

多賀の国の物語 8

# 絵馬通りを楽しむ

多賀大社表参道絵馬通りを歩く

お多賀さんに詣でた後は、絵馬通りを楽しんでください。

絵馬通りは、近江鉄道多賀大社前駅から多賀大社への参道

多賀の歴史と文化が詰まった参道です

# 絵馬通り

多賀大社への参詣者が行き交う門前の道は、正式には「県道多賀停車場線」という道で、近江鉄道多賀大社前駅から多賀大社への参詣者を誘う道で、さらにその前は、中山道高宮宿から多賀大社に向かう「多賀道」が元となっています。因みに彦根高宮は「たかみやゝたがみやゝ多賀宮」で、多賀大社への入り口の町であることが分かります。

現在、この道は「多賀大社表参道絵馬通り」通称「絵馬通り」と呼ばれています。道に面したお店やお家がそれぞれ「笑門」と書いた絵馬を吊るすようになったためです。

近江鉄道多賀大社前の大鳥居をくぐり、多賀大社の社を目指して歩きます。真如寺の伽藍があり、道沿いに「右本社道」の道標が見えると、いよいよ絵馬通りの中心です。道の両脇には名物の多賀そばや鍋焼きうどんを供するお店、お土産物屋さんが並び、多賀参りの、うきうきした気分を盛り上げてくれます。絵馬通りは、石畳で舗装された道ですが、所々にわざと道に張り出して赤い常夜灯が置かれています。絵馬通りは県道ですので当然車も走ります。しかし、道の主役は多賀大社へ参詣する「歩く人」ですので、車には少し遠慮して走ってもらうための配慮です。

いよいよ多賀大社の門前に至り、豊臣秀吉に縁のある多賀大社太鼓橋が見えてきます。名物糸切り餅、多賀の地酒は、後のお楽しみにして、まずは、お多賀さんにお参りしましょう。



◆多賀大社の門前の絵馬通り



◆民家に吊るされた「笑門絵馬」

## しん によ じ 真如寺

多賀大社の参集殿入り口の正面に、大きな鐘楼が建っています。神社なのに何故お寺の鐘楼が？不思議な感じがします。実は、江戸時代まで多賀大社は、神社ではあるものの寺院としての顔を持っていました。神仏が一体となっていたのです。これは多賀大社だけではありません。日本の多くの神社、仏閣は神仏が入り交じって信仰されていました。多賀大社では不動院という寺院に、御祭神である伊弉諾尊が「阿弥陀如来」という仏教の仏様に姿を変えてお祀りされ、このお寺が多賀大社を運営していました。

ところが、明治時代に入ると明治政府は、この神仏が渾然と混じり合った緩やか信仰を否定し、神社は神社、寺院は寺院と、両者を厳格に別ける事を強制しました。その結果、多賀大社の不動院は廃され、この阿弥陀様（=伊弉諾命）は打ち捨てられ、雨ざらしになっていた、と伝えられています。

この様子に胸を痛めた絵馬通りの真如寺は、この阿弥陀如来を貰い受け、御本尊としてお迎えしました。真如寺は浄土宗の寺院ですので、阿弥陀如来を祀ることはありません。平安時代の後期に造られたこの像はその後、重要文化財に指定されました。また、堂内には不動院と一緒に祀られていたという四天王像も安置されています。

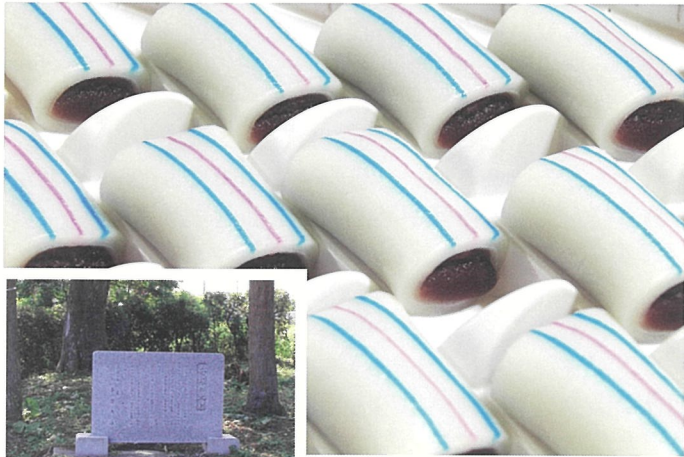


◆真如寺 木造阿弥陀如来坐像

# 糸切り餅



◆三味線の糸でお餅を切り取っています



上：糸切り餅  
右：多賀大社境内にひっそりと佇む舟塚

絵馬通りの名物といえば、何ととっても「糸切り餅」でしょう。青・赤・青の三本の筋の入った柔らかなお餅でこし餡を包んだお菓子です。糸切り餅の起源には諸説がありますが、最も知られているのは「鎌倉時代の事、蒙古の大軍が日本に攻めて来た。多賀大社では蒙古軍の青・赤・青の三筋の糸の軍旗を断ち切って外敵調伏の祈祷がされ、これが功を奏し、神風が吹き蒙古軍は退散した。このことを喜び糸切り餅が生まれた」というもので、この戦いの戦利品を埋めたという「舟塚」が多賀大社境内のはずれにあります。糸切り餅は刃物を使わず、糸を使って切ります。刃物を使わないのは、“命を大切にする優しさを表しているから”とも語られています。

かつて、絵馬通りには多くの糸切り餅屋さんがありましたが、今は三軒に減ってしまいました。この中で、昔ながらに手作りで糸切り餅を作っているお店を覗いてみましょう。簀子の上に置かれたお餅の塊が、おかみさんの手でシュルシュルと伸ばされ、これを三味線の糸を使い、目にもとまらぬ早業で切り取り、箱に並べると、親父さんが丁寧に包装し「ハイ！」と手渡してくれます。手作りの温かみを感じる逸品です。糸切り餅は日持ちがしません。これを味わうには絵馬通りに足を運ぶしかありません。

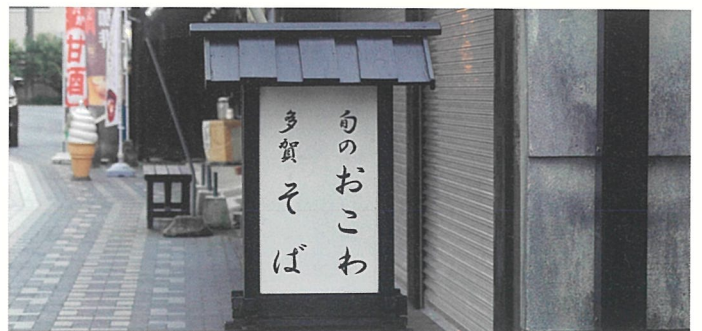
# 多賀そば

絵馬通りを歩くと、「多賀そば」の暖簾や看板を出した飲食店が多いことに気づきます。絵馬通りを離れたところにも、多賀そばのお店があります。多賀そばとは、多賀産のそば粉を使ったのそばの事です。

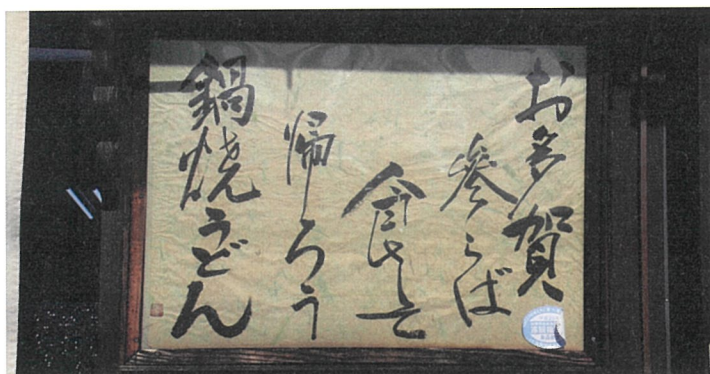
そばの栽培の歴史は古く、縄文時代の終わり頃(2000年以上前)にはすでに栽培されていました。しかし、古いそばの食べ方は、そばの実を煮る、或いは粉をこねて餅状にする食べ方で、現在のようなそば(そば切り)が登場するのは江戸時代に入ってからとされています。そしてこのそば切りに関する古い記録を残しているのが、「慈性」という多賀大社の社人で、その日記の中で「江戸でソバキリを振舞ってもらった」と書き残しています。

盛んに食べられている多賀そばですが、多賀のそば栽培の歴史は、それほど古いものではありません。しかし、鈴鹿の山に由来する、ミネラル分の多い土壌がそばの栽培に適しているのか、その収穫量は滋賀県では一番、近畿でも一二を争う程です。多賀そばは、有機栽培・減農薬等の厳しい規定が定められている「環境こだわり農産物」として栽培されており、豊かな風味を持ち、本来のそばの味がしっかりと味わえると評判です。

何よりも、ヘルシーで細く、長く伸びはされたそばは、延命長寿を司る多賀大社の御神徳そのものです。



# 鍋焼きうどん



絵馬通りを歩くと「鍋焼うどん」の暖簾や看板を掲げている飲食店を多く見かけます。多賀では「日本の鍋焼うどんの発祥の地は、多賀である」と語られています。真偽のほどは明らかではありませんが、その起源として、「冬の寒い季節にお多賀さんにお参りする人の、体も心をも暖めてあげよう」という多賀の人達の暖かい気持ちから生まれたとか、お多賀さんが、日本初の夫婦神であることに因んで「夫婦鍋（大きな蓋のついている鍋）」を使った料理だからとか、夫婦の絆を示す「割れ鍋に綴じ蓋（破損した鍋にもそれ相応の蓋があること。どんな人にも、それに相応しい伴侶があることのとえ）」に由来するとか、もっと単純に熱いから「ふーふー」言って食べるから等、様々な説が語られています。

鍋焼きうどんに対して、これほどたくさんの起源が語られるところは余り無いと思われますので、「鍋焼うどん多賀発祥」にも信憑性があるのかもしれませんが。

「多賀鍋焼うどん」に決まったフォーマットはありませんが、関西風の出汁に鶏肉・かまぼこなどの具材をたくさん入れ、メインに近江牛や海老天を入れ、卵を落とす作り方が主流です。とはいうものの、各お店にそれぞれ個性があり、食べ比べるのも楽しいです。一日では食べ比べられない？それなら簡単な解決方法をお教えします。それは「何度も絵馬通りに足を運ぶこと！」。

## 絵馬通りの地酒

今も昔もお多賀さんへのお参りは、心うきうきする行楽です。行楽にはお酒が付きものです。神様にお酒を差し上げ、その残りを頂き、神様を陽気にして願いを叶えて頂く。お酒は、神様と人とを繋ぐ大切なアイテムです。このため、その地域の神様に差し上げるためのお酒が、その地域ごとに造られました。これが地酒です。

無論、多賀にも地酒があり、絵馬通りでも多賀の地酒が販売されていますし、飲食店でも地酒が提供されています。多賀そばや多賀鍋焼きうどんを「あて」に呑む多賀の地酒は、呑む者を至福のひと時に誘ってくれます。

さて、近江には酒蔵がたくさんあり、良質のお酒を醸しています。この中で多賀の地酒は一風変わっています。近江の地酒の殆どがミネラル分の少ない軟水で仕込まれています。お米の糖分をアルコールに変える酵母はミネラル分が大好きですので、ミネラル分の多い硬水で仕込むと、酵母が活性化し、アルコール分の高い辛口のお酒ができます。軟水で仕込まれている近江の多くの地酒は、酵母が働きやすく、お米の旨味や甘みが際立つお酒となります。対して、多賀の地酒は鈴鹿山地の石灰岩で磨かれた硬水を使うため、きりっとした辛口のお酒に仕上がります。まさに、多賀の土地の魂の籠った旨し酒が、多賀の地酒です。お多賀さんと一緒に召し上がれ。



◆多賀の地酒



◆鍋焼きうどん地酒