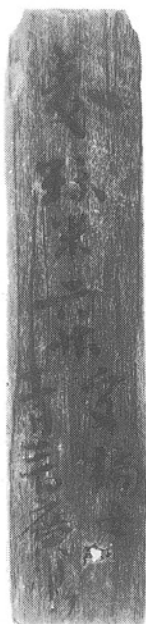
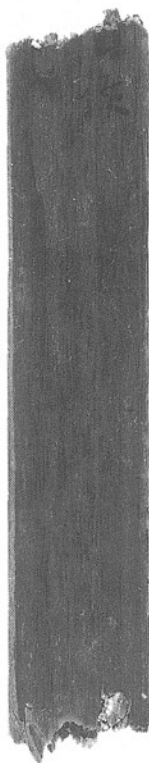


# 麦縄と麦粉米



(1)



(2)

長屋王家木簡には、「山寺麦縄価」(表)「目作」(裏)と表裏に書かれたものがある(概報二七一―一五ページ、写真(1))。この木簡群では唯一の麦縄の例である。麦縄は、正倉院文書によく見える索餅のことで、写経所がさかんに購入している。これは、山寺で食べる麦縄の購入に関するものであろう。

延喜大膳式にもとづいて検討した石毛直道・奥村彪生氏によると、索餅は小麦・粉米・塩と水をまぜて手延べでつくり、竹棒にぶらさげて乾燥させたものという。茹でて醬・末醬・酢で味付けしたり、アズキ汁で食べられた。しかし、のちの素麺との関係は、なお確定的ではなさそうである。

そこで長屋王家木簡に「小麦粉米」「麦粉米」(写真(2))の支給伝票が数点みえることが注意される(概報二二―二七、二五―一六ページなど)。これこそ索餅のもとであろう。小麦粉と粉米とおそらく塩を一定の割合で混ぜた状態のもので、粉のまま支給し、食べるときに各所で水を加えてこねたのであろう。

すると、おなじ長屋王家木簡に「粉米」の支給伝票が見えることも気にかかる。粉米はシトギにして食べられたり、衣類の糊づけに用いられたであろうが、支給先で麦粉や塩と混ぜてこねあわせ、索餅をつくることもあったのであろう。長屋王家では、写経所とことなつて、索餅は購入されることは少なく、邸内をつくつて食べていたようである。

(栄原永遠男)