立山本山(雄山)へ登って参詣しており、室堂で昼食をとった後に下山している。その後の様子については、

藤橋ニ於テ日光坊出向人ニ逢遇シテ御酒赤飯ヲ喫シテ、無事日光坊ニ帰ル。時ニ午後四時、夫ヨリ湯

ヲ濟シテ多大ナル御馳走ニ預リ眠ニ付ク

と記されており、藤橋では酒と赤飯での近迎えがあり、日光坊での夕食については詳細な記載がないものの、「多大ナル御馳走ニ預リ」と記すほどかなりのご馳走が出されたと思われる。

(3) 天保15年(1844)の『立山遊記』

『立山遊記』(⑥、個人蔵)は、加賀藩の儒者である金子盤蝸が、加賀藩士の榊原守郁とともに、天保15年(1844)6月22日に金沢を出発し、7月8日に帰宅するまでを記した立山登拝の道中記である。

6月24日、宿泊した富山の旅籠町にある菊屋清次郎方を出発した一行は、岩嶽寺の多賀坊で昼食をとっており、素麺と酒の他に「カタ瓜ヲ水ニ浮かシ肴ニ進ム」とあるものの、金子盤蝸の口には合わなかったようである。この日、芦嶽寺では紹介された玉泉坊に宿泊しているので、金子盤蝸は芦嶽寺の信徒ではなく、参連衆であったと考えられる。玉泉坊での夕食は「菜汁ニゼンマイ、干大根ノ煮物」、翌日の朝食は「菜汁ニゼンマイ煮物」と記されている。

6月26日、室堂に泊まるべき時刻であったが、中語を先に返したために食事も不自由ということで下山している。本来であれば、行きと同様の宿坊に宿泊する筈であったが、「登山ニハ岩嶽ニ宿ス。夜ニ入りタレハ岩嶽迄往く能わず」と欺き、芦嶽寺の福泉坊に宿を請うている。当時の福泉坊の住持が幼かったこともあり、叔父である吉祥坊が世話をしているが、芦嶽寺に着いたのは午後9時過ぎとかなり遅かったためか、夕食の記載はない。

(4) 明治4年(1871)の『山連場道中記』

宿坊での食事について詳細に記されている道中記として、明治4年(1871)6月と記された『山連場 白山／立山／富士 道中記』⁽¹⁹⁾(⑦、個人蔵)がある。これは、知多郡松原村(現在の愛知県知多市)で庄屋をつとめた人物である小島茂兵衛氏が白山・立山・富士山を巡って記した日記である。小島茂兵衛氏は、芦嶽寺日光坊の檀那であり、同じく檀那であった集落の人々(茂兵衛同行4人)と三禅定の巡礼に出掛けたことから、「道者衆」として接待されたと考えられる。

まず、芦嶽寺の宿坊家(日光坊か)⁽²⁰⁾に6月21日の午後5時頃に到着すると、宿のご馳走として「そうめん(胡麻唐／からし)、駒舟ひや酒」、次に御膳として「平 茄子三切、汁、大根漬ニタ切」が出されている。

翌日(22日)の立山登拝前の朝御膳は、「平 角ふ二切、汁、大根漬ニタ切、外ニ握り飯壹ツ、之レハ途中ニテ食する分」とあり、平として角麩二切れ、汁、大根漬二切れを食し、登山の途中にて食べる分として握り飯を1つずつ持参しているようである。

道者衆などが無事に立山登拝を終えると(23日)、弁当箱にご飯や煮しめなどを入れて持っていたという。小島茂兵衛氏ら一行の藤橋付近での様子については、「元藤橋迄下ると、茲に坊より向ふ人アリて、大井なる川の畦に小石の沢山アル極綺麗なる場所ニ持受アリ、先酒ニ赤飯(俗ニ／コハイ)、切干ニ茄子ノ重組、茲ニテ御馳走之饗応ニ預リ、夫より帰坊す(之レヨリ坊／へ壺里ナリ)」と記されている。

また、宿坊に到着すると、落付に粥を出し、風呂へ入っている。入浴後は、「酒 口取りニ茄子のからしあ糸」が出され、「跡ニ粉糯と白糯と前ニ白砂糖少しあり。夫より酒ノ口取、太平 五月ささげ、うり、硯蓋 長芋、氷ごんにやく、かんてん、長ひぢき、大皿 とんがんにて龍のかたちを作り(後略)」と記されている。

出発の朝(24日)は、「二ノ膳付 御飯、坪、とんがほそ引、皿ミ島、赤青白ひぢき、かんてん花壺ツ、呑口、ささぎ胡麻あ糸、汁 うり、平 丸ふ角ふ、前付 大根漬ニタ切、茶碗、ゆば、みよが、引物 竹の子、しい茸、長芋、婦ぬすび、かんぴう、大井ニ御地走に相成」であったという。

宿坊での食事について記してある、これらの道中記7冊を見比べると、まず宿坊に到着時、酒と素麺が出されている(①、②、③、④、⑦)。①と②の道中記から「落着之酒」と「素麺」と考えていたが、④の道中記では「ヲチツキニヒヤそうめん御酒」とあることから、落ち着くための冷やし素麺とお酒であったとい

える。また、⑦の道中記に「そうめん（胡麻唐／からし）、駒舟ひや酒」とあるので、そうめんは胡麻唐辛子味であったようである。

さらに、⑥の道中記では、岩峯寺の多賀坊での昼食にも素麺と酒が出されている。芦峯寺集落で素麺というとお盆の13日に先祖を迎えるために仏壇に供える「足洗いそうめん」が思い浮かぶ。これは、全国的な「お盆に素麺を供える」という無病息災を願った風習であるが、先祖に対して、おもてなしの意味の素麺であったとすると、宿坊へ到着した道者衆たちに対しても疲れを癒すおもてなしの料理が素麺であったとも考えられる。

次に、宿坊到着後の夕食について記されている道中記は、①、⑥、⑦である。①の道中記では、「菜ニツ付」、⑥の道中記では「菜汁ニゼンマイ、干大根ノ煮物」とあるので、ご飯と副菜が2つ、ご飯と菜葉の汁ものとゼンマイ・干し大根の煮物であったようである。また、⑦の道中記には「平 茄子三切、汁、大根漬ニタ切」とあり、底が浅くて平たい平椀に茄子（漬物か）三切れと汁物、大根漬けが二切れであったと記されている。これらの食事内容を見る限り、先述した『立山民俗』の報告書に記されたような御膳であったとは言い難い。

立山登拝後の藤橋では、下山が遅くなった⑥を除いたすべての道中記（①、②、③、④、⑤、⑦）に、『立山民俗』の報告書通りの近迎え（近迎え）が行われた様子が記されている⁽²¹⁾。主に赤飯と酒で無事の下山をお祝いしたようだが、⑦の道中記には「酒ニ赤飯（俗ニ／コハイ）、切干ニ茄子ノ重組、茲ニテ御馳走之饗応ニ預り」とご馳走でもてなされたとおあるので、何種類かの副菜もあったと考えられる⁽²²⁾（写真6）。

その後、宿坊に付くと粥が出されている（①、②、⑦。ただし、①、②は二菜付き）。⑦の道中記にはこの粥について「落付にかゆを出し」と記されているので、④の「ヲチ付カイ」も落ち着きの粥のことと思われる。さらに、⑤と⑥ではその後、湯（風呂）に入っている。

夕飯の食事については、①と②において、「夜食に餅をつき砂糖付ケ皿爪もミ汁も付酒も出ス。硯蓋二面出ル。」「夜食ニ餅を出し砂糖付酒も出ス。硯蓋二面出ル」と記されているので、砂糖付の餅と酒、硯蓋が2面は出されたようである。ただし、硯蓋でどのような品が出されたかは不明である。

⑦の道中記には、「酒 口取りニ茄子のからしあ糸」とあり、まず酒と茄子の辛し和えが出されている。さらに、「跡ニ粉糰と白糰と前ニ白砂糖少しあり。夫より酒ノ口取、太平 五月ささげ、うり、硯蓋 長芋、氷ごんにやく、かんてん、長ひぢき、大皿 とんがんにて籠のかたちを作り」と記されていることから、餅と白砂糖が出され、さらに太平椀に五月ささげ（インゲン豆）と瓜、硯蓋に長芋、氷ごんにやく、寒天、長ひぢきが盛られ、大皿には冬瓜を籠の形にしたものを作って提供しているようである。芦峯寺集落で「かんてん（寒天）」と言えば、溶かした寒天と玉子を混ぜ、砂糖、醤油、塩で味付けされた「べっこう」が思い浮かぶものの、同一のものなのかは不明である。

それにしても、⑤の道中記では、立山登拝前の宿坊での夕食を「夕食ヲ喫シテ」と記しているのに対して、下山後の宿坊での夕食を「多大ナル御馳走ニ預り」と表現している。また、⑦の道中記では、出発の朝（24日）にも「二ノ膳付 御飯、坪、とんがほそ引、皿ミ島、赤青白ひぢき、かんてん花壺ツ、呑口、ささぎ胡麻あ糸、汁 うり、平 丸ふ角ふ、前付 大根漬ニタ切、茶碗、ゆば、みよが、引物 竹の子、しい茸、長芋、婦ぬすび、かんぴう、大井ニ御地走に相成」と二ノ膳付きでたくさんの料理が出されており、ここで記されている「坪」が「ツボ煮」のことだとみられる。①と②の道中記でも、翌朝の食事について「一汁七菜ニテ御飯出し」とあり、④でも朝の御膳は二ノ膳付と記されているのである。

そうすると、『立山民俗』の報告書に記されたような御膳は、立山登拝前（宿坊到着後）ではなく、登拝後の宿坊での夕食や翌日の朝食、つまり立山から無事に下山してきたお祝いの御膳が、「宿坊での接待料理」の一例であったように思える。しかも、報告書や道中記の記載から、ゼンマイやススタケ、ワラビなど立山で採れた山菜を使用した料理が提供されている。

そこで次に、『立山民俗』の報告書やここで紹介した道中記に記された接待料理と、現在の芦峯寺集落で食べられている料理とを比較してみたいと思う。

3. 芦峯寺集落での聞き取り調査から

立山山麓で採れるたくさんの山菜には、ススタケ、ゼンマイ、ワラビ、クゴミ（※芦峯寺集落では「コゴミ」を「クゴミ」という）、ウド、フキ、ヨシナなどがあり、ほとんどの山菜は保存食とされて、現在でも多くの料理に使われている。

ところで、享保～元文年間（1716～1741）に、江戸幕府は全国諸藩に対して領内の天産物、栽培作物などの実態を調査させ、提出させている。芦峯寺一山会の『越中分 産物書上帳』（芦峯寺一山会蔵、富山県指定文化財）は、この全国産物調査に際して、享保20年（1735）に芦峯寺での産物を書き上げて加賀藩へ提出したものの写しで、これを見ると、

御尋ニ付書上申候
覚

木之類 立山ニおみて

一杉

一禅定松 見付ハとがの葉の如し／実の色紫

一ぶなの木

一山桜 花の色白し／ひとへ花

一硫黄 色青し

一來鳥 形ははとの如し、鳥さかハ目の上赤く、背ハねづみいろ、下はら白シ、たかをも白シ、是ハ
おとりなり

めとり右ニ同形、とつさかハめの上赤シ、背も赤く、下はら、をともニ白シ

麓におみて

一大豆 実之色白し

一小豆 実之色赤し／黒し

一菜 かぶらな

一大根 味にがし

一いも 糸ごの芋

一茄子 色赤し

菓子類

一梨 実少し／色青し

一柿 大小

草之類

一うど

一わらひ

一せんまひ

一くゞみ 出初 わらひ手の如し／後ニも同じ

一ぎぶき ぎぼしとも申候

一すすき 色青きニ／白すし有

一あさミ 青き花の／色

鳥之類

一鶯

一山鳥
一きし
 獸之類
一くま 色黒し
一大犬
一むしな
一むま 毛色かげ
 蛇之類
一まむし
一山かげ
一からすへひ

右之品々所ニ相知れ申物之分書上申候。
此外書上可申品、無御座候。以上。

享保二十年五月日 立山芦峯寺
 衆徒中（黒印）
 社人中（黒印）

寺社御奉行所

と記されている。享保20年（1735）の「草之類」の項にも、うど、わらび、ぜんまい、くぐみなどの山菜が芦峯寺の産物として記されているのである。さらに、その他にも、大豆、小豆、蕪菜、味が苦い大根、えごの芋、色が赤い茄子などが挙げられている。

そこで、芦峯寺集落の女性たちに行った聞き取り調査の中から、山菜料理を中心にまとめてみたい。

（1）ススタケ

芦峯寺集落では、ススタケは煮しめやみそ汁の具、炊き込みご飯、天ぷら、昆布締めなど様々な料理に使用するため、毎年6月に立山へ採りに行く人が多い。立山で採るススタケは山麓で採るススタケとは違って柔らかく、立山町米道の女性からも「芦峯寺のススタケは味が違う」と伺った。

採ってきたススタケは、すぐに皮をむき、茹でる。ススタケと水入れて瓶に詰め、瓶が隠れるほどたっぷりの熱湯で3時間ほど煮詰める。蓋を強く締めて冷まし、保存しておく（又は缶詰にする）⁽²³⁾。

（2）ゼンマイ

ゼンマイは、毎年5月～6月に採りに行き、1本1本綿をとってからたっぷりの熱湯で茹でる。煮立ってきたら湯からあげ、あまり力を入れない程度に揉みながらトタンの上に広げて乾燥させる。

（3）ワラビ

ワラビは、毎年4月～6月くらいに採りに行き、茹でてアクを抜く。芦峯寺集落では塩漬けにすることが多いという。

（4）クゴミ（コゴミ）

享保20年（1735）の『産物書上帳』や『立山の民俗』の報告書など記される「くぐみ」はクゴミ（コゴミ）のことだと考えられる。

クゴミは、毎年4月下旬から5月上旬にかけて採りに行き(写真7・8)、たっぷりの熱湯で茹でる。煮立ってきたら湯からあげ、大きさを揃えながら、ゼンマイと同様にあまり力を入れない程度に揉みながらトタンの上に広げて乾燥させる(写真9)。

クゴミは、ツボ煮、油炒め、煮しめ、天ぷら、胡麻和え、お浸しなどに使用するために、料理をする前日に乾燥したクゴミをたっぷりの熱湯で茹で、耳たぶくらいの柔らかさになったら火を止めてそのままにしておく。冷めたら、水で洗い、何度か水を替えながら漬けておいたものを使う。まんだら食堂で提供しているツボ煮のクゴミも、芦峯寺地内で採集されたものであり、芦峯御膳の人気に伴い、大量に保存して置く必要があるというのである。

(5) ウド

ウドは5月から6月くらいに採りに行き、皮を剥いて水に浸し、アクを取る。水を切り、たっぷりの塩で漬ける重石をし、10日ほどしてから漬けかえる。

料理に利用するときは、塩漬けたままのウドを水を入れた鍋に入れて煮る。煮立ったら火を止め、塩気が無くなるまで何度も水を替えて漬けておく。煮しめ、きんぴら、醤油づけ、胡麻和え、天ぷらなどにする。

その他、フキ、エラ、ヨシナなども毎年5月から6月くらいに採りに行く。これらも保存食として、芦峯寺集落では塩漬けにすることが多いという。

また、立山芦峯ふるさと交流館内のまんだら食堂が提供している「芦峯御膳」の内容も、ご飯の他に、漬物、ツボ煮、焼きつけ、ウドの胡麻和え、きゃらぶき(フキを醤油などで煮たもの)、里芋の田楽、スタケやゼンマイなどの煮物、べっこう、ワラビの酢のものなどである⁽²⁴⁾(写真10)。べっこうや里芋の田楽がジャガイモのかつつる⁽²⁵⁾になったり、漬物などもその時にあるものになったりと、季節や食材によって一部変更されるが、御膳のメインはやはりツボ煮などの山菜料理である。

報告書にあった夕餉の膳の「こうこう」は香の物のことであるから、漬物とともに「わらび、ぜんまい、すゝたけ、くぐみ、大根など」とあるのも、塩漬けにしたものであったと考えられる。また、「お平」の「あぶらげ、ぜんまい」は煮しめと推測できる。

先述した「べっこう」は、水で戻した寒天を煮溶かし、砂糖、醤油で味付け、溶かした卵を入れて沸騰させたものを容器に入れて冷ましたものである。芦峯寺集落では、日常でも食べるが、昔は田植えや法事、結婚式の時に作ったというので、接待料理として提供された可能性が高い。

また、『立山民俗』の報告書にも接待料理の一つとして、「つぼ さといも、ぜんまい、にんじん、赤豆(隠元豆)」と記されているツボ煮は、芦峯寺集落では初七日や三十五日(五七日)の法要の時などに食べるものであったが、現在では「郷土食」として人が集まったときなどに作られている。

ツボ煮の作り方は、次のような手順である。

- ①前日に乾燥させたくごみを鍋に入れ、たっぷりの水を入れて煮る。沸騰したら、火をとめて蓋をして蒸らす。鍋が冷めたら、水を捨て、くごみを洗ってカス(粉)を取り除く。これを数回繰り返す。新しい水に浸して一晩置いておく。
- ②一晩置いておいたくごみを洗い、くごみを揃えて2センチメートルくらいの大きさに切ってザルに入れる(写真11)。里芋と人参の皮をむいて、それぞれサイコロ状にカットする。厚揚げも洗ってから同じような大きさにカットしてザルへ入れておく。昆布だしを別の鍋でとっておく。
- ③鍋に大さじ2杯ほどの油をひき、カットした里芋と人参をよく炒め(昔は「里芋に粘りが出るほど炒めなさい」といわれたという)、カットしたくごみも入れてさらに炒める(写真12)。そこに、事前にとっておいた昆布だしをひたひたになるくらいにいれて、野菜が柔らかくなるまで煮る。
- ④野菜が柔らかくなったら、たくさんの酒(調理酒)、お玉1杯ほどの醤油を入れて味付け(甘さが欲

しい場合は砂糖を入れる人もいる)、最後にカットしておいた厚揚げを入れ、煮ながら醤油を足して味を調べて完成である。

昔は小豆を入れていたというが、今は入れないという。また、報告書には「ぜんまい」と記されているが、クゴミ（コゴミ）を使っている。「くごみぜんまい」と呼ばれることもあるため、くごみをぜんまいと記した可能性もある。ツボ煮の味付けなどは家庭によって違い、昔は冬には油を多めにした濃い味で食べる人もいたという。

おわりに

本稿では、昭和43年・44年の調査報告書である『立山民俗 立山地区民俗資料緊急調査報告書』をもとに、立山登拝した人々の道中記から宿坊での食事内容の様子を見てきた。そして、芦峯寺在住の佐伯照代さんと佐伯順子さんから平常食や行事食などの「食」に関する聞き取り調査を行った中から、特に宿坊で提供された御膳に関わると思う山菜料理についても紹介した。

しかし、昭和43年・44年時の調査成果と江戸時代の宿坊の接待料理では、産物も食事の事情も違う可能性が高い。それでも、芦峯寺集落の食文化を調査するにあたり、国の重要有形民俗文化財「立山信仰用具」の「宿坊生活関係」と「宿坊接待関係」の用具の使用方法なども考察しながら調査しており、今後の「立山信仰用具」の活用にも役立てることができると思われる。

聞き取り調査は現在も継続中で、確認できていない道中記や古文書の調査も行ってまとめていくつもりである。また、他地域の、特に三山を巡る人々の道中記を見ていることから、白山や富士山の宿坊での接待の様子や提供された料理なども併せて考えていきたいと思う。

【附記】

今回の聞き取り調査では、佐伯照代さんに大変お世話になりました。また、佐伯照代さんには協力者への声掛けにもご尽力いただき、話者として佐伯順子さんに、令和3年度に行った芦峯寺の郷土作りには佐伯洋子さん、志鷹節子さん、黒田洋子さん、志鷹崇子さん、佐伯千秋さんにご協力していただきました。

ここに記して、皆様に感謝申し上げます。

【註】

- (1) 農林水産省のホームページには、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食；日本人の伝統的な食文化」について、「南北に長く、四季が明確な日本には多様で豊かな自然があり、そこで生まれた食文化もまた、これに寄り添うように育まれてきました。このような、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」を、「和食；日本人の伝統的な食文化」と題して、ユネスコ無形文化遺産に登録されました」と紹介されている。
- (2) 国の重要有形民俗文化財「立山信仰用具」は、昭和45年（1970）3月に芦峯寺集落の〈立山信仰関係用具及び山樵関係用具〉1,083点が国の重要民俗資料の指定を受け、令和2年3月に岩峯寺の旧宿坊家の資料と芦峯寺の旧宿坊家の特徴ある資料をあわせた160点が新たに追加指定された、総数1,243点の資料群である。詳しくは、『研究紀要』第26号（富山県[立山博物館]、2019年3月刊）所収の、加藤基樹「『立山信仰用具』覚書—活用と課題—」や、富山県[立山博物館]開館30周年記念・前期特別企画展「立山信仰と山麓のくらし—国指定重要有形民俗文化財「立山信仰用具」の世界—」展示解説書（令和3年7月刊）を参照のこと。
- (3) 「立山信仰用具」は、「宿坊生活関係」「宿坊接待関係」「登拝装束関係」「唱導布教関係」「祈祷関係」の5つに分類されており、宿坊での接待に関する資料は「宿坊接待関係」に含まれる。さらに、中分類として「道者衆」「女人講」「参連衆」「岩峯寺」と分けられているが、宿坊の調度品や登拝者に対して宿坊の主人が用いたものなどは明確には分類されていない。
- (4) 宿坊での接待体験イベント「道者衆の接待—坊家御膳の再現—」は、富山県文化振興財団事業として実施されていたが、新型コロナウイルス感染症の影響により、令和2年より実施していない。

- (5) 富山県[立山博物館]開館30周年記念・前期特別企画展「立山信仰と山麓のくらし—国指定重要有形民俗文化財「立山信仰用具」の世界—」(令和3年7月17日～8月29日開催)内で、かつて接待に使用されていた朱塗りの御膳を展示するにあたり、参考資料としてまんだら食堂で提供されている芦峯御膳をもとにした食品サンプルを製作した。この食品サンプルは、芦峯寺集落の「食」を展示するには視覚的にも効果があり、来館者にとっても好評であった。特別企画展終了後も、教壇坊の展示コーナーにて、宿坊での接待の御膳の一例として展示している。
- (6) 『立山民俗 立山地区民俗資料緊急調査報告書』(富山県教育委員会、昭和44年3月刊)。この調査をもとに、「立山信仰用具」1,083点が昭和45年(1970)に国の重要民俗資料(現在の重要有形民俗文化財)の指定を受けた。芦峯寺大仙坊に生まれ、雄山神社宮司もつとめていた佐伯幸長氏の著書『立山信仰の源流と変遷』(立山神道本院、昭和48年9月刊)の300～306頁には昭和初期頃までの立山登山の様子が記されている。
- (7) 佐伯幸長『立山信仰の源流と変遷』(立山神道本院、昭和48年9月刊)、300頁。
- (8) 佐伯立光『立山史談』(大用堂、昭和40年7月刊)、54頁。
- (9) 『立山町史』上巻(立山町、昭和52年10月8日刊、810頁)にも、
 師檀関係をもたない参詣人は、参連衆と呼ばれ、その待遇も粗略なものであったが、檀那衆に対しては、道者衆と称して、たばこ盆・渋うちわ、茶・紅白の落雁を出すなど、その扱いは丁重を極めた。また用具も、参連衆には、黒漆ぬりの膳や椀などを用いたのに対して、道者衆に対しては、水指し以下、すべて朱塗の食器が使われ、酒もドロクに対して白酒とされた。道者衆は参詣の折には、燈明料・什物・常夜燈・石垣・石像仏などの寄付奉納があり、このような師檀関係を一部の衆徒が昭和の初期まで継承した。
 と記されている。
- (10) 註6に同じ。
- (11) 註7に同じ。305～306頁。
- (12) 下山後の様子については、佐伯立光も『立山史談』(註4に同じ、52～53頁)に、
 立山仲宮寺では、衆徒と諸国の檀那との間に深い連りがあったので、夏季の六・七月中には自他国よりの参拝者が、仲宮寺の参詣を含めて、六・七千人もあったと記録されている。而して道者は、立山とか仲宮寺への参詣の時には番帳に於て国名・氏名を帳に記入し、必ず指定された坊家に泊って登山などの用意を行ない、登拝するのであるが、下山後は、しばらく坊家に滞在して仲宮寺の姥堂・講堂に参籠し、立山信仰に関する知識を得て帰国するのであるが、帰郷後は、立山講支部を結成し、信者を集めて翌年には先達となり多くの信者を引きつれて、立山に登山している。
 と記している。
- (13) 文化10年(1813)の『三禅定道中日記』ともに、文政7年(1824)の『三禅定道中記』、天保4年(1833)の『西国道中記』の3冊がネットオークションに出品されており、個人が購入したもののため、資料の詳細は不明である。
- (14) 『立山町史』上巻(立山町、昭和52年10月刊)、805頁。
- (15) 立山博物館の展示館で展示中の「三山神名札」(中央に[不動明王種字]立山和光大権現、右に[大日如来種字]富士浅間大菩薩、左に[十一面観音種字]白山妙理大権現と三山の神名が記された刷り物)も個人がネットオークションで購入したため、詳しい来歴は不明であるが、左下に「三学坊」と朱印が捺してあり、この資料も静岡県内の古美術商から出品されたという。
- (16) 筆者について、福江氏は「日光坊の大正時代の檀那帳には、伊藤家の当時の当主徳太郎(文久二年[一八六二]生まれ)が宿家として記載されており、前述のとおり彼が明治一三年『三禅定道中確』を記したものと推測されている。」という。福江充『立山信仰と三禅定—立山衆徒の檀那場と富士山・立山・白山—』(岩田書院、2017年11月刊)、220～221頁参照。
- (17) 註16に同じ。同書には、
 日光坊の元治二年(一八六五)「芦峯寺日光坊火災類焼に付き再建奉加」(芦峯寺日光坊所蔵)に伊藤家の当時の当主藤右衛門(文政五年[一八二二]生まれ。文政一〇年『三禅定道中記』を記した藤右衛門の息子。名前を世襲したものの。)が寄進者のひとりとして記載されており、この頃には伊藤家は日光坊と師檀関係を結んでいたものと推測される。
 と記されている。
- (18) 筆者の伊藤孝義は、明治13年の『三禅定道中確』を記したとされる伊藤徳太郎の息子である。
- (19) 尾張国知多郡鍛冶屋村(現在の愛知県知多市)から出立するにあたり、「浜ニテ汐ゴリ致シ」とみえ、三禅定が単なる物見遊山の旅ではなく、出立前に塩垢離などの禊・作法を行っていた様子がうかがえる。芦峯寺宿坊での食事内容についても詳細に触れており、他書にない記述が多くある。

- (20) 芦峯寺の宿坊に到着する前のことについて、「此川上りて岩倉ナリ。此所ニ立山前立アリ、之レヘ参詣してよし。岩倉より足倉へ三里、此所ニ立山の坊アリ。足へ宿致したるハ午後五時頃なり、一泊ス。」とあり、宿泊した芦峯寺の宿坊名は記されていない。
- (21) 大府市歴史民俗資料館所蔵の文政6年（1823）の『三山道中記』にも、下山後の藤橋について、
一 ふじばし 是迄酒むかい有
酒 せきはん しだし
此ものニ老人ニ五拾文とらせ申候
と記されており、「酒むかい」とある。この道中記は、知多郡大府村（現・大府市）の高持百姓である平七が12人と一緒に白山、立山、富士山と巡った際の記録である。
- (22) 近迎い（近迎え）の弁当箱は、個別のものが10点、弁当箱を入れる木箱とセットになっているものが4点、外の木箱だけが1点あり、「ちかむかえべんとうぼこ（弁当箱）」と「ちかむかえべんとうぼこ入れ（弁当箱入れ）」という資料名称で、国指定重要有形民俗文化財の「立山信仰用具」に含まれている。そのうち、資料番号498(写真6)は善道坊所持の弁当箱入れで、内側が朱塗りで外側が黒塗りの弁当箱が11個入っている。木箱の蓋の裏には「三」「天保十四卯七月／善道坊什物」と墨書があり、資料番号499と500も弁当箱がいくつか無くなっているものの、同じ弁当箱入れで、弁当には善道坊の「善」といった印があることから、近迎い（近迎え）用の弁当箱入れを宿坊ごとにいくつも用意していたと考えられる。
- (23) 缶詰にして保存する場合は、缶詰工場に皮をむいたススタケを持って行ってもらうという。
- (24) 芦峯御膳は、毎年4月から11月ごろまで、まんだら食堂で2,000円にて食べることが出来る（要予約）。山菜などの天ぷら付きにすると2,500円。
- (25) 「かつる」は、小さなじゃがいもを皮のままキレイに洗ってから柔らかく煮て、油をひいた鍋で味噌・砂糖・醤油・水で炒め、少し弱火で煮詰めたものである。



写真1 「坊家御膳の再現」の様子
(富山県文化振興財団主催イベント)

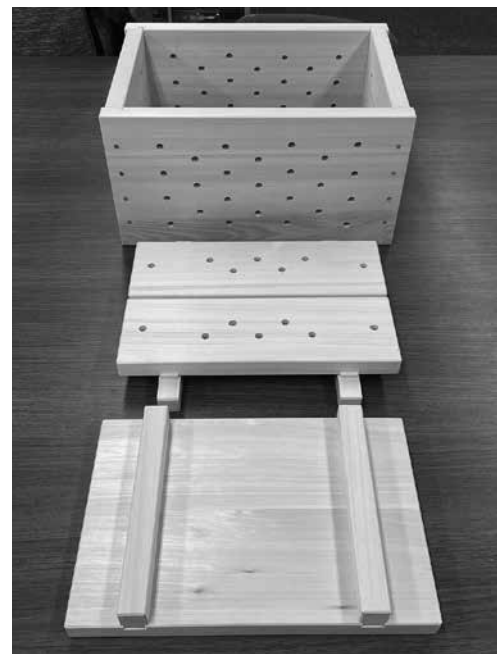


写真2 復元させた豆腐の型箱



写真3 道者衆への接待
(昭和43年の調査報告の再現写真より)



写真4 とつべざら
(当館蔵、国指定重要有形民俗文化財・資料番号415)



写真5 参連衆への接待
(昭和43年の調査報告の再現写真より)



写真6 ちかむかえべんとうばこいれ
(当館蔵、国指定重要有形民俗文化財・資料番号498)



写真7 クゴミ採り



写真8 芦峯寺で採れるクゴミ



写真9 クゴミを乾燥させる



写真10 まんだら食堂の芦峯御膳



写真11 クゴミを揃えて切る



写真12 クゴミと里芋・人参を炒める