

飛驒川流域地方における食生活調査 (第Ⅱ報)

「ほう葉」の利用状況とその推移

鈴木妃佐子・仲 美恵子・熊沢昭子

Investigation on the Food in the Basin of River Hida (Part 2)

On the Utilization of "Hōba" and its Transmition

by

H. SUZUKI, M. NAKA and A. KUMAZAWA

はじめに

名古屋女子大学生活科学研究所の飛驒川流域調査の一環として、第Ⅰ報において、この地方の食生活と「ほう葉」との関連について報告した。本報では、飛驒川流域地方の食生活における「ほう葉」の利用状況とその推移について調査を行なったので、ここに報告する。

方 法

調査地区

◦岐阜県大野郡：久々野町，朝日村，高根村。

対照として

◦岐阜県高山市を選んだ。

調査地区の概況

位置および地勢

今回の調査地域である大野郡および高山市は、岐阜県の北部に位置している。高山市は、分水嶺を境として宮川水系（神通川上流）に位置し、久々野町，朝日村，高根村は、飛驒川上流の益田川に沿ってほぼ東西に配列している。そのうち、久々野町はもっとも西にあり、益田街道に面している。高根村は松本に至る野麦越えの街道と、日和田を経て木曾福島に至る日和田越えの街道の分岐点となっている。なお日和田は、標高1,227mの高冷地である。

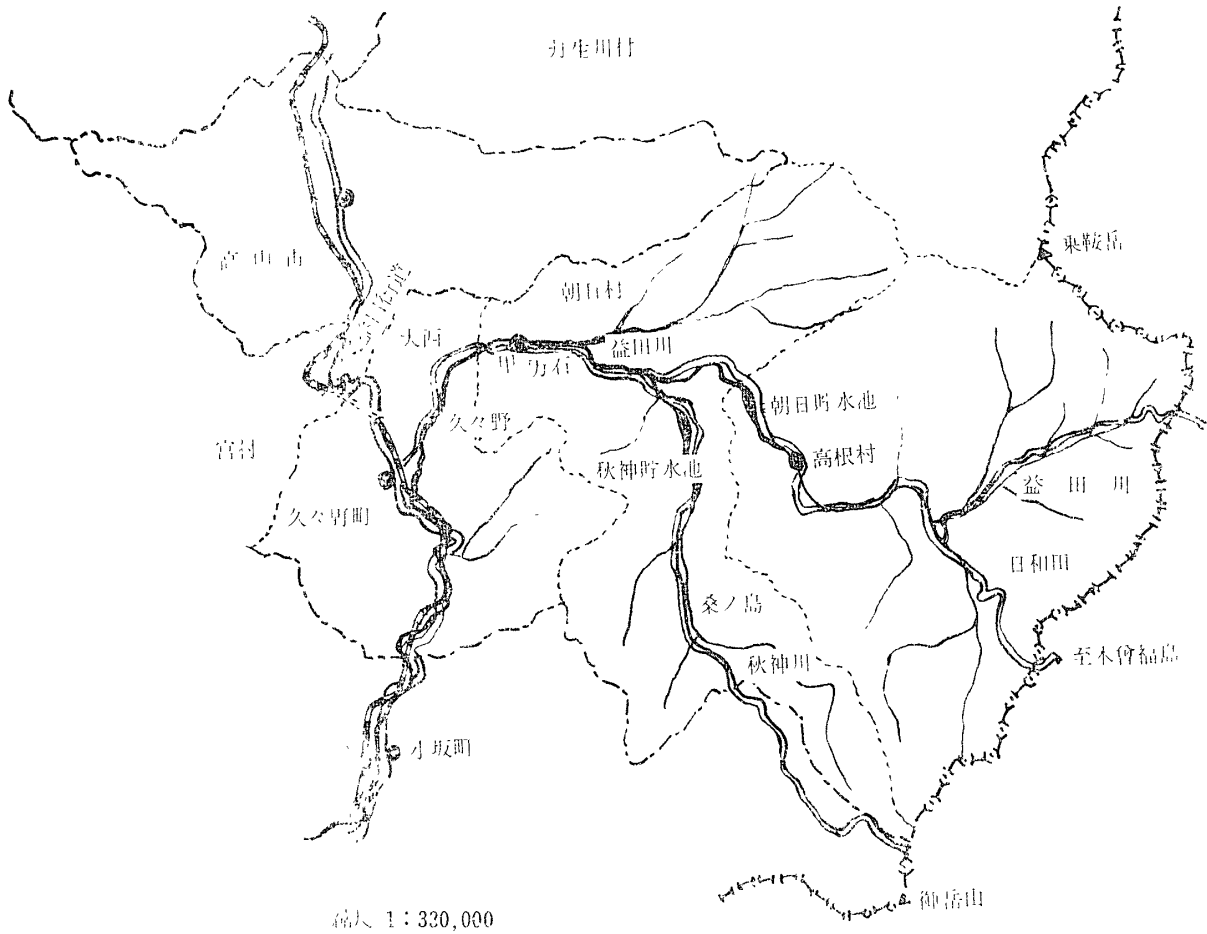
面積，人口および世帯数

	面 積	人 口	世 帯 数	農 家 世 帯
高 山 市	140.47km ²	53,399	14,256	※※ 2,155
久 々 野 町	107.71	※ 5,614	1,186	※※ 649
朝 日 村	186.61	※ 4,253 (2,213男※ 2,040女)	807	※ 497
高 根 村	220.72	※ 3,477 (2,232男※ 1,245女)	601	※ 314

※ S.40年 国勢調査による

※※ S.40年 農業センサスによる

第1表 面積，人口および世帯数



第1図 飛騨川流域地方

調査期日および調査方法

第1回調査 昭和41年8月上旬

第2回調査 昭和41年8月下旬

第3回調査 昭和41年10月上旬

第1回調査は主として飛騨川最上流に位置する高根村の日和田，朝日村の甲および万石地区の老人のいる世帯を著者らが訪問して，ききとり調査を行なった。

第2回調査は，高山市内，大野郡久々野町，大野郡朝日村の秋神地区を，第1回と同様に調査した。

第3回調査は，第1回，第2回の調査で得た資料をもとに，第2表1および2のような調査用紙を作成し，調査地区内小学校児童を通して，老人対象の調査を行なった。配分した学校名と回答のあった部数は第3表に示した。

1 次の太い線で囲んである例を参考にして、記入して下さい。

○料理のうち、食べたことのないものは、×印をつけて下さい。

○料理のなまえはおたくでは何と申しますか、一番左の「料理のなまえ」らんの()に書いて下さい、

料理のなまえ	料理の材料	いつ頃まで食べましたか	どんなとき食べますか	ほう葉を使いますか
初午だんご (はつうまだんご)	こむぎこ(こめ)そば (きび) その他()	(現在も) 終戦まで 大正末まで 明治末まで	日常 (行事)(2月の初 午のとき)	作りたてを包む (使わない) 焼く (ゆでる)とき使う
1 あわもち あわだんご ()	あわ あわとこめ あわとこむぎ あわと()	現在も 終戦まで 大正末まで 明治末まで	日常 行事()	作りたてを包む 使わない 焼く (ゆでる)とき使う
2 きびもち きびだんご ()	きび きびとこめ きびとこむぎ きびと()	現在も 終戦まで 大正末まで 明治末まで	日常 行事()	作りたてを包む 使わない 焼く (ゆでる)とき使う
3 ひえもち ひえだんご ()	ひえ ひえとこめ ひえとこむぎ ひえとわらび粉()	現在も 終戦まで 大正末まで 明治末まで	日常 行事()	作りたてを包む 使わない 焼く (ゆでる)とき使う
4 せいなもち せいなだんご ()	せいな米(未熟な米)	現在も 終戦まで 大正末まで 明治末まで	日常 行事()	作りたてを包む 使わない 焼く (ゆでる)とき使う
5 からべもち からべだんご ()	からべ(唐きび) ()	現在も 終戦まで 大正末まで 明治末まで	日常 行事()	作りたてを包む 使わない 焼く (ゆでる)とき使う
6 とちもち とちだんご ()	とちの実の粉 とち の実と米 とちの実 とわらび粉()	現在も 終戦まで 大正末まで 明治末まで	日常 行事()	作りたてを包む 使わない 焼く (ゆでる)とき使う
7 ならもち ならだんご ()	ならの実の粉 なら の実と米 ならの実 とわらび粉()	現在も 終戦まで 大正末まで 明治末まで	日常 行事()	作りたてを包む 使わない 焼く (ゆでる)とき使う
8 わらび粉もち わらび粉だんご ()	わらび粉 わらび粉と 山ごぼう わらび粉と ひえぬかまめ粉()	現在も 終戦まで 大正末まで 明治末まで	日常 行事()	作りたてを包む 使わない 焼く (ゆでる)とき使う
9 そば焼もち そば焼だんご ()	そば()	現在も 終戦まで 大正末まで 明治末まで	日常 行事()	作りたてを包む 使わない 焼く (ゆでる)とき使う
10 こむぎ粉もち こむぎ粉だんご ()	こむぎ粉 こむぎ粉と 山ごぼう こむぎ粉と ひえぬか まめ粉()	現在も 終戦まで 大正末まで 明治末まで	日常 行事()	作りたてを包む 使わない 焼く (ゆでる)とき使う
11 いもかけもち ()	そばとばれいしょ (せんだいも) ()	現在も 終戦まで 大正末まで 明治末まで	日常 行事()	作りたてを包む 使わない 焼く (ゆでる)とき使う
12 ほう葉めし ()	もち米 うるち米 あわきび()	現在も 終戦まで 大正末まで 明治末まで	日常 行事()	米をほう葉で包んでゆでる にぎり めしをほう葉で包
13 ほう葉もち ()	もち米 うるち米 あわきび()	現在も 終戦まで 大正末まで 明治末まで	日常 行事()	
14 のり しとぎ ()	うるち米	現在も 終戦まで 大正末まで 明治末まで	日常 行事()	焼く(ゆでる)とき 使う 使わない
15 だいごずし ()	だいこん にんじん 米 こうじ 塩さけ するめ きのこ 油あげ()	現在も 終戦まで 大正末まで 明治末まで	日常 行事()	使う() 使わない
16 かぼちゃがゆ ()	かぼちゃ あわきび ()	現在も 終戦まで 大正末まで 明治末まで	日常 行事()	焼くとき使う 使わない
17 ぼぐ ()	丸おむぎ 丸こむ ぎ あずき みそ ()	現在も 終戦まで 大正末まで 明治末まで	日常 行事()	
18 そ の 他		現在も 終戦まで 大正末まで 明治末まで	日常 行事()	

第2表-1 調査用紙

II ほう葉をつかったことがありますか それぞれ○をつけてお答え下さい。

ほう葉のつかい方いろいろ		今までに使ったことがありますか		現在でも使っていますか	
1. つつみ紙のように その他具体的に書いて下さい	・仏事, 報恩講, 婚礼などの菜を包む ^{さい}	ある	ない	いる	いない
	・建前祝の三角あげなどを包む ^{たてまえいわい}	ある	ない	いる	いない
	・買物のときあげ, とうふ, 納豆などを包む	ある	ない	いる	いない
	・魚を包む	ある	ない	いる	いない
	・つけものを包む	ある	ない	いる	いない
2. 皿, しき物がわりに その他具体的に書いて下さい	・おやつ, べんとうをのせる	ある	ない	いる	いない
	・焼き魚をのせる	ある	ない	いる	いない
	・仏事の供えものをのせる	ある	ない	いる	いない
	・神棚の供えものをのせる	ある	ない	いる	いない
	・	ある	ない	いる	いない
3. ふたやおおいのかわりに その他具体的に書いて下さい	・だいごずしをつくる時上面におく	ある	ない	いる	いない
	・ますずしなどをつくる時上面におく	ある	ない	いる	いない
	・みそをしこむとき上面におく	ある	ない	いる	いない
	・つけものをつけこむとき上面におく	ある	ない	いる	いない
	・	ある	ない	いる	いない
4. 料理につかう	・つけものを焼く	ある	ない	いる	いない
	・みそを焼く	ある	ない	いる	いない
	・	ある	ない	いる	いない
	・	ある	ない	いる	いない
	・	ある	ない	いる	いない

III あなたが今まで作ったみそについて次のらんにご記入下さい。

みその種類	お宅でみそを作るとき一回に仕込む分量または割合を()の中に記入して下さい。例えばだいず(1斗)塩(5弁)のように	いつごろまでつくりましたか○でかこんで下さい	いつごろまでつくりましたか○でかこんで下さい
1. 豆みそ	だいず() 塩() その他()	現在も 大正末まで	終戦まで 明治末まで
2. 麦こうじみそ	だいず() 塩() 麦() その他()	現在も 大正末まで	終戦まで 明治末まで
3. 米こうじみそ	だいず() 塩() 米() その他()	現在も 大正末まで	終戦まで 明治末まで
4. 粟 ^あ をいれたみそ	だいず() 粟() 塩()	現在も 大正末まで	終戦まで 明治末まで
5. 稗 ^{ひえ} をいれたみそ	ひえぬか() ひえ() だいず() 塩()	現在も 大正末まで	終戦まで 明治末まで
6. しょうゆみそ	からこ(小麦のふすま)() 塩()	現在も 大正末まで	終戦まで 明治末まで
7. その他		現在も 大正末まで	終戦まで 明治末まで

小学校名	回答部数
高山市立東小学校	70
高山市立北小学校	54
大野郡久々野町立久々野小学校	41
大野郡久々野町立大西小学校	22
大野郡朝日村立朝日小学校	37
大野郡朝日村立秋神小学校	33
大野郡高根村立高根小学校	28
大野郡高根村立日和田小学校	40

第3表 調査用紙配布対象校と回答部数

従来民俗学的な食生活調査においては、調査対象の過去の記憶をいかに多く正確に引き出すかに苦慮し、少なくともその地区における普遍性を求めるため、中心話者の他に、数名の話者の話を総合して記録した。著者らもその形式をとり、時間をかけて正確な記憶を探ることに努めたが、限定された時間と人で行なうところの調査ではその地域は極めて狭い。そこで調査地域を拡大すること、調査の結果得られた項目の普遍性を確かめることを目的とし、さらに幾つかの質問項目を加えてアンケート調査を行なった。

結 果

学校名 例数	高山北		高山東		久々野		大西		朝日		秋神		高根		日和田	
	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
つけものやき	44	44	70	70	33	33	22	22	33	33	28	28	24	24	33	33
みそやき	42	42	70	70	35	35	21	21	32	32	27	27	21	21	30	30
あわもち	46	5	64	8	39	5	18	3	33	7	26	6	24	6	34	6
きびもち	45	3	55	6	37	1	16	3	26	4	25	4	19	6	32	4
ひえもち	18	0	23	0	29	1	11	1	23	1	23	2	24	4	34	3
せいなもち	40	6	28	1	24	2	8	1	23	2	16	2	9	2	8	1
からべもち	10	1	16	3	15	1	1	0	11	1	26	3	18	3	8	1
とちもち	31	4	45	3	32	1	8	1	29	4	26	2	20	4	13	0
ならもち	21	2	31	2	33	2	14	3	25	2	13	3	18	3	18	1
わらび粉もち	9	0	18	1	9	1	3	1	5	1	28	8	22	1	27	1
そば焼もち	30	2	40	4	29	1	8	1	24	3	25	5	25	7	36	5
こむぎ粉もち	43	9	54	3	32	1	18	2	32	6	25	2	20	5	35	1
いもかけもち	2	0	6	0	6	1	1	0	5	0	5	0	12	1	22	2
ほう葉めし	21	21	37	31	24	24	9	9	24	24	11	11	21	21	34	34
ほう葉もち	50	50	68	68	40	40	19	19	33	33	20	20	24	24	26	26
のり(しとぎ)	2	0	1	0	2	0	0	0	0	0	4	1	6	0	14	3
だいごずし	40	11	54	17	28	5	8	1	23	8	9	2	15	0	6	0
かぼちゃがゆ	45	7	58	7	37	11	18	5	29	7	24	8	23	6	30	5
ばぐ	10	10	10	1	29	1	16	1	30	1	24	4	16	0	4	0

第4表 現在までのほう葉使用料理の校区別数

A 料理を食べたと答えたものの数 B その料理にほう葉を使用したと答えたものの数

「ほう葉」を調理過程に利用する料理は（以下ほう葉料理という）各種あって、その一部については、すでにⅠ報に記述したが、その「ほう葉料理」が調査地区の各家庭でどれくらい作られてきたかを、校区別にみたのが第4表である。回答者の過半数が「ほう葉」を利用したと答えた「ほう葉料理」は「つけもの焼き」「ほう葉みそ」「ほう葉もち」である。ついで多いのは「ほう葉めし」であり、「かぼちゃがゆ」「あわもち」「きびもち」「だいごずし」を「ほう葉」で焼くことも多かった。

第4表より、現在も引きつづいてなお使っていると答えたもの。すなわち現時点における、「ほう葉」利用の状況を校区別にまとめたのが第5表である。現在も回答者の過半数の家庭で作られ、なお「ほう葉」も使っている料理は、「つけもの焼き」「ほう葉みそ」「ほう葉もち」「ほう葉めし」である。

校区別 例数	達山化		高山東		久々野		大西		朝日		秋神		高根		日和田	
	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
つけものやき	21	21	42	42	25	25	19	19	28	28	18	18	16	16	21	21
みそやき	23	23	50	50	27	27	16	16	25	25	18	18	14	14	20	20
あわもち	12		27		4	1	1				4	1	7	2	7	2
きびもち	6		10		2		1				2		3	1	3	1
ひえもち	2		3						1		2		2		4	2
せないもち	16	1	8	1	3		2		11		9	1	3		1	
からべもち	1				1						2		4	2	1	1
とちもち	7		14		8				5		2		1			
ならもち	1		2		2				2				0			
わらび粉もち	3		1		1	1			1		13	2			5	
そば焼もち	5		12	1	2		1		4		5		7	1	22	4
こむぎ粉もち	18	1	42	2	16	1	13	1	18	1	13	0	14	2	23	1
いもかけもち	0				2	1					2				5	1
ほう葉めし	9	9	26	26	17	17	8	8	19	19	7	7	15	15	24	24
ほう葉もち	47	47	63	63	36	36	16	16	32	32	17	17	17	17	13	13
のりしとぎ	1										2	1	2		10	2
だいごずし	27	5	47	13	20	5	4	1	19	5	6	1	11		3	
かぼちゃがゆ	12	3	15	1	10	8	6	2	22	5	10	3	12	5	21	4
ばぐ			3		3		2				4				1	

第5表 現時点におけるほう葉使用料理の校区別数

A 料理をつくっていると答えたものの数

B ほう葉を使用していると答えたものの数

その他、料理の過程以外に「ほう葉」がどのような使われ方をしてきたかを集計したのが、第6表である。過去においては、「ほう葉」の使い方のいずれの項目も、回答者の過半数の家庭でよく使われてきている。しかし現在でも、なお回答者の過半数の家庭に残されているのは「行事の菜を包む」「焼魚をのせる」「みそを仕込むとき上面におく」などの項目である。

例数		校區別															
		高山北		高山東		久々野		大西		朝日		秋神		高根		日和田	
		A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
ほう葉の使い方																	
包み紙の ように	① 仏事、報恩講、 婚礼の菜を包む	42	8	58	17	37	24	21	14	34	26	25	15	17	10	3	0
	② 建前祝の三角あ げを包む	32	5	33	10	21	5	15	11	23	9	17	7	11	6	6	1
	③ 買物のあげ、と うふなどを包む	37	6	58	9	19	3	8	5	24	10	11	4	9	2	9	3
	④ 魚を包む	34	7	42	10	25	11	18	8	27	16	21	10	16	3	16	9
	⑤ つけものを包む	40	16	53	22	32	13	19	12	28	8	21	12	18	6	16	8
皿、敷きもの のように	① おやつ、べんとう をのせる	26	7	27	12	16	3	13	5	25	12	19	11	11	5	10	6
	② 焼き魚をのせる	37	16	50	16	33	23	20	14	32	24	22	14	19	11	29	18
	③ 仏事の供えもの をのせる	17	4	14	3	17	6	8	2	19	7	9	6	12	5	12	7
	④ 神棚の供えもの をのせる	7	3	5	2	15	3	5	1	14	8	9	4	8	4	13	8
ふた、おおい のように	① たいこずしをつ くるとき上面に おく	33	12	43	21	27	13	8	3	21	10	6	4	5	1	5	2
	② ますずしをつ くるとき上面に おく	17	8	33	17	14	5	6	1	15	7	4	2	5	1	4	1
	③ みそを仕込むと き上面におく	36	13	51	28	31	22	19	11	31	19	20	14	11	4	11	5
	④ つけものをつけ 込むとき上面に おく	30	11	44	25	26	17	16	9	22	11	15	9	10	4	8	4

第6表 料理以外のほう葉使用の校區別数

A 今までに使ったことがあると答えたものの数

B 現在も使うと答えたものの数

考 察

「ほう葉」の利用状況の結果から、さらに地域の特徴を明らかにするため、まとめたのが、第2図、第3図および第4図である。

第2図および第3図は、過去における「ほう葉」使用状況を示しているが、高根村の日和田を除いて4地区とも、ほとんど差はない。すなわち、料理の過程にも、その他の日常の食生活においても、よく利用されていたことを示している。

第4図は、現在における「ほう葉」の利用状況を地域別に示すものであるが、回答者のうち50%以上のものが使っていると答えた項目のみを取りあげた。現在、もっともよく「ほう葉」が利用されている地域は、久々野町および朝日村である。高根村においては、その利用度が少なく、もっとも利用の少ないのは、高山市である。都市である高山市では、生活環境の変化、生活文化の向上などの影響によって、自然のものである「ほう葉」を入手し難くなったこと、「いろり」が少なくなって「ほう葉」を使用することが必ずしも便利ではなくなったことな

料理名	市町村		高山市		久々野町		朝日村		高根村	
	校区		高山北	高山東	久々野	大西	朝日	秋神	高根	日和田
つけものやき			+	+	+	+	+	+	+	+
みそやき			+	+	+	+	+	+	+	+
ほう葉もち			+	+	+	+	+	+	+	+
ほう葉めし			+	+	+	+	+	+	+	+
かぼちゃがゆ			+	+	+	+	+	+	+	+
あわもち			+	+	+	+	+	+	+	+
きびもち						+	+	+	+	+
だいきずし			+	+	+		+			
こむぎ粉もち			+				+		+	
わらび粉もち								+		
そばやきもち								+	+	+
せいなもち			+							
ならもち						+		+	+	
とちもち							+		+	
ひえもち									+	
からべもち								+	+	
ばぐ								+		

第2図 過去におけるほう葉使用料理の校区別状況

- +
 - +
 - +
- + 回答者の50%以上が使ったと答えたもの
 + 回答者の30%以上が使ったと答えたもの
 + 回答者の10%以上が使ったと答えたもの

どの諸因によって、利用することが少なくなったものと考えられる。他の地域、たとえば久々野町でも、町の中心にある久々野校区と、中心から離れている大西校区の比較でも、この傾向はみられる。これらのことからみれば、高根村における「ほう葉」の利用率は多いはずであるが、逆に少ないのは、高根校区は、現在ダム建設中で水没地区住民の移住と、ダム工事関係者の転入による居住者の交代が、急激な環境の変化と相まって影響を与えていると考えられる。一方、高根村の中でも日和田は、野麦峠、長峯峠を経て長野県との往来があって、木曾の影響が強いといわれ、高冷の僻地であることも加わって、今回の調査地区内でも、他と異なった形の食生活の一面を持っている。すなわち、日和田においては、地勢および交通がもたらす文化圏の違いが「ほう葉」の利用状況に影響を与えているとみることができよう。

つぎに、過去においてよく使用された「ほう葉」が現在に至る過程で、どのような推移をた

ほう葉 使用の種類		市町村		高山市		久々野町		朝日村		高根村	
		校区		高山北	高山東	久々野	大西	朝日	秋神	高根	日和田
包み紙の ように	1 仏事、報恩講、 婚礼の菜を包む	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍		
	2 建前祝の三角あ げを包む	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍	+	
	3 買物のあげ、と うふなどを包む	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍
	4 魚を包む	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍
	5 つけものを包む	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍
皿・敷きもの のように	1 おやつ、べんと うをのせる	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍
	2 焼き魚をのせる	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍
	3 仏事の供えもの をのせる	卍	+	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍
	4 神棚の供えもの をのせる	+		卍	+	卍	+	卍	+	卍	卍
ふた・おおい のように	1 だいごずしをつ くるとき上面に おく	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍	+	+
	2 ますずしをつ くるとき上面に おく	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍	+	+
	3 みそを仕込むと き上面におく	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍
	4 つけものをつけ 込むとき上面に おく	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍

第3図 過去における料理以外のほう葉使用の校区別状況

- 卍 回答者の50%以上が使ったと答えたもの
- 卍 回答者の30%以上が使ったと答えたもの
- +
- +
- +

市町村 校 区 別	高 山 市		久々野町		朝 日 村		高 根 村	
	高山北	高山東	久々野	大 西	朝 日	秋 神	高 根	日和田
つけものやき		●	●	●	●	●	●	●
みそやき		●	●	●	●	●	●	●
ほう葉めし					●		●	●
ほう葉もち	●	●	●	●	●	●	●	
行事の時の菜を包む			●	●	●	●		
建前祝の三角あげを包む				●				
つけものを包む				●				
焼き魚をのせる			●	●	●	●		
みそを仕込む時上面に敷く			●	●	●	●		

第4図 現時点における校区別ほう葉使用状況

料 理 名	年 代 別	現 在 も	終 戦 まで	大 正 末 まで	明 治 末 まで
		食 べ る	食 べ た	食 べ た	食 べ た
あ わ も ち		62	163	80	10
き び も ち		27	158	43	13
ひ え も ち		14	90	45	17
せ い な も ち		53	66	24	10
か ら べ も ち		9	47	31	13
と ち も ち		37	92	43	12
な ら も ち		7	85	40	26
わ ら び 粉 も ち		24	61	13	5
そ ば 焼 も ち		58	110	26	10
こ む ぎ 粉 も ち		157	70	19	3
い も か け も ち		9	27	5	0
ほ う 葉 め し		125	22	12	1
ほ う 葉 も ち		241	11	4	3
の り, し と ぎ		15	1	2	1
だ い こ す し		137	26	6	2
か ぼ ち ゃ が ゆ		108	110	9	5
ば		13	49	26	11

第7表 ほう葉使用料型の年代推移

どっているかをみたい。第7表は、料理の年代推移を「明治末まで」「大正末まで」「終戦まで」「現在も」の4年代に分けて集計したものである。現在もよく食べられている「ほう葉もち」「ほう葉めし」「だいごずし」「こむぎ粉だんご」「かぼちゃがゆ」を除いて、ほとんどが終戦を境に減少している。このことは、いうまでもなく、戦後における衣食住の急速な変化と向上によるものであると考えられる。

「ほう葉」をどんなときに使うかは、I報において述べたところであるが、さらに調査用紙より、まとめてみると、次のような関係がみられた。すなわち、盆には「ほう葉もち」、正月には「だいごずし」、田植、節句、葬儀などには「ほう葉めし」、正月、初午には「あわ、ひえ、きび」などのもちが作られる。このうち「ほう葉もち」は、高山市において、盆、土用に用いる者が他の地域に比べて多く、行事との結びつきが強いと思われる。「ほう葉めし」のうち、「にぎりめし」を「ほう葉」にのせたり包んだりする場合は、むしろ、皿として利用する傾向が強く、葬儀、田植、取入れ、建前など、人の集まる行事によく用いられている。また報恩講や婚礼のとき菜を包むことさいも現在よくなされているが、これも行事との関連といえよう。他方、日常に用いられるものでは、「つけもの焼き」「ほう葉みそ」などを除き、過去では、多く使用されたにもかかわらず、現在では減少の傾向を示している。

ま と め

飛驒地方の伝統的な食生活の一面を明らかにするために、今回は「ほう葉」の利用状況とその推移について調査した。その結果、以前から現在に至るまで、よく利用されている料理は、「つけもの焼き」「ほう葉みそ」「ほう葉もち」「ほう葉めし」があり、その他「行事の菜を包む」「焼魚をのせる」「みそを仕込むとき上面におく」などである。それ以外のものは、過去においては、各地区とも一様によく利用されていたが、現在では利用が少なくなってきている。ことに、包み紙や、皿、しきもの、ふた、おいなどのように、日常の食生活に手軽に用いられるものは減少の傾向が強く、行事に関係のあるものは現在もよく使用されている。

「ほう葉」の利用状況の年代的推移をみれば、以前より作られた料理が終戦を境として急激に減少していることが認められた。

地域別には、現在も「ほう葉」をよく利用しているのは、久々野町および朝日村であり、利用の少ないのは、高根村、もっとも利用の少ないのは高山市である。

古代、食生活に利用されたと記録にある植物の葉を、今に至るまで、日常の食生活によく活用されてきた飛驒地方においても、行事との関連の多いもののみが残されて行く傾向が認められた。