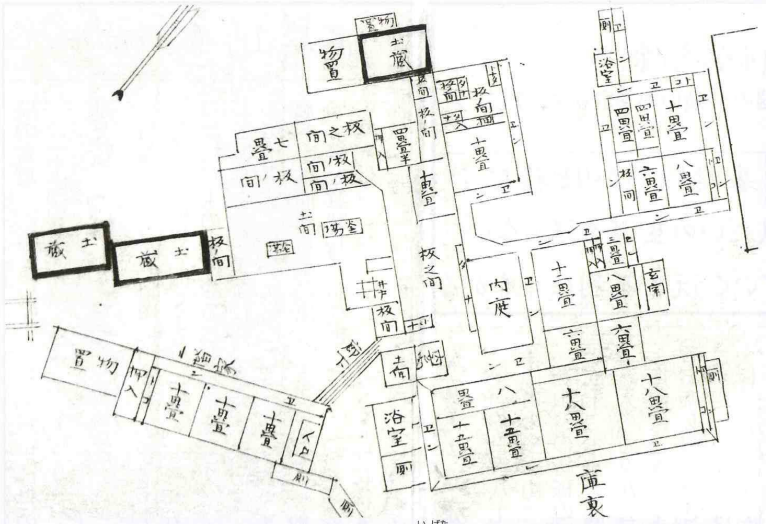
高尾山 歴史の散歩道 48

宿坊

明治大学博物館　外山　徹



左下が宿坊、十畳が三つ並ぶ。中央には井桁の井戸の表示（明治初期）。

別当薬王院の伽藍を構成する建築には既述の本堂、書院、そして庫裏、さらに参詣者を宿泊させる施設があった。

高尾山内での宿泊

各地の霊山・霊場には、参拝者に宿を提供する登拝集落が発達した。武蔵御嶽山に、その具体的な様相を今でも見ることができる。高尾山の場合、最寄りの甲州道中駒木野宿や小名路宿に数軒宿屋が並んでいたが、何と言っても八王子宿という沿道随一の町場が至近にあった。江戸後期の紀行文『多波の土産』の著者は、昼食を八王子で摂った後に高尾山を訪れ、夕七ツ頃（午後四時頃）急いで帰途に着いたと記しており、八王子宿から手近な訪問先であったことがわかる。それゆえ、登拝集落こそ形成されることはなかったが、参詣者が薬王院に参籠する事例はあった。

高尾山内への宿泊の記録を古い頃から辿ってみよう。寛永八年（一六三一）鋳造の古鐘（大本堂前に現存）の銘には「無明の睡りを覚し、旅客の装を促す」という一文がある。前段は仏教の教えとして悟りの境地に導く意味があるが、後段の旅客の朝目覚める様になぞらえているのかもしれない。この記事は、すでに境内に宿泊する者のあったことを示唆しているのではないか。続いては江戸中期、享保四年（一七一九）には富士山への参詣者を宿泊させた記録が残るが、これらの参籠者が宿坊という整備された施設へ宿泊したものか、その詳細まではわからない。

江戸後期となると地誌・紀行文の伝来により、その様相はぐっと明らかになる。『新編武蔵風土記稿』（一八二二）では、書院に関する記載の最後に「登山の旅客日夜に憩息する者、そこばく人たゆることなし」とあり、相当数の参籠者があったことを示している。

同じ時期の紀行文『高尾山・石老山記』（一八二七）には、実際に宿泊した様子が記されている。

庫裏に至りて一宿を乞い、足そそぎて案内につれて座敷に入る、常に泊る人々が多しと見へば、万事なれて風呂も程なく出来たり

と、まるで現代の旅館を彷彿とさせる対応である。水の不自由な山の上にもかかわらず、風呂まで焚いていたことが分かる。

厠に行きて井を見るに、かかる高山の頂に掘たれば水底まで三十尋に及ぶと言う、下男二人向いて綱を引上ぐ

と、山の中としては珍しいものだからか、井戸を見物した記事がある。字句をそのまま取れば三〇尋はおよそ五四メートルにもなる。井戸と言えば、中興俊源ゆかりの独鈷の井戸の伝もあるが、地下水脈から水を汲み上げられたのだろう。この井戸は実際に明治期の絵図に見える。

幕末近くの『八王子名勝志』では記述はさらに具体的となり、前回取り上げた書院の「内玄関の傍に廻廊ありて往来をうち越し、別家向こう屋敷への通路とす。この向こう屋敷といえるは（中略）信者の詣人当山に祈願の事ありて護摩を焚き神影護符等を乞うる輩、皆御籠りと号して旅泊に及び」という。挿絵によると現在の有喜閣の位置に二階建てで崖にせり出すように、足元には石垣を組んで建っている。

坊入り

宿泊者には食事も供されており、先の享保の記録の段階から「兼て米一・二俵つき置き、二日の朝より汁の実、酢和え、くさきなど用意、茶煎り置き」とある。「くさき」とは詳らかではないが、「臭木」というクマツヅラ科の落葉低木が若葉を食用としている。米の飯が白米のみの銀シャリであったとは考えにくいが、文字通り一汁一菜の質素な食事である。

これに対し、同じ年の弘法大師御影供の執行にあたって用意された食事の献立は、また趣が異なる。

一、朝粥・胡麻塩
一、炒豆腐・ごぼう・大根・くさき・豆
一、酢和え　大根・人参
一、汁ざくざく　菜・豆腐
一、煮物　牛房・小豆・大根
一、御飯
香の物　青あへ・うこぎ
平盛　豆腐・葛かけ・醤油にて

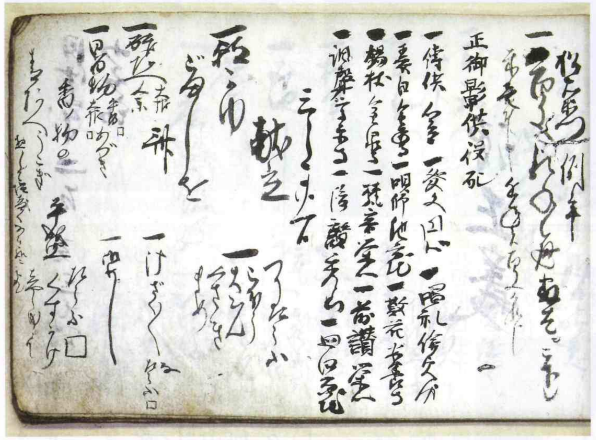
豆腐と野菜が中心であるが、品数からすると二の膳まであったことと思われる。紅白膾などは現在も正月料理でおなじみだが、ゴボウと小豆と大根の煮物などはちょっと変わった取り合わせである。野菜の和え物となっている「うこぎ」は、上杉鷹山が垣根に植栽することを奨励したことで知られている。若葉や若芽が食用となるほか、根皮を干したものが強壮剤として用いられる。タラノキ・ヤツデ・チョウセンニンジンが科目を同じくしている。

寺院内の宿坊で参詣者が食事を摂ることを坊入りと言う。年間で最も重要な祭儀にあたっての食事だけに、この豪華な献立は列座の法類住職や相当な大檀那に供されたと思われるが、料理人が臨時に三名雇われており、大勢の坊入りに備えていたようだ。

この時の記述からは味付けに関しては今一つ詳らかではないところもあるが、弘化二年（一八四五）の出納簿にある食材購入の記録が参考になる。調味料として醤油、酢、味醂、赤味噌、胡麻油、黒砂糖、白砂糖、生姜といった名が見え、特に酢と胡麻油の購入頻度が高い。山菜の酢の物に使ったこととケンチン汁のように具材を炒めていたと考えられる。

この外、加工食品として蕎麦、豆腐、油揚げ、焼豆腐、切干し、コンニャク、かんぜ麩、素麺、餅といった名前も上がる。特に精進料理に欠かせない豆腐の頻度が高く三～六日ごとに購入されている。野菜類も享保の記録に較べると長芋、蓮根、ナス、キュウリ、薩摩芋、里芋と種類が増えるが頻度は低く、これらは特別な買い物だったようだ。梨子、羊かん、干菓子、柿、金平糖、ミカンというのは、やはりお供え物であろう。

おことわり　史料の引用については、読みやすく原文に手を加え、適宜読み仮名を付しています。



御影供献立の記事