

目的 現行の辞典類および食生活関係書籍類においては、索餅・麦繩・索麵にかかわる記述が多様で、読者に混乱をもたらしていると思われる。そこで、それらの実態を追求し、混乱の原因を探り、索餅に関する解説が統一されることを目指して、この研究を行った。

方法 54種の文献を資料として用いた。古代に関しては、可能な限り重要文献に目を通し、索餅・麦繩などの記述を搜し、編年的に追跡整理した。中世以降は、基本的には、字書、辞典類、年中行事書類を中心として、若干、補足的に他分野の文献を使用した。

結果 現行の解説には①索餅は油で揚げた唐菓子②索餅は餅ではなく索麩のこと③奈良期の文書に索麵が出現他、多様性がみられた。中国から、古代に日本の寺院へ移入された索餅は、「むぎなわ」と呼ばれ麦繩とも書かれた。中世になると「さくべい」と呼ばれることが多くなった。平安期には朝廷の食品として扱われ、平安末にはかなり普及し、7月の節供に用いる習慣が生じた。これは中世に受け継がれ、朝廷では17世紀まで索餅を用いた記録があるが、一般には忘れられた。索餅を油で揚げた記録は、管見では見当たらなかった。一方、鎌倉期に、禅僧によって南宋から移入されたと思われる索麵は、点心として普及していった。中世～近世初期までは、索餅と索麵は別の食品と認識されていたことが確認できた。15世紀半ばの塩囊鈔が、節供の産ゆけに索餅説と索麵説の両者を掲げたこと、文明本節用集が、索麵に「モトムギナワ」の傍註を付したことなどが、混乱の根源になったと思われる。やがて、七夕の索麵が慣習化されたことと、研究不十分な著述の出版とが相まって、近世半ばに、索餅と索麵が混同され、その影響が現代に及んでいる。