

## 径山寺味噌・金山寺味噌の伝来説について

### An Investigation of the Introduction of the Kinzanji Miso

李 美 子

LI Meizi

和歌山県の名物、径山寺味噌（または金山寺味噌）は今現在も日本全国各地で製造・販売されている人気の発酵食品であり、その商品名には「径山寺味噌」と「金山寺味噌」がある。それぞれ中国浙江省の杭州市にある径山寺、あるいは江蘇省鎮江市の金山寺から伝わったとされている。この伝来説にはいくつかの問題もあるが、その考証を行った先行研究はほとんど存在しない。

本研究では、まず、径山寺味噌と金山寺味噌の伝来説について整理・分析した上で、「金山寺味噌」の伝来に関する記述の問題点を指摘した。次に、『和漢三才図会』に見る「経山寺未醬」の記述と中国の『居家必用事類』に見る「金山寺豆豉」及び金山寺の僧侶によってつくられた「金山鹹豉」の記録を考察・検討し、「金山寺味噌」の伝来について詳細を明らかにした。そして「径山寺味噌」の伝来説は『和漢三才圖會』に見る「経山寺未醬」の記述と法燈国師覚心の「径山寺」での修行の歴史事実によって創作されたものであろうと推察した。

キーワード：金山寺、径山寺、覚心、味噌、豆豉

#### はじめに

和歌山県推薦優良土産品に指定されている径山寺味噌（金山寺味噌とも言う）は、和歌山県だけでなく、大阪、広島、静岡、千葉、熊本など各地で製造・販売されている人気の醗酵食品である。その商品名には「金山寺味噌」と「径山寺味噌」があるが、その由来は中国の浙江省杭州市にある径山寺、あるいは江蘇省鎮江市にある金山寺から伝わったとされている。また、その伝来において紀州の法燈国師覚心が伝えたと広く認識されている。覚心法師の入宋の歴史事実は周知のことであるが、味噌のような醗酵食品を日本に伝えたとの文献記録は見当たらない。この問題について先行研究は指摘するのみで、研究はほとんどなされてない。本研究では、径山寺味噌<sup>1)</sup>・金山寺味噌<sup>2)</sup>の伝来説の問題点を整理・分析し、その伝来について明らかにすることで伝来説の背景にある史実について明らかにしたい。

1) 径山寺味噌：堀河屋野村 <http://www.horikawaya.com/07roots/index.html>（参照 2020-12-12）

2) 金山寺味噌：丸新本家株式会社 <https://www.marushinhonke.com/f/history>（参照 2020-12-12）



写真1 堀河屋野村の径山寺味噌



写真2 丸新本家金山寺味噌

### 一、径山寺味噌・金山寺味噌の伝来説の問題

『日本国語大辞典』には「きんざんじ-みそ【径山寺味噌・金山寺味噌】、なめみその一つ。炒(い)った大豆と、大麦の麴(こうじ)に食塩を加えて仕込んだ桶に、茄子、白瓜などを刻み入れ、密閉して熟成させたもの。中国浙江省の径山寺の製法を伝えたという。」と解釈されている<sup>3)</sup>。この解釈から「径山寺味噌」と「金山寺味噌」は同じ味噌で、中国浙江省の径山寺の製法が伝えられたことがわかる。しかし、中国には「金山寺豆豉」という味噌があり、浙江省の径山寺ではなく、江蘇省の「金山寺」から僧侶によってつくられていた。また、『国史大辞典』の味噌の項目には「金山寺味噌は『和漢三才図会』によると、経山寺未醬と書かれ、また紀州経山寺味噌は禅僧覚心が中国の経山寺にてその製法を学び、帰国後紀州湯浅にその醸造法を伝えたともいわれる。」と「経山寺」からの伝来を書いている<sup>4)</sup>。禅僧覚心が修行したお寺は「経山寺」ではなく、浙江省の「径山寺」である。「経」は単なる「径」の誤字であろうか。このような曖昧な解釈は以下の①から④までのように多くの論文や文章にも散見される。

- ①法燈円明国師が中国の宋に学び、金山寺味噌の製造伝えた<sup>5)</sup>。
- ②覚心が浙江省杭州の金山寺や径山寺に学び、径山寺味噌を伝えた<sup>6)</sup>。
- ③覚心が径山興聖萬壽禅寺で修行の中から味噌の製法を学び伝えた<sup>7)</sup>。
- ④金山寺（鎮江府金山竜遊江寺）から覚心によって伝えられた<sup>8)</sup>。

以上のように、いわゆる「きんざんじみそ」には「金山寺味噌」「径山寺味噌」「経山寺味噌」

3) 日本国語大辞典, JapanKnowledge, <https://japanknowledge.com> (参照 2020-09-15)

4) 国史大辞典, JapanKnowledge, <https://japanknowledge.com> (参照 2020-09-15)

5) 「醤油風土記：紀州の由良」『日本醸造協会雑誌』68(1)、1973年。

6) 伊藤寛「総説：味噌あつての日本人」『日本食生活学会誌』9(4)、1999年。

7) 堀川屋野村ホームページ：<http://horikawayaya.com/07roots/index.html>

8) 丸新本家ホームページ：<https://www.marushinhonke.com/f/history>  
櫻井園郎「空海入唐の道と中国における宗教復興」『キリストと世界』16号、2006年。

といった三つの漢字名称がついており、いずれも紀州の覚心が関わっており、これを整理すると、以下のような三つの問題が浮かび上がってくる。

第一、中国には「金山寺」と「径山寺」という寺院があり、それぞれ江蘇省と浙江省にある名刹である。『鶯峰開山法燈円明国師行実年譜』によると覚心は1249年（建長元年）に入宋し、中国五大禅寺のひとつである径山寺（興聖万寿禅寺）での修行を終え、1254年（建長6年）に日本の紀伊湊に帰国した。したがって覚心と金山寺味噌の説には検討の余地が残る。

第二、覚心が、修行の地となる浙江省の「径山寺」で食されていたいわゆる「径山寺味噌」の造法を伝えたとするなら、中国側の文献にも、日本側の文献にもその記録が残るはずであろうが、見当たらない。径山寺にはお茶が有名で今現在にも「径山茶」は有名ブランドとして愛用されている。味噌のような醗酵食品に関しては11世紀ごろから江蘇省の金山寺において僧侶によってつくられた「金山鹹豉」が「天下第一」として知られている。いわゆる「径山寺味噌」の伝來說には史実とかけ離れたところが見える<sup>9)</sup>。

第三、「きんざんじ味噌」の伝來說には「径山寺」と「経山寺」、「金山寺」といった三つの漢字名のお寺をあげているが、特に『和漢三才図会』に見える「経山寺味噌」の「経山寺」をもって禅僧覚心の修行のお寺である浙江省の「径山寺」であると即断することには何らかの抵抗感を感じる。

以上のように、「きんざんじ味噌」の伝來說には曖昧な記述が多くみられ、その整理がかなり必要であり、またこの伝來說の問題点を明らかにすることも歴史研究の一つの課題であろうと考えられる。

## 二、金山寺味噌の伝来に関する記述

金山寺味噌の伝來說について、その経緯をたどると、明治41（1908）年に発行された紀州湯浅醤油同業組合定款の最初に書かれた、紀州湯浅醤油の沿革記事がある<sup>10)</sup>。

「起源 後堀河天皇（紀元1888戊子）安貞二年（1228年）國師禪僧覚心（紀伊日高郡由良興幅寺開山、後天皇より法燈圓明國師の稱號を賜ふ）唐土より經山寺味噌の醸造法竝に尺八笛の吹奏法を研修し歸朝し其後諸國行脚の途次、紀伊の岩佐に來り布教の折柄此地飲料水の味噌を醸すに必適せるを認め時の奉行に議りしに奉行直に賛襄せられ有志に命じ試みに經山寺味噌を醸造せしめしに其成績頗る良好なりしかば人々に示し日常食品として醸造せしめたり。其槽底に沈澱せる液の食物を煮るに適せるを發見し、種々工夫の末終に醤油なる物を醸造するに至る是れ醤油の起源なりとす、而して經山寺味噌は其後大阪屋三右衛門なる者盛んに製造するに至りしが今の金山寺味噌是れなり。」（以下「沿革記事」とする）

9) 「覚心禪師・経山寺味噌・湯浅の醤油」の話は、江戸時代に、紀州藩が財政上重要な存在だった湯浅の醤油を権威づけるために、意識的に喧伝した話であるとの指摘もある。茂木孝也氏「現代の醤油とそのルーツについて」『日本食生活学会誌』Vol. 9 No. 4（1999）

10) 高木嶺南「醤油發達史の参考資料としての文献」『日本醸造協會雜誌』30(1)、1935年。

この沿革記事によると、安貞二年覚心が唐土より經山寺味噌の醸造方法を学び帰国し、紀伊の岩佐の飲料水が味噌醸造に適していることから經山寺味噌を醸造させ、今日の金山寺味噌となったと伝えている。ここでは「覚心→經山寺味噌→金山寺味噌」という図式であろう。ところが、多くの文章や論文では、「經山寺」を浙江省の徑山寺に比定し、「徑山寺味噌」と引用されている<sup>11)</sup>。中国においても日本僧無本覚心が浙江省の「徑山寺味噌」の醸造法を日本へ伝えたと書かれている<sup>12)</sup>。

ところで、この沿革記事には三つの不明な点が見える。

まず、安貞二年（1228年）「唐土より經山寺…」とあるが、覚心は建長元年（1249年）に博多から中国に渡り、建長6年（1254年）6月に博多に上陸し紀州に戻っているため、実質26年の差異がある。

次に、覚心が「唐土」より「經山寺味噌」の醸造法を研修し帰朝したとあるが、その文脈からみれば、必ずしも覚心の修行の地であった「徑山寺」から「經山寺味噌」が伝わったとは言えない。したがって「經山寺」をもって浙江省の「徑山寺」と理解するには無理があるろう。

また、沿革記事の最後には「經山寺味噌」を「今の金山寺味噌是れなり」と「金山寺」を挙げているが、なぜ「經山寺味噌」が「金山寺味噌」となったのか、その経緯が不明である。

以上の三つの点からみれば、沿革記事に見る金山寺味噌の伝來說には信憑性が問われる。

### 三、いわゆる「經山寺未醬」について

前述の「沿革記事」には、覚心が「唐土」より「經山寺味噌」の醸造法および尺八笛の吹奏法を研修し帰朝したと書かれている。この「唐土」を覚心が宋に渡り、修行を行った浙江省の「徑山寺」であるかのような理解が多く見える。『国史大辞典』の味噌の項目にも『和漢三才図会』に見る「經山寺未醬」をあげて、「紀州經山寺味噌は禅僧覚心が中国の經山寺にてその製法を学び、帰国後紀州湯浅にその醸造法を伝えた。」と書いている。つまり『国史大辞典』も「經山寺」を「徑山寺」であると理解し、「經山寺未醬」をもって「徑山寺味噌」と認識している。

「經山寺味噌」に関する最古の記録は、江戸時代の1712年に寺島良安によって編纂された『和漢三才図会』であろう。『和漢三才図会』の105巻の造醸・大豆鼓項目には「經山寺未醬、按此亦納豆之類也、唐僧多造之、云經山寺始造之」という記録がある。「經山寺未醬」の項目に「按」がついている点から見ると、何らかの原典に基づいての記述ではなく、寺島良安の個人的な記述であることがわかる。なお、「經山寺」について東洋文庫の『和漢三才図会』の訳注には「徑山寺（中国五山の一。浙江省の臨安県）」と書いている<sup>13)</sup>。なぜ「經山寺」に「徑山寺」の訳注がつけられたのか、その詳細は不明である。

11) 堤絵美・石井智恵美「醤油の起源～受け継がれてきた湯浅醤油～」

『一般社団法人日本家政学会研究発表要旨集』60号、2008年。

小幡明雄・桑垣傳美「話題の調味料：生しょうゆ」『日本調理科学会誌』46-5、2013年。

12) 邱国军「日本、无酱油不欢宴」『餐饮世界』2009年第7期。

徑山历史、徑山寺 HP <http://www.jingshanchansi.com/qnjs/index.jhtml>

13) 島田勇雄・竹島淳夫・樋口元巳 訳注、東洋文庫『和漢三才図会』18、平凡社、1994年。

「径山寺」は、確かに中国の浙江省にある南宋時代に「五山十刹」の最高位となった古い名刹で、南宋時代の文化の象徴とも言われている。鎌倉時代に、俊芿（1199年入宋）、円爾弁円（1237年入宋）、心地覚心（1249年入宋）等18人の僧侶が日本から渡宋し、径山寺において修行を行い、帰国の際、多くの經典など書籍を日本に持ち帰った。例えば、俊芿は1211年に日本に帰国の際、仏教の典籍1008巻、世俗典籍919巻、拓本90巻、計2017巻を持ち帰った。その中、世俗典籍の中には、儒教・道教の書籍が256巻、雑書が653巻であった<sup>14)</sup>。円爾弁円も径山寺での修行を終えてから帰国する際に書籍千余巻を持ち帰ったが、その中には日本茶文化の根源をひらいた『禅苑清規十合』一冊があった。また、径山寺からも蘭溪道隆、大休正念、兀庵普寧など多くの径山寺の僧侶が日本に渡ってきたのである。こうした交流は鎌倉時代だけでなく、その後の世にも続いていた<sup>15)</sup>。径山寺は鎌倉時代の日本にとって親しみのある名刹で、その影響が大きかったのであろう。もし「径山寺味噌」が存在したとすれば、中国や日本の寺院の文献や書籍にその記録が残るはずであり、また「径山寺」を「経山寺」と間違える可能性もなかろう。だとすれば、この「経山寺味噌」は寺島良安の当時の「キンザンジミソ」にあてた誤字ではなかろうか<sup>16)</sup>。この問題に関して、次章でその詳細を考察する。

#### 四、「金山鹹鼓」および「金山寺味噌」について

1896年から刊行された『古事類苑』飲食部十三の味噌の項目には、「経山寺未醬」をはじめ、「金山寺醬」「金山寺鼓」「金山寺豆鼓」「金山寺味噌」という記録が見られる。金山寺は、中国の江蘇省鎮江市の長江の南岸にある古い歴史を持つ名刹である。かつて、日本の多くの名僧らもこの金山寺を訪れた。空海（弘法大師）は延暦23年（804年）、遣唐使の留学僧として唐に渡り、一時この金山寺に滞在した<sup>17)</sup>。室町時代に活躍した水墨画家・禅僧の雪舟もこの金山寺で一時期修行を行い、その際に「金山寺図」という有名な美術作品を残している<sup>18)</sup>。このように金山寺は日本でもよく知られていた中国の名刹の一つである。

11世紀初めごろから金山寺において、僧侶によって既に「鹹鼓」という醱酵食品が作られていたことが文献に記されている。宋の梅堯臣（1002～1060）撰『宛陵先生集』卷十六には、「裴直講得潤州通判周仲章鹹鼓遺一小餅」という詩が見えるが、この詩の中に「金山寺僧作鹹鼓、南徐別乘馬不肥」と、金山寺の僧らが鹹鼓を造ったことが記されている。南宋時代の周密撰『武林旧事』卷九には、南宋紹興二十一年（1151年）十月に張俊（南宋の武官）が高宗皇帝を接待したときの献立が記されているが、その献立の中にも「金山鹹鼓」が見られる<sup>19)</sup>。また、

14) 何忠礼「南宋時期における日中文化交流——禅僧交流を中心に——」、岩手大学「平泉文化研究センター年報」=Hiraizumi studies 5、2017年。

15) 径山歴史、径山寺 HP <http://www.jingshanchansi.com/qnjs/index.jhtml>

16) 「経」の音読みは「ケイ」「キョウ」で、唐音では「キン」である。「径山寺」は「キンザンジ」の読みに通じる。

17) 永坂嘉光『空海 五大の響き』小学館、2019年4月。

18) 松平定信 編『集古十種、名画帖之部・小倉色紙・牧溪玉潤八景』郁文舎、明治36-38年 東京博物館文化遺産オンライン (<https://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/849542/11>)

19) 『武林旧事』卷九

南宋の司膳内人（東宮の厨房の役人）によって編纂された『玉食批』の献立の中にも「金山鹹豉」が見られる。「金山鹹豉」はすでに南宋の時代において、高級料理の献立の一つとなっていたと考えられる。宋代（11世紀～13世紀）太平老人によって書かれたとされる『袖中錦』には、「金山鹹豉」を「天下第一他處難効之終不及」と、天下の逸品として他の所では真似してもこれに及ばないと書かれている<sup>20)</sup>。

これら「金山鹹豉」に代表される「鹹豉」の醸造技術は、14世紀からはその製造過程において、新鮮な瓜や野菜、香辛料をさらに広く使用することにより豆豉の風味を複雑化し、しかも醇厚・渾丹の味を造り、様々な風味の良い豆豉を造り出すようになり、「豆豉」という名称に替わったのである。元の魯明善（1271～1368）撰の『農桑衣食撮要』には、豆豉の醸造法が記述されているが、それによるとその製造過程において瓜や茄子、生姜、紫蘇、蒔蘿、川椒、甘草など新鮮な野菜や調味料を加え、豆豉の風味はさらに豊かになった<sup>21)</sup>。代表的な食品として、「金山寺豆豉」があげられる。元の時代（14世紀）の『居家必用事類』の諸豉類の条目に「金山寺豆豉法」という項目があり、そこにも茄子など新鮮な野菜と生姜など香辛料を加え独特な風味を作り出す手順が記されている<sup>22)</sup>。

以上のように江蘇省の「金山寺」で造られた「金山鹹豉」は、後に「天下第一」と呼ばれるほどブランド化された醃酵食品となり、後に「金山寺豉」「金山寺豆豉」となって、日本にまで伝わったと考えられる。では、日本においてこれら「金山寺豉」「金山寺豆豉」はどのように伝わったのか、以下に示した『古事類苑』飲食部十三の味噌の項目に見える記録を考察したい。

表1：『古事類苑』飲食部十三に見る金山寺味噌に関する記録

文献	刊行	記述の内容
『居家必用』十二諸豉	14世紀	金山寺豆豉法、黄豆不拘多少、水浸一宿、蒸爛候冷、…
『日本歳時記』四六月	1688	金山寺豉製法、和州達摩寺の秘方也、又居家必用にもあり。
『本朝食鑑』二穀	1697	又近時有金山寺味噌、登宇古味噌、油味噌、此皆納豆之類也。
『書言字考節用集』卷六、服食	1698	金山寺醬（キンザンジヒシホ）事見居家必用
『和漢三才圖會』卷百五、造釀	1712	経山寺未醬、按此亦納豆之類也、唐僧多造之、云経山寺始造之。
『紀伊續風土記』物産十下	1806	玉井醬 世に金山寺味噌といふ
『秋苑日涉』八	1807	金山寺豆豉、俗呼爲金山寺味噌…居家必用有金山寺豆豉法
『嬉遊笑覽』十上飲食	1830	金山寺味噌は、紀州若山金山寺の名物にて、江戸に流行出しは、享保年中よりとなむ、他州にはなし。
『皇都午睡』三編上	1850	金山寺の類を嘗物
『守貞漫稿』後集一食類 味噌	1853	金山寺味噌、三都トモ有レ之、金山禪寺ヨリ造り始ムト

紹興二十一年十月高宗幸清河郡王第供進御筵節次如後

安民靖難功臣太傅静江軍武靖海軍節度使體泉觀使清河郡王臣張俊進奉 ……

脯腊一行 線肉條子 皂角錠子 蝦腊 雲夢兒 肉腊 妳房 旋鮓 金山鹹豉 ……

20) 国立国会図書館デジタルコレクション：明故文煥輯『格致叢書零種』収録『新刻袖中錦』<https://dl.ndl.go.jp/infondljp/pid/2536064>

21) 包啓安「豆豉の源流及びその生産技術」(2)『日本醸造協会誌』83巻8号、1988年。

22) 国立国会図書館デジタルコレクション『居家必用事類全集』10集20巻、[12]

『古事類苑』の味噌項目には『居家必用』という文献があるが、『書言字考節用集』、『日本歳時記』、『秋苑日涉』などの文献も『居家必用』をあげている。柳田直美氏の研究によると、この『居家必用』は中国の元の時代に（14世紀頃）に編纂された『居家必用事類』で、遅くとも1673年前から日本で広く読まれていた<sup>23)</sup>。『居家必用事類』に記された「金山寺豆豉」の造法はこの時代にすでに日本人に習得され、多く造られていたと考えられる。『日本歳時記』に「和州達摩寺の秘方也」と書かれていることより、達摩寺でもすでに「金山寺豉」が造られていたと考えられる。しかし『本朝食鑑』、『秋苑日涉』、『嬉遊笑覧』、『守貞漫稿』などの文献には「豆豉」ではなく「味噌」と記述されている。なお、『和漢三才圖會』では「経山寺未醬」の表現が用いられるが、寺島良安は「経山寺未醬」項目を「按」から書き始めているので、「経山寺未醬」という項目は原典となる文献に基づいている記述ではなく、『和漢三才圖會』編纂当時の「金山寺味噌」の状況を記したものと理解してよかろう。漢字の「経」は唐音では「キン」と発音され、「未醬」は「ミソ」「味噌」の日本的発音の習慣に通じる点もある。寺島良安は「キンザンジミソ」という日本流の発音通り「経山寺未醬」という漢字をあてて記述したのではないかと考えられる。

醗酵化学者の山崎百治氏の研究によれば、日本には「豉」(chih)の発音が少なく、「シ」(死)と言う発音は極端に嫌われる。また『大宝律令』の「大膳職」に「未醬」(wei chiang)があるが、これが日本流に「ミショウ」と発音され、「ミソ」と訛ることになったので、日本では「豉」「鹹豉」「豆豉」の類の醗酵食品を「ミソ」と呼ぶようになり、「味噌」という漢字を当てて記録するようになったと述べている<sup>24)</sup>。まさに「金山寺味噌」の記録は、中国の「金山寺豉」「金山寺豆豉」の日本流の呼称であろう。よって『和漢三才圖會』の「経山寺未醬」も「金山寺豉」「金山寺豆豉」の日本流の呼称であろうと考えられる。

つまり、中国江蘇省の「金山寺豉」「金山鹹豉」「金山寺豆豉」が日本に伝わり、特に「達摩寺」などに代表される寺院の食品として普及するようになった際、これらの「豉」は日本人になじみのある「ミソ」の呼称に圧され、「金山寺味噌」になったと考えられる。その背景には、日中の禅僧らによる交流、またその交流による中国文物、特に『居家必用事類』等百科辞書のような書物の日本への伝来などによって裏付けられよう。

### おわりに

以上、「径山寺味噌」・「金山寺味噌」の伝来説について、その問題点を考察・整理し、関連する日中の文献に基づいて先行研究の成果を参照しながらその伝来について考察した。本研究では金山寺味噌は中国の金山寺で作られた「金山鹹豉」からはじまる「金山寺豉」「金山寺豆豉」などの醗酵食品が日本に伝わり、日本流の「味噌」となり、「金山寺味噌」として世に伝わったことを明らかにした。また、いわゆる浙江省の径山寺から伝わったとされる「径山寺味噌」の

23) 柳田直美「徳川綱吉の儒教的統治と中国善書の受容について」『言語文化社会』(13)、2015-03(学習院学術成果リポジトリ)

24) 山崎百治「東方(東亜)産の醗酵食品(VIII)」『醗酵工学雑誌』37(9)、1959-09-15

伝説は、『和漢三才圖會』の「徑山寺未醬」の記述と、紀州の禪宗覚心の浙江省の「徑山寺」での修行史実によって創作されたものと推測されよう。その創作の背景には、紀州の湯浅醤油の「覚心・徑山寺味噌・湯浅の醤油」といった広報の意図が働いたのではないかと考えられる。