
佐久市の新名物「安養寺ラーメン」の誕生

The Dawn "Anyouji Ramen" as a New Special Product in Saku City

フェリス女学院大学・実践女子短期大学講師 中藤保則
Yasunori Nakafuji

はじめに

地域の新名物づくりを目的にしたいいわゆる“B級グルメ”、あるいはオリジナル商品の開発が各地で行われている。筆者の居住する長野県は、観光県であり農業県でもある。また、かつては日本有数の林業県でもあった。そのため昨今、土地の特産品を利用した新名物、新しい食品づくりが盛んで、地方紙『信濃毎日新聞』には、それらの新食品・商品が毎週のように掲載されているとあって過言ではない。地域で地産地消を推進し、また観光振興策の一環としたいという狙いがあるのは当然であるが、その背景には少子高齢化、過疎化といった厳しい現状が横たわっている。そのために地域活性化の一助としたいという切実な願いもこめられているのである。

そのなかで2008年佐久市に登場した「安養寺ラーメン」は、新グルメとしてなかなか異色の存在であり、その開発過程をみても、歴史を重用視した開発であり、またいわばイベント型新名物づくりというべきものである。

佐久平には長い歴史をもつ由緒ある寺院が少なくないが、なかでも佐久市安原の宝林山安養寺は、室町時代の貞治年間（1365年頃）の創建で、当初は普化宗（禅宗）の寺院であったとされている。戦乱の時代にあつて本山・興国寺の衰退に伴い宗派も衰えたが、安養寺は単独で末寺24を持つ地方本山として栄えた。今も貴重な文書や古器物が多く残されている名刹である。もともとこの地は小字を光明といい、真言宗、あるいは天台宗の密教寺院を改修したものと推測されている。江戸時代

の元禄12年（1700）臨濟宗に転派し、本山妙心寺の末寺となって現在にいたっている。

そして、安養寺は全国的に名高い信州味噌発祥の地といわれているのである。

2004年、現在は岩村田商店街となっている旧中山道の岩村田宿に味噌蔵と商店を構える和泉屋商店が、安養寺の圃場で栽培し始めた大豆を用いて「安養寺みそ」を醸造販売するようになった。同商店も嘉永8年（1855）創業の老舗である。

2008年春より、佐久商工会議所、佐久拉麺会等が「安養寺みそ」を使った「安養寺らーめん」の開発に着手した。いわば佐久の新名物としてご当地ラーメンを誕生させようという試みである。

ラーメンという食べ物は日本全国に広まっており、ご当地ラーメンも数多い。我々の食生活になくはないものといえるだろう。しかし、なかなか独特な存在でもある。中華風の麺のひとつではあるが、もともとは中国の食品ではなく日本で生まれたものといわれる。味が評判になった店は行列ができるのが常であるし、ラーメン通を自認している人も少なくない。夜半の帰り道、小腹がすいて一杯かきこむラーメンのおいしさは、酒飲みなら誰しも経験していることである。醤油、塩、味噌、あるいは豚骨等々それぞれ好みがあり、味の品定め、新店の好不評から、味が落ちた云々まで一家言もつ人間も周囲には必ずいるものだ。また、ラーメン店の店主は、ほとんどが麵にこだわり、スープに独自の工夫を凝らし、具やトッピングにもそれぞれの主張がある。

そのラーメンの世界に地元の味噌を使って、またあらたな味噌ラーメンをつくり参入しようとい

うのであるから、ユニークなある意味では大胆なまでの試みである。しかも、佐久拉麵会を組織していたのは、それぞれが店舗のオーナーで個性豊かな“こだわり”の6人であった。

同年10月4、5日に開催された佐久商工会議所主催「いか座やら座さく市」で、試行錯誤の後に完成をみた「安養寺らーめん」が初めて一般の人たちに提供された。2日間で1800食が完売となり、味わった人たちの評判も上々であった。

おそらく全国でもあまり例がないと思われる新名物「安養寺らーめん」誕生の軌跡は、ひとつの大きなイベントを見るようでもある。

・佐久市の古刹・安養寺

1. 味噌の製法を伝えた無本覚心

宝林山安養寺の87世・田嶋英俊住職は、「安養寺は複雑な経緯をたどった寺院である」という。長い歴史のなかで、多くの伝承や逸話が残されているのだ。

まず開山は2人の高僧によるとされている。開山とは寺院を開くことであり、寺院を創設した僧侶をいう。1人は法燈円明国師（無本覚心、俗名常澄）である。覚心は承元元年（1206）筑摩郡神林（現松本市）の豪族の家に生まれた。15歳から戸隠神社で仏書・儒書を読破し、19歳に奈良東大寺で得度（出家）。その後高野山で9年間真言密教を学び、さらに熊野、鎌倉、京都などで修行を続けた。36歳で日本曹洞宗の開祖・道元から戒を受けた。

41歳の時栄朝（聖一国師）に師事し、それがきっかけで入宋を決意したといわれる。栄朝の師は栄西（1141～1215）である。栄西は初めに比叡山で天台宗を修め、後2度わたり入宋して臨済宗を学んだ。また、宋より茶種を持ち帰り『喫茶養生記』を著した。つまり日本におけるお茶は、日本臨済宗の開祖・栄西が宋より伝え広めたものなのである。

覚心が宋に渡ったのは、彼が43歳の時、建長元年（1249）3月のことである。最初は径山万福寺で学び、ついで鎮江府金山、大梅山、天台山、道

場山などをたずねた。47歳、入宋4年目にして護国寺・無文慧開に参禅して大悟した。

伝説の多い高僧であり、径山寺（きんざんじ）で味噌の製法を修得したといわれ、また金山寺ともいわれるが、『信州味噌の歴史』によると、当時の宋では各地の寺々で独自の味噌をつくるのが流行しており、金径2山でつくるものがもっともよいとされていたという。また、同書には長野市の長野県味噌工業協同組合連合会の境内にある味噌神社について「本邦における味噌醸造の始祖覚心国師をまつた」という記述があり、昭和34年につくられた「由来」に、覚心が日本における味噌醸造の始祖と明記されているとある。したがって、無本覚心が宋で学んだ醸造技術をもとに、日本で味噌醸造を始め広めたと考えられる。48歳（1254）の時帰国したが、その時味噌・醤油の原型を持ち帰ったといわれる。

覚心は宋で尺八を学んだともいわれ、その音色で仏心を開く普化宗を日本に伝えた。普化宗は臨済宗の一派であるが、教義や信仰上の内実はほとんどなく、尺八を法器として禅の修行や托鉢のために用いた。江戸時代になると虚無僧集団として全国をまわった。そのため覚心は虚無僧の祖ともいわれる。

52歳の時、紀伊（現和歌山県）の豪族葛山願西に招かれ西方寺の開山となるが、西方寺は後に由良興国寺となる。北条氏より鎌倉寿福寺、龜山上皇より京都南禅寺の住持に招聘されるが、固辞したと伝えられる。南禅寺は後に京都五山の別格上位となり、禅宗最高の寺格を誇った名刹である。覚心は地方で大衆と共にあることを望み、栄誉や名声を求めることのない高潔な人格であったのだろう。

山城妙光寺、紀伊護国寺、そして信州安養寺などを開いたといわれるが、自身は興国寺に常住していたので、少なくとも安養寺は名目的な開山とされている。永仁6年（1298）10月13日遷化（死去）、没後に龜山上皇より法燈国師、三十三回忌に後醍醐天皇より円明国師の称号を授かった。覚心の法流を法燈派という。名目的な開山に過ぎなく

とも覚心は、安養寺、そして信州味噌の誕生に大きな影響を与えている。

2. 史実に残る開山・大歌勇健

宝林山安養寺の寺伝に記されている確かな開山は、大歌勇健（正眼智鑑禅師 1331～1383）である。

前述の覚心国師の常住地由良では、その門をたたく帰依者の群れが毎日 1000 人を超えたといわれ、覚心は生涯を閉じるまで常に大衆と共にあった。多くの弟子を育てたが、しかしその教えは崇高で容易に会得できるものではなかったために、没後3代にして法がとぎれてしまったといわれる。その最後の法を継ぐ1人が大歌勇健で、覚心の孫弟子にあたる。

この辺りから安養寺の複雑で多彩な歴史が始まる。また伝説も数多い。大歌勇健は伊那郡長岡郷の出で、藤原氏あるいは諏訪氏の血をひく神氏ともいわれ、母親が諏訪大明神に祈ってもうけた子といわれる。

『信州味噌の歴史』には、「覚心が宋から帰る舟の中で、航海の安全を祈り、空高く如意を投げた。その如意が遠く飛来し、佐久高原のこの地に落ちたので、そこに安楽寺をたてた」とある³⁾。

また、『佐久市志』には、「ある時、勇健は領主の依頼で雨乞いの説法をした。すると青色の小蛇があらわれて説法を聴聞し、その夕方大いに雨が降った。興国寺には宝物の杖があった。覚心が宋に置き忘れてきたものだが、海を渡って紀伊の海岸に流れ着き、興国寺に蔵されていた」と別の伝承が記されている²⁾。

この覚心の杖といわれるあかざの錫杖は今も安養寺に現存している。また、開山堂には覚心 50 歳代といわれる「法燈円明国師座像」が宝物のひとつとして安置してある。そして覚心は遺言を残した。「私の孫弟子の代になって、私の道を世に広める者が現れるだろう。それは私の郷里、信濃の隣村の者である」

孫弟子の代で信濃の隣村の者といえば勇健に他ならない。勇健はその遺言をもとに、さらに大井

氏の勅願もあって安養寺を創建した。その時にあかざの錫杖も伝えられたという伝承もある。

勇健が修行した興国寺では味噌造りが盛んに行われていた。味噌は栄養価も高く、また日本人が主食とする米やその他の惣菜類とも相性がよい。食生活のなかに無理なくとけ込んでいったことは容易に想像できる。それは現代の我々の食生活を考えても頷けることである。

また、覚心は味噌造りの指導も行ったが、ある時、味噌を仕込んだ樽底に溜まる液が非常に美味であることを発見し、これが醤油となって伝えられたという伝承もある。

当然、勇健も味噌造りを学んだはずであり、創建した安養寺でも味噌造りを指導したであろう。そして安養寺でつくられた味噌はやがて他の地にも広まり、信州味噌として定着していった。安養寺が信州味噌発祥の地とされる所以である。大歌勇健は弘和3年(1438)9月4日、52歳で遷化したが、前述のように安養寺はさまざまな歴史や伝承に彩られた寺院である。そのなかでもよく知られているのは、足利成氏をかくまった寺であるということだろう。

室町時代、永享10年(1438)に永享の乱がおこった。将軍継嗣問題から鎌倉公方足利持氏が幕府と対立、これをいさめる関東管領上杉憲実とも不仲になり争いがおこった。幕府は今川・武田・小笠原らの大軍を派遣したため持氏は自害したが、その遺児春王、安王は日光に遁れ末子の永寿王丸は信濃安養寺にかくまわれた。永寿王丸の乳母の兄が安養寺の住僧であったためという。また、当時安養寺は寺院として強い勢力を誇っていた。永寿王丸は後に初代古河公方となり、鎌倉公方となった足利成氏である。

安養寺の建物は戦乱の時代に火災のため創建当時のものはすべて失われた。現在の本堂、庫裡などは江戸時代後期に建てられたものである。しかし、宝物は火災を免れ、前述の「国師座像」をはじめ本尊「阿弥陀如来・勢至菩薩・観音菩薩」(鎌倉時代後期作)、武田信玄の戦利品である「大般若経600巻」などが遺されている。

「安養寺ラーメン」の開発

1. 信州味噌発祥の地を活かした新プロジェクト

かつて味噌は各家庭でつくられることが多かった。「手前味噌」という俚語があるが、自家製の味噌が一番うまいと自慢することから自分のことを誉めることの意である。それだけ自家製の味噌が多かった証左でもあろう。今では家庭でつくった味噌にはめったにお目にかからないが、味噌そのものは専門業者によって各地でつくられている。余談になるが、今年、自家製の味噌を知り合いからいただいた。まだ自家製の味噌をつくる家庭は佐久市ではけっこうあるものと思える。

長野県味噌工業協同組合連合会によると、そのなかで信州産の味噌は出荷総量が年間 19 万トンを超えて全国一であり、全体の 35% のシェアを占めているという。信州味噌発祥の地でその歴史と特産物を活かし、味噌をつかった新たな名物をつくるという機運が盛り上がったのも、いわば必然といえるかも知れない。

その最初のきっかけは 07 年に結成された「佐久拉麺会」である。「ラーメンを食べる人を増やし、地域を活性化させたい」という思いを抱いた 6 軒のラーメン店主が集まり、連携しようとしたものである。その 6 軒とは、「めん屋佐介」「麺匠文蔵」「げんこつ屋」「麺や天鳳」「七代目助屋」「麺処八峰」である。ラーメンの店主が戒を結成するのは、全国でも稀なことではないかと思われる。

この「佐久拉麺会」は、2008 年 2 月、スタンプラリー「ラーメン食べ歩きツアー」を実施、予想以上の反響があったという。この活動を評価し、地域活性化を担う会として佐久商工会議所がバックアップすることになった。

早速同会は佐久を代表する“ご当地ラーメン”の開発に着手、試行錯誤が始まる。ご当地というからには、ただ地産の食材を使用するだけではなく、佐久の歴史や文化を感じさせるものでなくてはならない。佐久の名産といえばまず鯉が思い浮かぶ。そこで佐久鯉を用いたラーメンをつくることが計画されたが、ラーメンとの組み合わせが難

しく、行き詰まってしまった。要するに鯉とラーメンの相性が悪いのである。

そこへ佐久商工会議所から「安養寺みそ」を使用するプランが提案された。先にもふれたが「安養寺みそ」は、信州味噌発祥の地、安養寺の田嶋住職が自ら檀家の人たちと種を蒔き育てた大豆を使い、佐久平でとれた米と天然の塩を使って醸造した味噌であり、まさに佐久の文化と伝統を味わうことができるものである。また、佐久は知る人ぞ知る米どころでもあり酒どころでもある。醸造に適した高原地帯なのである。

ご当地ラーメン、その名も「安養寺らーめん」と名づけた新名物の誕生に向けて、プロジェクト「安養寺らーめん開発麺バー」が立ち上げられた。構成は佐久拉麺会、和泉屋商店、安養寺、長野県、佐久市、佐久商工会議所などである。08 年 3 月「立ち上げ会議」を開催、これもまたユニークな「仏・農・商工・官」が連携したプロジェクトはいよいよ動き始めた。

2. ついに完成した「安養寺らーめん」

2008 年 4 月 16 日、“麺バー”が安養寺を訪れた。田嶋英俊住職より安養寺の歴史や味噌づくりを伝えた開山についての講話をうけた¹⁾。まずは安養寺と味噌づくりの歴史を知らなければ、プロジェクトは本格的に進まないという考えからである。

同年 5 月には「麺談会」(全体会議)を実施、さらに「試作会」を随時行い、さらに 21 日には「安養寺みそ」のことをより深く知るために、同寺近くの 20 畝の圃場で、田嶋住職や檀家の方たちの指導を受け大豆の種まき「実力(みりょく)体験!大豆種まきお手伝い」を行った。前述の地元産米の使用もそうであるが、原料の大豆に関しても地元の農業が関係している。

これらの活動もまた、あまり例を見ないユニークなものと思えるが、それら一連の活動のネーミングに感じるのは“麺バー”の遊び心である。新たな名物を生み出すには、メンバーたち自身がそれを楽しみ、アイデアを出し合い、困難を乗り越えていく姿勢が何よりも重要であると思えるか

らである。すなわち遊び心がなければ、お客さまに楽しんでもらえる新産物をつくりだすことは難しいといえるだろう。

「試作会」では「安養寺みそ」100%、他の味噌20%をブレンドしたタレ、さらに鶏ガラや豚骨を組み合わせて数種類のベースをつくった。味見では「味噌の良さをもっと引き立たせたい」「味にインパクトがない」など厳しい意見が飛び交い、克服すべき課題を浮かび上がらせていった。

08年7月2日、市内の顧客、安養寺の檀家、関係者など35名を招き、イベントなどに出席する「佐久拉麺会」共通の試作品の試食会を開催、「安養寺みそ」100%を使用したベースに、候補となる食材を複数用意して、味、見た目、佐久らしさなどの演出を問うアンケート調査を行った。

これらの感想や意見をもとに、さらに試行錯誤を繰り返し、また7月30日には和泉屋商店の味噌蔵見学ツアーを実施、その結果つくりあげた“一応の完成品”は、8月31日に催された安養寺の「開山忌」で、集まった檀家やゲストに振る舞われた。

平行して「安養寺らーめん」のロゴやキャッチコピーの制作、販売方法の検討などラーメン開発以外の作業も進められていく。ポスターやパンフレットも作成された。

そしていよいよ“共通完成品”のお披露目である。2008年10月4、5日に開催された佐久商工会議所主催の「いか座やら座さく市」がその舞台で、初めて一般の市民に提供された。その2日間、「安養寺らーめん」のブースは常に列をなす盛況で1800食を完売し、多くの試食者から好評を得た。

佐久市の新名物、ご当地「安養寺らーめん」の誕生である。

・今後の課題

冒頭に述べたように地域振興、町おこしの一環として新たな食品を開発することは、決して珍しいことではない。これまでも、そして今も全国各地で試みられていることであり、「安養寺ラーメン」の開発もそのひとつである。

ただ、このプロジェクトがきわめて興味深いのは、

まず何よりも本来は競合関係にあり、それぞれがこだわりを持ち個性も強いラーメン店主が組織した「佐久拉麺会」の活動が母体となってスタートし、さらに「仏・農・商工・官」の連携がとられたことである。全国でもあまり例を見ないケースであると思える。

2008年11月からは、各ラーメン店が個性を打ち出した「安養寺らーめん」が登場した。さらに「安養寺らーめん」をメニューに加えた店舗は16店に増加し、それぞれ特色のある「安養寺らーめん」を提供している。「安養寺らーめんスタンプラリー」が継続して実施されており、それぞれの「オリジナル安養寺らーめん」を食べ歩く人もいる。各種イベントでは「安養寺らーめん」のブースが出展されており、佐久の新名物「安養寺らーめん」はすっかり地域に定着したように思える。

ただ、これが佐久ブランドとして全国的な知名度を得るかどうかは、これからの課題であろう。地道に提供し続けると共に、さらに知名度をあげる何らかの方策をとることが期待される。登場してからやがて3年が経過する。3年目あるいは5年目を契機に大きなイベントを企画することもそのひとつとして考えられるだろう。

注

- 1) 安養寺の歴史に関しては、主として安養寺田嶋英俊住職の2008年4月16日の講話、8月31日の安養寺開山忌における講話といただいた資料による。
- 2) 佐久市志編集委員会編集『佐久市志・歴史編(二)中世』12頁、佐久市、1993
- 3) 信州味噌の歴史編修委員会・田中武夫『信州味噌の歴史』27、28頁、長野県味噌工業協同組合連合会。1966
- 4) 長野県味噌工業協同組合連合会
<http://www.ngn.janis.or.jp/syokuhin/Miso/page4.html>
更新：2002/5/13 参照2011/8/25
- 5) 佐久商工会議所『Monthly News さく』複数号、2008

6) 中藤保則『信州短期大学紀要 20 巻・地域評論』79～82 頁「佐久の新名物・安養寺らーめん」、信州短期大学、2009