

Nezameya

初午は伏見の稲荷大社で 名物おいなりさんと焼鳥を

鳥

和銅4(711)年2月の初午はつごまの日に、伏見の稲荷山に稲荷大神が鎮座された故事から、初午には稲荷神社に参るのが習わしとなっています。総本宮である伏見稲荷大社へ参拝する人々の楽しみの一つが参道グルメ。穀物の神様に仕える眷属けんぞくの狐きつねにちなんだ「おいなりさん(稲荷寿司)」と、稲を食べる害鳥への懲らしめとも伝わる「雀すずめの焼鳥」が昔ながらの名物です。

鳥居そばの「衾ねざめ家」もそんな名物を出す店の一つ。創業は戦国時代。豊臣秀吉公が早朝に稲荷大社に詣でた際に、ただ一軒だけ開いていたこの店でお茶を飲み、「衾ねざめ家」という屋号を与えたのだとか。妻「衾ね々」の字を使うことを許した程たいそう喜んだと伝わります。

「伝承があるだけで、証明できるものがないのが残念なんです」と話すのはご主人の大石雄一さん。20歳で店に入り、祖父、父の後を継いで店頭で名物の鶉うすらや鰻を焼いてきました。10年程前は雀も出していましたが、材料難で続けられなくなりました。「実は鶉は稲荷大社がある深草ふかぐさの昔からの名物なんです」。ご主人の言葉通り、深草の鶉の歴史は古く、平安時代

には歌に詠まれ、室町時代以降には鶉を籠かごに飼い鳴き声を競わせたといわれています。

焼き上げられた鶉は、継ぎ足しながら使い続けてきた甘辛のタレの風味が芳しく、バリバリと小骨も味わえます。稲荷寿司はしっかりとした味付けで、酢飯に混ぜられた麻あしの実が口中でプチプチと小気味よく弾けます。「地元の人々は皆さん、初午の日はおいなりさんを食べる日やと思つてはるんで、普段の倍ほど出ます」。

店を開ける朝10時には、平日でも参道は観光客で賑わい、ご主人は店頭で鶉や鰻を焼きながら、英語で来店する外国人客に対応しています。10年前までは、これ程までに外国人客が増えるとは誰も想像しませんでした。例えば、500年という時の流れの中では、幾度となく世が移る、素材もお客さんも変遷する中、当代の主は遅おくしく看板を守ってきたのでしよう。そんな中で変わらなない習慣もありま

す。月に一度、早朝の参拝客が多い特別な日だけは、いまだに夜明け前から店を開けるのだそうです。お参りを終えた人がまだ薄暗い中にぼつりと灯る店の明かりを見つけ、ひと時の憩いを得る——お山の上まで登り熱心に参った人などは、さぞかしほつとすることでしょう。きつと秀吉公も同じで、屋号の命名には、稲荷のお山への敬意と、そこに寄り添って生きる人たちへの愛しみの念が込められていたに違いありません。

2020年の初午は2月9日。当日は午前8時から商売繁盛・家内安全の護符「しるしの杉」が境内で授与されます。ちよつと早起きして山に詣で、歴史に思いを馳せながら名物を頂くのはいかがでしょう。



「うすら焼き」は食べやすいように切ってもらえます。「いなり寿司」は店内では7個、持ち帰りは4個、食べ歩き用は1個から販売。



昭和初期に建てられた店舗は懐かしい雰囲気。



鶉は国産の養殖を外側はカリッと、中はジューシーに焼き上げます。鶉の養殖は何とゾロイラーよりはるが昔、明治時代から産業化されていたとか。現在、日本では野生の鶉は禁猟です。

衾ねざめ家
店主
おおいし ゆういち
大石 雄一さん

「味の決め手は甘過ぎず辛過ぎずに調整したタレです。お爺さんと親父がやっていた頃から、こうして店頭で鶉と雀と鰻を焼いてました。雀が手に入らなくなったのは残念ですね」。雀は大量に餌を食べる割に身が小さく養殖には不向き。一時は出回っていた輸入品も入らなくなり、国内産の雀は年々数が減少。猟師の高齢化なども重なって、流通量は激減しているそうです。



衾ねざめ家
京都市伏見区深草御前町82
TEL 075(641)0802