

姥ヶ餅から生まれた焼物



姥ヶ餅火入 うばがもちひいれ

(草津市蔵・中神コレクション)

現在でも草津の名物として知られる「うばがもち」ですが、その歴史は古く、慶長19年(1614)以前には、矢倉に餅屋があったとされています。その頃から今日まで、姥ヶ餅(うばがもち)は草津宿の名物として、多くの人気を集めています。

その姥ヶ餅を乗せる餅皿から始まった焼物が姥ヶ餅焼です。当初は木製であったものが素焼きの皿となり、現存する最も古い姥ヶ餅焼は明和3年(1766)の銘が入った素焼きの小皿です。寛政11年(1799)に著された「養老亭記(ようろうていき)」によると、8代目当主であった瀬川都義(くによし)は茶道を志しており、自宅でもあった姥ヶ餅屋に茶室や庭園を造るほどでした。当時の膳所藩主などと茶道具を見せ合い、親交を深めていた都義は、餅皿だけに留まらず、茶碗や水指(みずさし)、香合(こうごう)などの茶器にも「姥ヶ餅」の窯印(かまじるし)を捺させ、姥ヶ餅焼として焼き始めるようになりました。茶道のみならず、さまざまな芸術を好んだ都義の下には、文化サロンのようなコミュニティが出来ていたのかもしれません。

さらに、10代目当主であった金沢好澄(こうち

ょう)も都義の志を継いで、姥ヶ餅焼の焼造を熱心に行ないました。都義も好澄も姥ヶ餅屋の近くに窯を築いていましたが、現在残っている姥ヶ餅焼の多くは、京都や瀬田、信楽などに注文して作らせ、「姥ヶ餅」の刻印を入れたものです。

姥ヶ餅火入は、姥ヶ餅焼の火入です。「火入」とは、煙草に火をつけるための火種を入れておく器で、煙草盆の中に入れるものです。火種として、中に炭と適当な大きさに切った木炭を入れて使用します。この火入がいつ頃に焼かれたものかは不明ですが、「姥ヶ餅」の印とともに、「千代の春 契るや尉と姥ヶ餅」の句と交差した箒と熊手が描かれています。箒と熊手は、能で知られる「高砂(たかさご)」の「尉と姥」にちなんだ、おめでたい図柄です。この句とモチーフは他の複数の姥ヶ餅焼にも見られます。

さまざまな書物や浮世絵に描かれ、草津の名物として知られた姥ヶ餅ですが、単なる名物に留まらず、姥ヶ餅焼という新しい文化を草津に生み出すきっかけともなりました。

(令和3年4月・草津宿街道交流館 学芸員 岡田 裕美)