

北原得道尼と弘法大師像

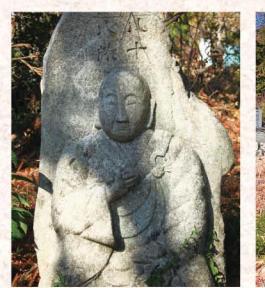
得度した北原得道尼は明治32年、寄進者を募って八十八体の石造弘法大師像を、飯田市駄科の念通寺の裏山に安置しました。現在は同寺の山門前に一番から八十七番までの弘法様が並んでいます。



呼ばれ、多くの信者が参拝に訪れたといいます。この二体の弘法様は、現在も宗安院跡に安置されています。



念通寺(飯田市駄科)山門



宗安院跡に残る弘法様



宗安院跡

\座光寺が近くなります/

中央自動車道 ETC専用 座光寺スマートIC

令和3年 3月28日(日)17時 開通



桜、桃、梨、りんごの花…。春の座光寺は花の競演。里から山へ、時を移して段丘地形を、さまざまな花が美しく彩ります。少し近くなった春の座光寺へ、ぜひお越しください。

麻績の里 座光寺便

2021.3 No.36

ZAKOJIBIN

座光寺トリビア Vol.3

座光寺饅頭 由来譚

ごこうじまんじゅう
ゆらいたん

座光寺まんじゅうは百年以上の歴史をもつ、座光寺の筆頭名物。今回はそのルーツと変遷に迫りました。「座光寺まんじゅう」以前の名称や原料、その人気ぶりなど、調査する中で意外な史実もわかつてきました。

吉丸屋さんの座光寺まんじゅう。上部写真は大正12年の店舗。「めし・うどん」の看板から、食堂を兼務していたことがわかる。

麻績の里 座光寺便 36号

令和3年3月発行 ■ 麻績の里ふるさと応援俱楽部(飯田市役所座光寺自治振興センター内) 長野県飯田市座光寺25535

0265-22-1401

座光寺饅頭由来譚

ざこうじまんじゅうゆらいたん



川本屋さんの座光寺万十

◆座光寺まんじゅうのルーツ

明治20年ころ、北原まつよ（後の北原得道尼）という人が、高森町出原の茶屋でまんじゅうの作り方を習い、座光寺でまんじゅう店を始めました。店名を「北原屋」とし、麻績神社大鳥居の東に店を構えました。

同じころ、「松村啓次（啓太郎）」さんもまんじゅう店を開き、昭和18年ころまで「啓次まんじゅう（啓太郎まんじゅう）」と呼ばれる甘酒まんじゅうで親しまっていました。この北原・松村のお二人が座光寺まんじゅうの元をつくった人と考えられています。

◆座光寺まんじゅうの変遷へー

北原まつよさんは明治27年に得度して「得道」と改名し、元善光寺の念佛堂へ籠もりました。このとき、屋敷や家財道具を売却し、そのお金で釣鐘を造り奉納することを望みました。これに共鳴した村人からも



寄付が集まり、釣鐘は明治28年、元善光寺に奉納されました。

吉丸屋さんの包装紙に、まんじゅうの由来として「今からおよそ百有余年前に元善光寺に釣鐘が奉納されたのを記念して、当時近くに居た

◆釣鐘饅頭

尼僧が釣鐘饅頭として作ったのが始まり

とあります。北原さんは尼僧になる前、一緒に働いていた吉丸屋さんの現店主の曾祖母に当たるきのさんにまんじゅうの作り方を伝授しています。北原屋のまんじゅうは、こうして次の人に継承されました。釣鐘は戦時供出の憂き目に遭いますが、おまんじゅうは得道さん命名の「釣鐘饅頭」の名で統いていきました。

◆座光寺まんじゅうの変遷へー

◆黒糖まんじゅうへ

釣鐘饅頭は甘酒を使ったおまんじゅうでした。砂糖が貴重な時代であり、代用に甘酒のほかどぶろくや酒粕も使われたといいます。

現在の座光寺まんじゅうは黒糖まんじゅうです。この黒糖まんじゅうはいつごろから作られるようになったのでしょうか。さらに「座光寺まんじゅう」と呼ばれるようになるのはいつごろなのでしょう。

吉丸屋では、大正14年から昭和の初めこ

ろ、ザラメか黒糖を使った茶色のまんじゅうを作りました。また「座光寺まんじゅ

う」の名で売られるようになるのもこのころです。確かに史料はありませんが、大正12年の伊那電元善光寺駅開設時期と符節が合います。

伊那電開通を機に、元善光寺には春秋の彼岸に、それまで以上に多くの参拝者が訪れるようになりました。大正14年には菊人形展が始まり、座光寺商工会も設立されます。おそらくこのころから「座光寺まんじゅう」の名で、現在の黒糖まんじゅうも売られるようになったのではと考えられます。

◆伝統と改良と

吉丸屋さんの話では、昔は燃料が薪だったので、火力の調整に苦労したといいます。かつての土製の釜も、現在は石油バーナーに対応できる特殊素材のものに代わりました。

とはいって、基本的な製法は昔と変わらないので、火力の調整に苦労したといいます。かつての土製の釜も、現在は石油バーナーに対応できる特殊素材のものに代わりました。

吉丸屋では、大正14年から昭和の初めになると、二十軒近い店があり、彼岸になると、三十軒近くの店があります。

吉丸屋では、大正14年から昭和の初めになると、三十軒近くの店があります。松村は甘酒まんじゅう、三十軒は白・赤茶のまんじゅうで、他の多くは濃茶のまんじゅうを作りました。

◆座光寺まんじゅうの原風景

今村善興先生（故人）が2005年8月の『伊那』（伊那史学会）に寄せた文の中に、次の記述があります。

昭和十年前後には、松村（啓次郎）・吉丸・大垣屋など、當時七・八軒の店があり、彼岸になると、二十軒近くの店があります。松村は甘酒まんじゅう、三十軒は白・赤茶のまんじゅうで、他の多くは濃茶のまんじゅうを作りました。

吉丸屋では、大正14年から昭和の初めになると、三十軒近くの店があります。松村は甘酒まんじゅう、三十軒は白・赤茶のまんじゅうで、他の多くは濃茶のまんじゅうを作りました。

座光寺まんじゅうは現在、座光寺地区内の川本屋さん、吉丸屋さんの2店舗で製造販売されています。

※当記事は、今村善興先生の「座光寺まんじゅうと北原得道」（伊那）2005.8月号を参考させていただきました。