

# 飛驒川流域地方における食生活調査 (第1報)

「ほう葉」との関連について

仲 美恵子・鈴木妃佐子・熊沢昭子

Investigation on the Food in the Basin of River Hida (Part 1)

In connection with “Hōba”

by

M. NAKA, H. SUZUKI and A. KUMAZAWA

## はじめに

名古屋女子大学生生活科学研究所の飛驒川流域資源調査の一環として、私たちはこの地方の伝統的な食生活の調査を行なっているが、今回は「ほう葉」との関連について調査した。

ほうの木について植物図鑑<sup>4)</sup>および飲食物事典<sup>5)</sup>によれば、別名を「ほほがしわ」といい、北海道、本州、九州、琉球の山地に自生する「もくれん」科の落葉高木で、10m～15mに達する。葉は太い枝の先に集まって互生し、長さ20cm～45cmの長倒卵形、裏面は白色を帯びている。5月～6月頃、枝頂に15cmぐらいの大形の白い花を上向きに開き、花、落葉、樹皮、枝ともに芳香を有する。古来、食生活および薬用としてゆかりが深く、健胃剤、利尿剤、去痰剤として用いられ、材は密で柔かく割れにくいので家具材、げたの歯、版木などに利用されたとある。

古代において種々の植物の葉が食生活に用いられたことは、万葉集巻19、大伴家持の、

すめろぎの遠御代御代はい布き折り  
酒飲みきというこの保寶我之波

とある歌や、巻2の有間皇子の「しい」の葉の歌、また神祇式にある「柏を以て酒を飲む」という記述からも、うかがわれる。また日本書紀、古事記などによれば、「かしわ」は「ぶな科」の柏ばかりでなく、広い葉すべてを意味したこと、<sup>3)</sup> また穀物を蒸すための甑こしきの底に木の葉を敷くことが多く<sup>1)</sup> そこから「炊ぎ葉」、「かしは」となったとする説もあることから、「ほほがしわ」もそのような使われ方をしたに違いない。その他日本書紀には神武天皇に服従を誓う弟磯城が、葉盤8枚を作り食物を盛ってさしあげた記事があり、皇室の大嘗祭で神饌を盛るのに「ひらで」、「くぼて」が用いられていた。今日でも古い神社ではこの古式が守られている。<sup>1)</sup>

その他、葉が広く、丈夫で異味異臭のないものは種々使われたらしく、現在でも「ちまき」の類では種々の葉が用いられている。すなわち、ささ、まこも、しょうぶ、みょうが、がんたち(さんきらい、または、さるとりいばら)、あし、しの、はすなどで、もち、だんごを包んだ地方色豊かなものや、古く宇津保物語、源氏物語に記されている「つばいもちひ」(椿もち)、それにヒントを得たといわれる「さくらもち」「かしわもち」などが現在でも数多く残されている。

しかしその多くのものは食生活の内でも、行事的・信仰的または趣味的な面に残されているようであるが、岐阜県では現在も「ほう」の葉を日常の食生活に利用している。

この特殊性に着目し「ほう」の葉が飛騨地方の日常の食生活にどのように扱われているかを知り、この地方の食生活の実態の一部を明らかにしようところみた。

### 結果および考察

「ほう」の葉が具体的にどのように扱われているかを明らかにするために、聞きとり調査および質問紙による調査を行なった。調査の方法については第Ⅱ報に記述した。

「ほう」の性状や利用法については、はじめにふれたが、当地方で「ほう」の葉がどのようにして入手されるかについて述べる。

落葉した「ほう」の葉（以下ほう葉という）を近くの山で拾い集め、風通しのよい所に束ねて保存する。これを土地の人は「枯れほう葉」または「ひねほう葉」と呼び、一年中使う。現在「ほう」の木が少なくなった高山市内では、朝市、雑貨店などで「枯れほう葉」が売られている。

一方春から夏にかけては、自生または庭木として植えられた「ほう」の木から、青葉を採って用いる。これを土地の人は「青ほう葉」といって、その色と香を楽しんでいる。

調査の結果より種々ある「ほう葉」の使い方を、その用途によって次のように分類した。

- I 調理の過程につかう
- II つつみ紙のようにつかう
- III 皿、しきものようにつかう
- IV ふた、おおいのようにつかう

調理の過程につかう

葉の上に食物をのせて焼くものには、「つけもの」「みそ」「だいごずし」「かぼちゃがゆ」「ばぐ」などがある。

また食品を包んでゆでたり、焼いたり、あるいは、調理済みのものを「ほう葉」で包むこともある。それには、「ほう葉めし」「ほう葉もち」「あわもち」「きびもち」「わらび粉もち」「ひえもち」「せいなもち」「からべもち」「とちもち」「ならもち」「そばやきもち」「小麦粉もち」「いもかけもち」などがある。

次に各料理について述べる。

つけものやき

つけものには、「切りづけ」「長づけ」「しなづけ」「だいごづけ」などがある。

「切りづけ」は、「くもじ」または「青くもじ」ともいい、紅かぶ、白菜などを細かく刻んで塩づけにしたものである。「くもじ」とは、女房ことばで「つけ菜」をいう。<sup>2)</sup>

「長づけ」は、「長くもじ」「ひねくもじ」ともいい、紅かぶを長いまま塩づけにしたもので、長期の保存に堪える。

「しなづけ」は、品数<sup>しな</sup>多く材料を使いつけこんだもので、紅かぶの「ほぼ」（葉なしのかぶをよぶ）、だいこん、なす、きゅうり、（なすやきゅうりは、夏塩漬けにしたものを、塩出しして使う）、みょうが、かわらいも（川原のような荒地でもできるのでそういう）、こけ（ねすみたけ、赤ごけの類をいう）などあり、家により、土地により、多少その材料の種類と量は異なる。

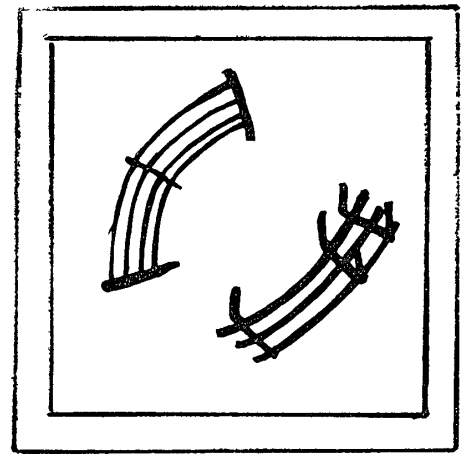
「だいごづけ」は、「たくあんづけ」のことである。

これらのつけものは、11月頃「ほう葉」でおおい、重石をのせつけこまれる。

しみた朝(凍ったことをいう)など「枯れほう葉」につけものをのせて焼き、氷を解いたり、また暖めたりして食される、焼く時には、いろいろの灰に「てつき」を並べる、「てつき」は、「網でつき」ともいい(第1図)鉄でできている。(以下てつきという)

#### ほう葉みそ

「つけものやき」と同じような、「ほう葉」の使い方をしている。二つ折りにした「枯れほう葉」の上にみそをのせ、さらに、ねぎやしょうがのきざんだものを加えたりして焼く。みそは自家醸造が多く、主として豆みそが用いられてきた。製法は、大豆を蒸して、つき固め丸くしたものを縄で吊して、いろいろのうえに吊す。またところによっては、いろいろの「つしご」にむしろを敷いてのせ、乾燥と「かび」つけをする。晩秋にみそ玉を作り翌年3月ごろ、塩と水と共に桶へ入れる。以後1カ月ぐらい毎日かきまぜたのち、上に「ほう葉」を敷きつめ、1年~3年ねかせて食用とする。塩は5合塩(豆1升到塩5合)が多く、相当に塩からいが、これはみそからしょうゆも取るためである。近年は米こうじ、麦こうじの入ったものが次第に多くなり、塩も少なくなってきた。



第1図 いろいろとてつき

#### ほう葉もち

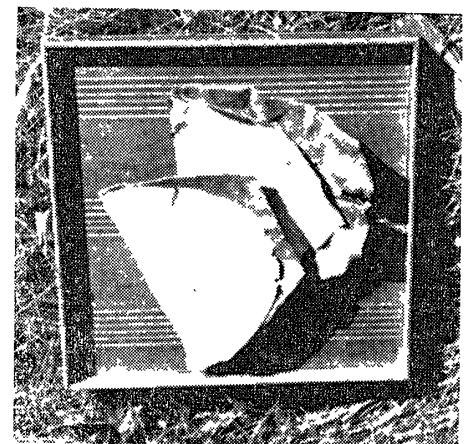
つきたてのもち(もち米の他雑穀が混入されることもある。)を「青ほう葉」の二つ折りにしたのものにはさむ。このもちに密着した「ほう葉」が「かび」の発生を防ぐとして、土用、盆、節句、秋の取り入れ、農休み、祝い時などにつくられる。葉つきのまま遠火でゆっくり焼くと、葉はきれいにはがれる。あぶらえ(えごまをいう)をすりこんだみそやしょうゆなどをつけ、「ほう葉」の移り香とともに賞味される。

#### その他のもち、だんご

もち、だんごの材料として、わらび粉、そば粉、あわ、きび、ならの実、とちの実、ひえ、からべ、せいな、小麦粉などがあり、これでだんごやもちを作り、冷めたら「ほう葉」で包んでいろいろの灰に埋めて焼いて食されることもある。「からべ」は「からびえ」(学名 *Eleusine coracana*, Gaertn) のことで、きわめて強健、瘠地でもよく生育し、現在日本各地の山間に少量ではあるが栽培されているものである。<sup>8)</sup> また「せいな」は「しいな」のことで、稔実不良のもみを総称し、これを粉にしてだんご、もちをつくる。「しいな」は玄米としたり精白することにはできないので、「せいなもち」や「せいなだんご」にはもみの粉も混入し、これで作っただんごやもちは、のどを通るとき「はしがゆい」と土地の人々は表現している。

「いもかけもち」は「いもきゃあもち」ともいう。高根村に多くみられ「ばれいしょ」をゆでてつぶし、そば粉をまぜて固め、ゆでたり焼いたりして「しょうゆ」「みそ」「きな粉」をかけて食べる。

また最近まで開かれていた桑市では「きな粉もち」や「あんころもち」を「青ほう葉」に包



第2図 ほう葉もち

んで売っていた、との記録もみられる。<sup>6)</sup>

### ほう葉めし

にぎりめしを「青ほう葉」にのせたり、また包んで藁でしばる。これは葬儀、田植え、建前、山仕事へ行くときなどに多く作られる。また洗い米を「青ほう葉」に包んで菅でしばってゆでる方法が主として、高根村でみられた。古い時代の「ちまき」が、米を「まこも」「ささ」の葉などに包んで煮熟して作られたことや、越後にもこの種の「ちまき」が残っていること<sup>7)</sup>と関連して興味深い。夏季も1週間くらいは腐敗しないという。

### だいごずし

「つけものずし」または単に「ずし」ともいい、「いずし」(なれずし)の1種である。<sup>7)</sup>米こうじ、めしの中へ、だいこん、にんじん、鮓さけ、するめ、あげ、こけなどの細切りを、塩とともに桶にまぜこんでつけ、「ほう葉」を上面にしいて軽い重石をする。12月頃つけこみ、正月の馳走とする。気温の低いこの地方では、「いろり」の「てっき」の上で「ほう葉」にのせて暖めて食べることもある。

「だいごずし」の分布は篠田氏の調査によれば、第4図のごとくである。

### かほちゃがゆ

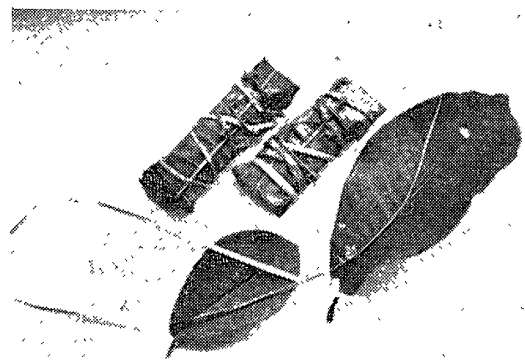
「かほちゃがい」「かほちゃぞうすい」ともいう。米、その他の雑穀にかほちゃをまぜ込みかゆとする。しみた朝、昨日の残りを「ほう葉」にのせて暖めて食べることもある。

### ばく

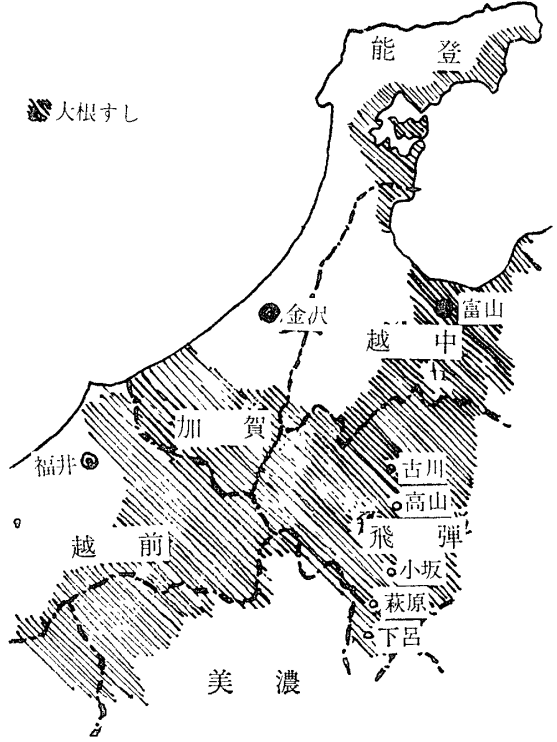
「丸麦てらすいの雑炊」である。大麦に多くは小豆、みそ、野菜などを入れて「いろり」の大鍋で長時間煮こむ。名称は麦を使うところから来たものと考えられる。明治以後は、麦に米も混入された。<sup>8)</sup>雑炊ではあるが、冷めて固くなったものを「ほう葉」の上のせて、いろりで焼いて食べることもある。

### のり

高根村日和田に多く見られる。米の粉を水で練って厚さ1cm~2cm、直径10cmぐらいの円形に固め2枚重ねて、観音講、山の講などの行事の際供物として供える。食べるときは、「いろり」の灰に埋めて焼いたり、またゆでたりすることが多い。「のり」という名称は「粢」(しとき)と関連し、「粢」については、「生米を水にひたしこれを搗きつぶしていろいろな形に固め、主として神前に供える餅の名称である」とされている。<sup>9)</sup>この「粢」の液状体のものを「おのり」とよぶ例は、青森、新潟、福島、岐阜の各県で見られるようであるが、日和田にお



第3図 ほう葉めし

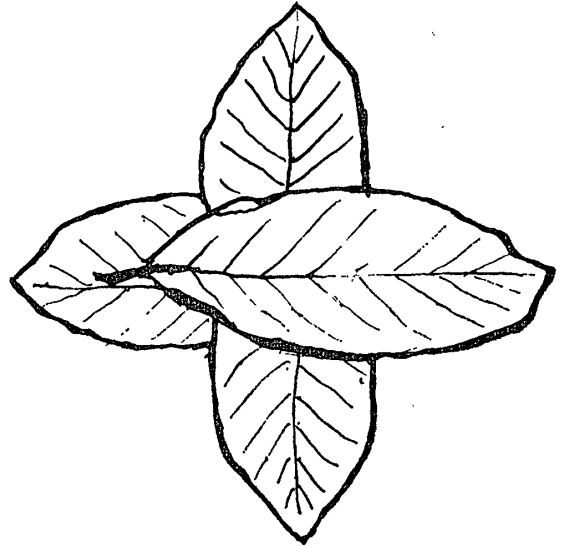


第4図 大根ずしの分布

いては名称のみ「のり」であって、製法は「菜」<sup>もちい</sup>、形は古代における「持飯」の形をとっている。「持飯」は「蒸した米を掌で固く握りつぶして薄い円形にしたもので、その2枚の円形の間に果実や肉などはさみ、携行用にしたもので、古代の祭、行事が野外で多くされたので、祭祀用にも用いられ、それが現在の正月の重ね餅となった」<sup>1)</sup>といわれている。「のり」は、「ほう葉めし」とともに、日和田における特徴ある食物の一つである。

つつみ紙のようにつかう

魚、つけもの、とうふ、あげ、なっとうなど水気、油気など出るものを包む場合で、あげなどは建前祝に出かける時「ほう葉」に包まれ、酒1升をつけたりして祝品として届けられる。また仏事、婚礼、報恩講においては、ととのえられた膳のうち持ちかえることができるものは第5図のように、「ほう葉」に包んで持ち帰る風習がある。



第5図 菜の包みかた

この地方の報恩講は毎年収穫後から翌年の3月ごろまでの間に、親類縁者を招いて各家ごとに行なう浄土真宗の宗教的な講のことで、土地の人は「ほんこさま」という。法話のあと僧侶を正席にすえ、羽織、袴に威儀を正した講中の人々が饗応にあづかる。この日のために農家では、その年に収穫したものの中でできのよいものを選んでおき、それに山の幸を取り合わせて、報恩講の膳をつくる。すなわち新穀の白御飯に、かぼちゃ、わらび、ながいも、せんだいも（じゃがいもをいう）にんじん、ごぼうなどの野菜のうま煮と、7種類の菓子として、かやの実、くるみ、くり、山ずみ（別名こりんご、ひめかいどう、ばら科、山地に多い落葉樹で10mにおよぶ）、<sup>4)</sup> ぎんなん、大豆、あられをそろえる。これを「〇〇家のほんこ様のお菜」といい、前述のように包んで持ちかえる。

皿、しきものようにつかう

「にぎりめし」や「おやつ」をのせて食器の代りとしたり、焼魚のかいしきとしたり、皿がよごれないからといって敷いたりする。また、神事、仏事の供えものをする折にも用いられる。

ふた、おおいのようにつかう

「だいごずし」「みそ」「つけもの」などを仕込むときに「ほう葉」でおおう。

## ま と め

飛騨地方に伝統的に残されている「ほう葉」と食生活の関連について、これを記録にとどめる必要から資料蒐集を行ってきたが、現地での聞き取りや諸調査の結果によりさまざまな「ほう葉」を使った食習慣のあることをたしかめ得た。古代の食生活の様式ともうかがわれる葉の使い方が、いまなお日常生活に密着して用いられていることは、この地方の特異性と考えられる。

## 参 考 文 献

- 1) 樋口清之：(1966) 日本食物史, 柴田書店
- 2) 金沢庄二郎：(1964) 広辞林, 三省堂
- 3) 久徳高文：(1966) 相木 考, 名古屋市立女子短期大学研究紀要第15集
- 4) 牧野富太郎：(1965) 植物図鑑, 北隆館
- 5) 本山荻舟：(1958) 飲食事典, 平凡社
- 6) 長屋桃郎：飛騨春秋, 第11年7号
- 7) 篠田 純：(1966) すしの本, 柴田書店
- 8) 戸刈義次他：(1963) 食用作物, 養賢堂