

日本民家園 **だより**

特集

餅

vol.90

干餅
寒餅
黍餅



切餅
餅餅餅
枳草豆



企画展示「いただきますー食卓いまむかしー」

2019年1月4日(金)~5月26日(日)

バリエーション豊かな餅

餅は一般的にもち米^{こめ}を蒸して杵^{きね}で搗^ついたものをいいます。しかし、もち米以外を材料にしたものや、穀物の粉を練り上げ、蒸して製造するものなどもあり、種類はとても豊富です。日本各地には、それぞれの土地で収穫できる穀物と、手に入れることができる草や木の実とで工夫して作ったさまざまな餅があります。また餅は、質が悪くて供出できない米や砕けた米を無駄なく使うための方法でもありました。

特別な日に食べる餅

餅は、正月の鏡餅^{かがみもち}・初誕生の一升餅^{はつたんじょう いっしょうもち}・上棟式^{じょうとうしき}の餅まきなど、特別な場面で供え物や飾りとして登場します。日本人にとって餅は単なる食品ではなく特別なものといえるでしょう。「稲魂^{いなたま}」や「穀霊^{こくれい}」という言葉があるように、稲や穀物には霊力があり、私たちの先祖は、これを食べることでその力を得ることができると考えていました。特に正月の餅には生命力を強化・更新させる力があり、現在では子どもに金銭をあげるものになったお年玉も、もともとは年神が家族に新しい生命（魂・玉）を与えるという意味で、家族一人一人に小さな丸餅をあげる風習でした。

日常食べる餅

日本民家園に移築された家々の中には、行事の時だけでなく日常にも餅を食べていたという家が何軒もあります。

菅原家^{すがわら}（山形県鶴岡市松沢）のあった地域では、農家はどこの家でもしょっちゅう餅を搗いていました。日常食べる餅にはうるち米の粉が混ざっていて、冬の間は何回か搗き、春になるまでずっと食べていました。白い餅のほか、草餅、ヤマゴンボウ（キク科ヤマボクチ属オヤマボクチのこと）の葉っぱ餅、トチ餅などを丸餅にして、焼いて食べました。

山下家（岐阜県大野郡白川村長瀬）でも、12月から4月ごろまではよく餅を食べました。そのため、この間は餅がなくなると餅搗きをしていました。作るのはトチ餅やアワ餅で、これを丸餅にして、みそを付けて囲炉裏^{いろり}で焼いて食べました。

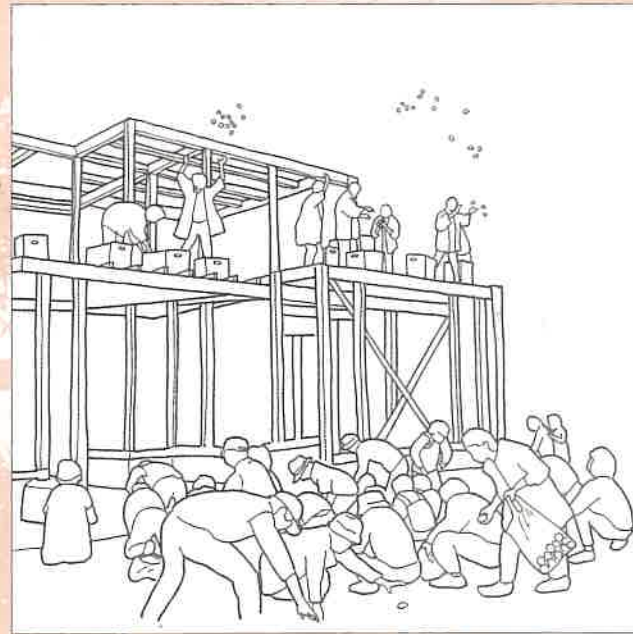
冬に搗いた餅を「シミモチ（凍餅）」にする家も多くあります。「凍餅」は「ホシモチ（干餅）」「コオリモチ（氷餅）」などとも呼ばれ、餅をワラで結んで下げて置き、寒風に晒^{さら}して乾燥させ保存食にしたものです。凍餅は来客が来た時に提供したり、春になって水田や養蚕^{ようさん}など体力を消耗する作業の合間に食べたりしました。



(写真1)正月の鏡餅(園内再現)



(図1)初誕生の一升餅



(図2)上棟式の餅まき

お餅レシピ

伊藤家(川崎市麻生区金程)の水餅



(写真2)水に浸した後(左)、焼いた水餅(右)

伊藤家では、正月のあとにも餅を搗きました。これを「カンモチ(寒餅)」といいます。搗く量は4斗(1俵・約60kg)から、多いときは2俵ほどで、父親と息子が2人で交代しながら、朝から晩までドマで搗いたといいます。搗いたカンモチはミズモチにして保存しました。

<作り方>

① カンモチを水につける

カンモチを乾燥させてから切り、ヨントダル(四斗樽)の水につけておきます。1俵でヨントダル1杯分になりました。

【ポイント】

ミズモチにするのはカンモチでなければなりません。冬搗いた餅は夏まで傷みませんが、暖かい季節に搗いたものは腐ってしまいます。

② 焼いて食べる

1~2ヵ月もつけておくとミズモチの表面が溶けてドロドロになります。食べるときはこれを洗い落とし、焼いて醤油しょうゆをつけて食べます。煮て食べることもありましたが、ミズモチは香りが良くないため、焼いて臭いを消した方がおいしく食べることができました。

五箇山・白川郷のトチ餅



(写真3)富山県南砺市なんりのトチ餅

富山県の五箇山や岐阜県の白川郷では、餅にトチの実を混ぜて作るトチ餅が昔から食べられてきました。山下家では、戦時中は遠い山までトチ拾いに行き、雑穀も混ぜて餅に搗いていました。ここでは、富山県南砺市のトチ餅の作り方をご紹介します。

<作り方>

① 乾燥したトチの実を一晩水に浸す

② トチの実の皮をむく

①を煮て、沸騰直前で火を止め、千枚通しかなづちや金槌を使い、ぬるま湯の中で皮をむきます。

③ トチの実を流水にさらす

アクを出すため流水に1週間さらします。

④ トチの実を煮て、木灰に浸す

③をお湯で1時間煮た後、トチの実と同じ量の木灰を入れて一晩浸しておきます。

⑤ トチの実ともち米を蒸す

トチの実をきれいに洗い、残っている渋皮をとり、もち米と一緒に蒸します。もち米1升に対し、トチの実650gを使います。

⑥ 臼と杵で搗く

⑤を臼と杵で搗き、のしもちにしたり小豆あんを入れて丸めたりして形を整えます。

レシピ出典：越中とやま食の王国
(<http://www.shoku-toyama.jp/>)

餅にかかわる道具



1 タケバシ
餅をはさみ取る箸。



2 へら
餅搗きのとき、餅をかえすへら。



3 ワタシ 餅炙り用。



4 シロモチウス
めでたい時、
皇大神宮へ供える
うるち米の餅を搗いた。



(左) **5 テキネ** シロモチ用タテ杵。
(右) **6 サシキネ** ヨコ杵。



7 トチオシ
トチの実の皮を取る際に使用。



8 スリコギ
オハギを作る際、
ナベモチを搗くのに使用。



9 くるみ割りの石
クルミ・トチの実割りに使用。



10 角セイロとセイロ台
もち米を蒸す蒸し器。

文・写真 1,2・図：関悦子 写真 3：富山県農林水産部農林水産企画課提供 表紙写真・4 頁写真：三木政人
4 頁資料：1~8 菅原家資料（山形県鶴岡市松沢）、9 山田家資料（富山県南砺市桂）、10 岩澤家資料（神奈川県愛甲郡清川村）
参考文献：安室知『餅と日本人』雄山閣出版、1999年 民俗学事典編集委員会『民俗学事典』丸善出版、2014年

日本民家園だより vol.90 発行：平成31年1月4日

川崎市立日本民家園 URL <http://www.nihonminkaen.jp/>

〒214-0032 川崎市多摩区枳形 7-1-1 TEL 044 (922) 2181 FAX 044 (934) 8652

交通 小田急線「向ヶ丘遊園」駅下車南口より徒歩 13 分

開園時間 [3~10月] 9時30分~17時 [11~2月] 9時30分~16時30分（入園は開園30分前まで）

休園日 毎週月曜（祝日の場合は開園）、祝日の翌日（土・日・祝日の場合は開園）、12月29日~1月3日 ※臨時休園あり

入園料 一般500円、高校・大学生300円、65歳以上300円（川崎市在住の方無料）、中学生以下無料