

松本忍者兵糧丸の復元と商品化

話題提供 **井上 直人**さん
 (信州大学名誉教授・特任教授、諏訪東京理科大客員教授)

日 時 **10月14日(土)** 午後1時30分～3時30分(予定)

会 場 **あがたの森文化会館 2-7 会議室** (図書館の上) 参加費 200 円

※ 電話での事前申し込みが必要です

1. **松本兵糧丸**とは、松本藩に伝わる忍者の携帯食である。松本藩に芥川家という忍者がおり、**兵糧丸**のレシピを書いた古文書が松本城にあった。「断喰ノ方」というものである。レシピは正確で、また真田安房守昌幸からの口伝だから、秘密にせよ」の文言があった。武田家から真田家への「忍術」が伝播した証は「竊奸 秘伝書」(黒田古文化研究所所蔵)の中にある。その文書には、「義経からの口伝であり秘密にせよ」とも記されている。また、帝国陸軍糧秣本廠編纂の「日本兵食史 下巻」(1942年)には、「芥川家文章」の兵糧丸と素材・製法が全く同じ「鬼一法眼兵糧丸」が見つかった。鬼一法眼は、源義経の師匠で義経伝説に登場する陰陽師である。またそれは、「六孫王 経基(源経基)より伝う」とあり、古くから源氏に伝わる技術であると推定された。武田氏は清和源氏の末裔である。このことから、源経基→義経→甲斐武田家→信州真田家→松本芥川家という情報の流れが推察できた。

2. **松本兵糧丸の栄養の特徴**は何か? 次に、兵糧丸を再現する試験をした。原料はソバ粉、チョウセンニンジン粉、モチ米粉、日本酒で、夏でも腐敗しなかった。化学分析をすると、GABA やアルギニンが多く、アミノ酸スコアは高く、隠密行動下での精神的ストレスによる疲労感を緩和し、睡眠の質、活気をもたらすという効果が期待できることがわかった。

3. **食品開発の経過** 現代的にも意義があると判断し、松本の老舗「山屋御飴所」に提案し、歴史的、栄養的な裏付けを持った土産が製造できた。ソバはアミノ酸バランスが良いので、変敗しにくく、食べやすくすれば防災食として活用でき、さらには、疾病の予防や改善効果があるとされる現代版断食(ファスティング)に用いることも可能であろう。

井上直人(いのうえ・なおと)さんは 1953 年東京都生まれ。信州大学農学部卒。帯広畜産大学大学院の後、長野県畜産や農業試験場をへて、1990 年京都大学で博士(農学)を取得し、1991 年から京都大学農学部講師・助教授を経て、2002 年に信州大学教授。作物学、食品科学、植物栄養学、土壌学の研究・教育。単著に、「そば学」(2019、柴田書店)、「おいしい穀物の科学」(2014、講談社ブルーバックス)、「美味穀物的科学」(2020、台湾、鼎星出版の訳本)など

☆テーマに沿って話題提供者の話のあと、気楽に懇談。自由にご参加ください。

主催：サロンあがたの森実行委員会 共催：旧制高等学校記念館・記念館友の会

申込み・問合せ 旧制高等学校記念館 ☎35-6226 FAX 33-9986

当日クラフトピクニック開催、駐車場が混雑します。ご注意を!