

米の加工品 おはぎ・ぼたもちの地域を基盤とした食文化の伝承

Folklore of food culture based on an area of Ohagi and a Botamochi in an artifact in the rice.

橋本 まさ子

Masako Hashimoto

要 約

おはぎ・ぼたもちには、行事食としての地域差は残っていたが、今後は、食したいときに購入する日常食および和菓子として、手軽に入手できる米の加工品の1つになっていくものと推測される。地域・家庭での行事食としては、わずかな伝承にとどまるようにうかがえる。

日本人が作り上げてきた、穀類(米)の消費のためにも今後このような食品の加工方法を検討する必要性があると思われる。

キーワード:おはぎ, ぼたもち, お彼岸, お盆, 三つ目のぼた餅

はじめに

日本人は、米を食べ、米で作った酒を飲み、衣食住のいっさいが、そして神事などの精神生活もがすべて稲・米と深い関わりを持っていた。特に日本人は創意工夫することにたけているため、米の加工品ではみそ・しょうゆ・酒・酢・みりんなどの調味料、赤飯・餅・やばた餅・おにぎりなど調理方法による加工品、鮎ずしのような飯と塩漬け魚の発酵食品などにも米を利用している。このように加工品の多くは、各地域の気候・風土および社会環境との関わりの中で日本の食文化として成り立ってきた¹⁾。

また、行事食・儀礼食など古くから伝わる美しいしきたりの中においても多くの米の加工品が発達してきた。

しかし、現在は核家族化や少子化といった社会環境の変化に伴い、家庭における食生活は合理化や画一化が進み、大きく変容し簡略され、食材を家庭で加工したり、行事において調理して家庭で食するなどの行為も薄れ、しきたり本来まで忘れられてしまっているのも現状にある。

先行研究では、雑煮、郷土料理、すし、めん類における地域性について検討した。

その結果、雑煮は地域性が薄れ食べやすい味、形が出来上がり行事食として伝承してゆくものであり、若

い世代には認識度も高く正月には食する傾向が残されているものと報告した²⁾。

しかし、郷土料理、寿司、めん類では、昔ながらの手法で作られているものは少なく、新しい方法により郷土的な役割や大衆的な役割を担う傾向にあり、家庭の特色は消え大衆的な形へと変貌してしまうのではと祈念されると報告した³⁾。

そこで本研究は、米の加工品であるおはぎ・ぼたもちがしきたりの中で食されているであろう行事食としての関係を説くために、日本食生活全集および資料等を利用して検討した結果若干の知見を得たので報告する。

お彼岸のおはぎとぼたもちの歴史や由来

お彼岸という年中行事は、仏教誕生の地であるインドにも、仏教興隆の地である中国にもまったく見れなく、日本独特の文化である。おはぎ・ぼたもちは、お彼岸や四十九日の忌明けに食べる風習が、江戸時代に定着し現在のような形になったようである⁸⁾。

もともとは農家のクズ米を利用し餡をつけて食した間食であったものを、菓子屋が春秋の彼岸のお供えになるように美しい呼び名で宣伝したのが始まりという説もある⁹⁾。

あずきの赤色には、災難が身に降りかからないよう

にするおまじないの効果があると信じられていて、古くから邪気を払う食べ物としての信仰が、先祖の供養と結びついたという報告もある¹⁰⁾。

仏教では、彼岸を彼の岸として悟りの境地を言い、苦しみに満ちている此岸と対になる言葉として使われ、そこで彼岸中は仏道修行に励み、日本では祖霊崇拝の慣習を合わせ、ぼたもちやおはぎを捧げ、先祖を慰め、自分自身の功德を積むことから、自分たちで食べるものではなかったのではないかと考えられていた¹¹⁾。

「暑さも寒さも彼岸まで」と言われるように、春の彼岸は農作業が始まる時期で、秋の彼岸は収穫の時期にあたり、春には収穫をもたらす山の神などを迎えるためのぼたもちを、秋には収穫を感謝しておはぎを作ったとも言われている。さらに呼び方には、春には「ぼたもち」夏には「夜船」秋には「おはぎ」冬には「北窓」などの呼びかたがある¹²⁾。

また、江戸時代には「隣知らず」と呼ばれていたこともあり、餅というのに臼でつかずにつくるため、‘ぺったんぺったん’と餅をつく音がしないので、隣に住んでいる人が気付かないうちにできあがることからこうように呼ばれることもある¹³⁾。

お彼岸のおはぎとぼたもちの違い

おはぎとぼたちは基本的に同じものであるが、違うのは食べる時期である。また、ぼたもちとおはぎは漢字では「牡丹餅」「お萩」と表す⁴⁾。

ぼたちは、牡丹の季節、春のお彼岸に食べるもので、あずきの粒をその季節に咲く牡丹に見立てて作られ、牡丹の花をかたどって丸く大きく豪華に作られる。一方、おはぎは、萩の季節、秋のお彼岸に食べるもので、あずきの粒をその季節に咲く萩に見立てて小ぶりで長めに作られたものである⁵⁾。

何故牡丹の方にだけ餅が付いたその由来は、「倭漢三才図会」に「牡丹餅および萩の花は形、色をもってこれを名づく」とあり、牡丹餅がぼたもちになり、萩を丁寧に言っておはぎになったという説もある⁶⁾。一般に販売されている場合の名称は、おはぎが多いようである。

また、秋のお彼岸はあずきの収穫期に当たり、とれたあずきのやわらかい皮も一緒につぶして使うので、おはぎはつぶあんを使い、春のお彼岸は冬をこして皮のかたくなったあずきであるため、そのまま使うと食感が悪くなるので、ぼたもちには皮をとりのぞい

たこしあんが使われることもある。

また、ぼたちは糯米とうるち米使い、小豆餡でくるんだもの、それに対し、おはぎは糯米だけを使い、それにきな粉をまぶしたものという説もある⁷⁾。

現在では、季節に関係なく両方の餡を利用したものが一般的に販売されている。

お盆とぼたもちの関係

お盆（盂蘭盆会）とは、亡き先祖の霊魂が、この世へと帰ってくる一年の区切りとなる大切な年中行事である。七月十五日を中心とした先祖供養の時期で旧暦の七月に行う地域と新暦の八月に行う地域がある。お盆が始まる十三日の夕方には、精霊迎えといい祖先の霊が迷わず帰ってこられるように、家や寺の門前で迎え火を燃やし、家では盆棚などを設け、果物・野菜など季節のものやぼたもちなどを供える¹⁴⁾。我が家でも十三日には、盆棚を作り盆迎えをして毎日膳で食事を供する。また、十四日は、ぼたもちを供え、十五日はまんじゅうを供え、十六日は団子を供え、混ぜご飯を食してから盆送りに行く習わしを行っている。このように盆には、ぼたちは欠かせない料理であるが、関西ではぼたもちの代わりにらくがんを供える習慣もある。

餅類とぼた餅の関係について

日本最古の加工食品といわれる「餅」は、『倭名類聚抄』（934年）などでは、「毛知比」や「持ち飯」と記録され、当時は、何よりも大切な米を原料としてつくられたため、とても神聖なものとして扱われたことが『豊後風土記』などから見る事ができる¹⁵⁾。

また、糯の語源は餅飯（もちいい）、これが詰まってモチイとなりモチとなり、糯米で作った飯（いい）である。形では鏡餅、鶴子（とりのこ）餅のような丸形のもの、のし餅、切り餅、菱餅などの角形や草木で包んだ、椿餅、粽、桜餅、柏餅、あるいは餡を包んだものや餡で包んだおはぎ・ぼたもちもある¹⁶⁾。

さらに、行事で供されるものとして餅、飯、粥は神事に、団子は仏事に供されることが多く、これらの食べものには諸病諸厄を払うという願いが込められていたが、ぼたちはどちらにも含まれず、農休日に食されていた¹⁷⁾。

餡とぼた餅・おはぎの関係について

餡とは、米や麦などで作った皮の中に入れる味つけの詰め物をいう。中国の餡という肉であり、点心に代表される包子などがある。日本では肉食文化がみられなかったため、その代用として小豆を用いて甘い味付けとなり、食事ではなくお菓子として用いられた。

日本では古くから、赤い小豆は魔を祓う「陽力」がある食べ物として崇められてきました。ハレの日に赤飯を炊くのはこれらのことが影響しているものと考えられる。また、「朱色信仰」神社仏閣の伽藍が赤く塗られているように、魔除けのために朱色を用いるしきたりから、お彼岸や四十九日にぼたもちやおはぎを食する風習が生まれてきた¹⁸⁾。

三つ目のぼたもち (三つ目のぼたもち・みつめのぼたもち)

通常の数倍の巨大な大きさの(ぼたもち)で、江戸

時代、子供が生まれて三日目に母乳が沢山でるようにとの願いをこめ、赤ちゃんの母親に食べさせるとともに、親戚や知人などに配ったといわれるものであるが、小豆あんは体を冷えるといっていんげんあんを使用した場合もある¹⁹⁾。江戸時代当時は各地に同様の風習があったというが、それも次第に廃れ、現在は、千葉県の市原市や銚子市、茨城県の水戸市、鹿島地区、波崎地区、神奈川県横浜市、愛知県の名古屋市、西加茂郡など一部の地域で残っている。

下記の資料は、日本家政学会食文化研究会より提供していただいた資料である。図1には、茨城県行方市麻生「菓子処坂本」、図2には、千葉県銚子市「根本菓子舗」図3には、東京都調布市仙川「藤屋」のみつめのぼたもちを示した。(日本家政学会食文化研究部会定例会より提供)



茨城県行方市麻生「菓子処坂本」

図1



千葉県銚子市「根本菓子舗」

図2



東京都調布市仙川「藤屋」

図3

いもぼた

鳥取県の弓浜半島ではサツマイモを使った独特なぼたもちがある。これは、もち米とサツマイモと一緒に炊きすりつぶし、まわりに餡をつけたぼたもちあり、特有な米の存在感よりはサツマイモの甘みが広がるのが特徴である²⁰⁾。

ぼたもち寺

鎌倉市内にある常栄寺である。文永八年(1271年)9月12日龍の口法難に際し、この地に住んでいた棧敷の尼が、日蓮上人が他の宗教を批判したために鎌倉の街中を引き回された際(竜ノ口法難)、米を握ってゴマをまぶしたものを差し上げたことに由来するという説から「ぼたもち寺」といわれ、七百年後の今日においても毎年9月12日御法難会に際し、訪れた方にふ

るまっている。さらに藤沢市片瀬にある龍口寺には黒胡麻のぼたもちをご供養したときに使用した鍋蓋が建立されており、現在でも12日の朝から講中の人々が餅をつき、手作り胡麻ぼたもちをご宝前に供え、12日午後6時と13日午前零時法要後、堂内の人々に行き渡るほど撒かれ「難除けのぼたもち」「首つなぎのぼたもち」といい、これを食べれば年中無難、さまざまな災難を免れる効験があると伝わっている²¹⁾。常栄寺では、毎年9月11日、12日には、胡麻ぼたもちを来寺した人々にふるまっている、住職の奥様のお話しでは、以前は寺で作ったものをふるまっていたが、現在では御菓子司“大くに”にお願いしているとのことである。

図4には常栄寺で9月12日に配布された難除けのぼたもちであり、図5は、ぼたもち寺、図6には龍口寺の写真(2017.9.12撮影)を示した。

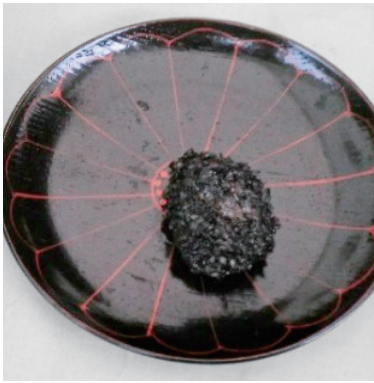


図4



図5



図6

おはぎ・ぼたもちの地域性の特徴について

表1には、大正から昭和初期にかけて、食事をつくっていた人々であり、日本の食事を伝承した最後の人々であろうと考えられる人々を対象に聞き取り調査により1990年度に刊行された日本食生活全集を利用したものを一覧にまとめた。

呼び名は、おはぎ・ぼたもちが一般的であったが、沖縄県では、このような呼び方はなくふちやぎと呼ばれるなど特徴的であった。また、かいもち・手前ころがし・なべもち・釜もち・みつめのぼたもち・あんころもち・おぼた・さなぼり・いのこもち・ふちやぎなどいろいろな呼び名もあった。

おはぎ・ぼたもちには、あんこ（こし餡やつぶ餡）、きなこ、ごまやずんだ（枝豆）などのものが知られているが、本調査では岐阜県に見られる里芋とそば粉で作るぼた餅も知ることができた。

本調査のおはぎ・ぼたもちは、食する時期については、多くの地域で彼岸やお盆など仏事に食していた結

果を得た。さらに、祝い事や農耕事などにも食していた結果を得ることができた。このように多くの地域で食する時期や味・形には違いはあるものの食されていたことを知ることができ、このような行事食には、地域差が残っていることも理解できた。

また、お彼岸やお盆のおはぎ・ぼたもちは、関東・甲信越や北海道・東北では利用されて多く食されているが、他の地域ではこのような特徴は希薄である結果も得た。

表2には、おはぎ・ぼたもちの異名について著書「和菓子の系譜」よりまとめたものを一覧表にしてみた²²⁾。合飯・搔餅・鍋摺餅、餅の飯・奉加帳・夜船・隣知らず・鹿子餅・茶巾包などいろいろな呼び名があり、地域で残されていたことが理解できた。

本研究でまとめた資料は、昭和に出版されたものであり、この時代ではおはぎ・ぼたもちは、行事食としての位置づけがあったものと推測され、地域・家庭の味が残っていたものと考えられる。

表1 おはぎ・ぼたもちの地域性

		名 称			食 す る 時 期
北海道・東北地方	北海道	おはぎ	ぼたもち	かいもち	彼岸
	青森県	おはぎ	ぼたもち	手前ころがし	彼岸、田植え時豊作を祈願して
	岩手県		ぼたもち		彼岸、お盆には食わず12月に食べる
	宮城県		ぼたもち		彼岸
	秋田県	おはぎ		なべもち	彼岸
	山形県		ぼたもち	釜もち	彼岸、8月6日
	福島県	おはぎ			彼岸
関東地方	茨城県	おはぎ	ぼたもち		彼岸、10月の亥の日
	栃木県		ぼたもち		お盆、彼岸
	群馬県		ぼたもち		彼岸
	埼玉県	おはぎ	ぼたもち		お盆、彼岸、出産のとき
	千葉県		ぼたもち	みつめのぼたもち	彼岸、祝い事、産後（生後3日目）、田植えの時
	東京都	おはぎ	ぼたもち		彼岸
	神奈川県		ぼたもち	あんころもち	お盆、彼岸、綿の種まき祝い

中部地方	新潟県	おはぎ			彼岸
	富山県	おはぎ	ぼたもち	かいもち	春の彼岸、田祭り
	石川県	おはぎ		かいもち	春秋の彼岸、農作業の一休みに食べる
	福井県	おはぎ	ぼたもち		春秋の彼岸
	山梨県	おはぎ		おぼた	春秋の彼岸、葬式、法事
	長野県	おはぎ	ぼたもち		彼岸、田植え仕舞いに作る
	岐阜県		ぼたもち		里芋とそば粉を練って作る
	静岡県	おはぎ	ぼたもち		春秋の彼岸、亥の子、刈り上げのとき、9月29日（おとぐち）
	愛知県	おはぎ	ぼたもち		秋には1日、お日待ちといい、おはぎをつくり親戚に配る
関西地方	三重県		ぼたもち		春秋の彼岸（彼岸ぼたもちという）、お盆、田植えのあとのさなぶりなど百姓仕事の節目につくる、お盆
	滋賀県		ぼたもち		春秋の彼岸、さなぶり、旧暦10月の亥の日（通常より3倍のぼたもち）、婚祝い、出産、祭りの時、彼岸、泥落としの時
	京都府	おはぎ	ぼたもち		彼岸
	大阪府	おはぎ			春秋の彼岸
	兵庫県	おはぎ	ぼたもち		仏事で人が集まる時
	奈良県		ぼたもち		春秋の彼岸
	和歌山県	おはぎ	ぼたもち		お盆の仏のみやげ用、彼岸、山の神、亥の神の供え
中国地方	鳥取県		ぼたもち		こましま、古希祝い、12月の年の最後の朔日、彼岸
	島根県		ぼたもち		彼岸、はしま（間食）、鎌祝い、春秋の彼岸、お釈迦さま
	岡山県	おはぎ	ぼたもち		春秋の彼岸、庭上げの行事、春秋の彼岸
	広島県	おはぎ			
	山口県	おはぎ			彼岸、法事、お盆
四国地方	徳島県	おはぎ	ぼたもち		彼岸
	香川県	おはぎ	ぼたもち		春秋の彼岸、亥の子祭りや粃すりを終えた庭上げの日
	愛媛県	おはぎ	ぼたもち		お日待ちの日、鎌あげ、粃干し
	高知県	おはぎ	ぼたもち		秋のお社日さまの日
九州・沖縄地方	福岡県	おはぎ	ぼたもち		春の彼岸、嫁の里歩きのときにつくる
	佐賀県	おはぎ	ぼたもち	さなぶり	お盆、彼岸（春）、仏さまの行事のとき
	長崎県		ぼたもち		お盆、彼岸、仏事や祝い事、祭日の供え物
	熊本県	おはぎ	ぼたもち		彼岸、鎌ばらい、庭上げにつくる、お釈迦さまの祭り（4月8日）、人寄せ、法事
	大分県	おはぎ	ぼたもち		彼岸の明けや庚申さまの日
	宮崎県		ぼたもち	いのこもち	彼岸
	鹿児島県	おはぎ	ぼたもち		ご先祖の命日、春秋の彼岸、お盆、田植えの時
	沖縄県			ふちやぎ	

表2 おはぎ・ぼたもちの異名

名 称		意味および地区
合飯	ごうはん	下総 糯米を焼いて煮て、小豆餡をその上と下とに置き、椀に盛ったもの
搔餅	かいもち	関西諸国、加賀
鍋搔餅	なべずりもち	秋田
餅の飯	もちのめし	下野、越前、越後
奉加帳		つく所もあり、つかぬ所もあるという意味
夜船	よふね	臨時につくから、何時つくかもしれないという意味
隣知らず	となりしらず	白でつかずにつくるため、餅をつく音がしなく隣人が気づかないうちにできあがるため
鹿子餅	かのこもち	牡丹餅族中の名品、中身が餅・羊羹・求肥の小切れを集めて練り合わせたもので、周りに蜜浸けの大粒金時小豆を付けたもの
茶巾包	ちゃきんつつみ	大唐米で作った餅を小さく丸く扁め、その外を茶巾で包んだように餡で包み、上下より少し焼いたもの

おわりに

わが国の食生活は農耕文化から発達して時期の食材をうまく取り入れ加工・保蔵することを用いて次世代に伝承した食文化を築いてきた。

本研究のおはぎ・ぼたもちは、仏事と大きく関わりを持っている産物であることやお祝いにも用いる産物であり、農耕文化にも地方によっては関わりのある産物であったことも知ることができた。

このようなおはぎ・ぼたもちは、地域というよりは家庭単位で特色があるようにも推測される。この点については今後の研究課題として検討する必要性を感じた。

現代では、日常生活の中で季節に関係なく出回っていること、和菓子屋、スーパーマーケット、道の駅、農産物直売所など家で作らなくても手軽におはぎ・ぼたもちを手に入れることができる。このようにおはぎ・ぼたもちは、食したいときに購入する日常食および和菓子として、手軽に入手できる米の加工品の1つになっていくものと考えられる。このような点からしきたりや行事を重視する食品ではない日常食であり、行事食としての位置づけは希薄になってしまうものと推測される。

そこで、おはぎ・ぼたもちは、主食あるいは菓子であるかということや季節および行事料理に属するものなのか、そしてハレの日の食べもの、その中で祝い用なのかそれと仏用なのか、あるいはケの日の食べものなのかという疑問が残る。

私たちの祖先は、食料を確保することから始まり健康とおいしさを追求しながら生きるための果てしない闘いを繰り返してきた。記録ではなく親から子へ子供から孫へと日々の暮らしの中で伝え食の文化を築いてきた。しかし、これからはこのような行為は薄れてゆくものと思われ、資料として残してゆく重要性を感じた。

先日高校生を対象に“お盆にぼたもちを食べよう”という夏休みの宿題を課したところ、お盆に毎年食する生徒は少なく、生まれて初めて食した生徒の割合が予想以上に多い結果を得た。しかし、生徒の感想の中では思っていたより美味しく、また母親やおばあちゃんと一緒に作った生徒は特に美味しいと感じたことを感想に記していた。

さらに、おはぎ・ぼたもちは、米にあんこやきな粉、胡麻を周りにつけた米の加工品であることを実際に接することにより知り得た生徒もいた、今後もこの

ような活動の必要性も感じた。

一般的なおはぎ・ぼたもちは、水分活性の高い食品の1つであり、数日で硬くなり食することが困難になってしまう。手軽に入手できるおはぎ・ぼたもちが、保存可能な米の加工品になることができるならば、もっと若い世代を含めて多くの人々が食せるのではないかと考える。また、関西で食されていた恵方巻のように、もち米、餡等の消費イベントで企業（コンビニ等）とタイアップして行事食のブームでも引き起こるならば多くの若い世代にも食されるようになると推測される。さらに、身近な食べ物として若い世代に浸透するならば、継続的な行事食としての位置づけや米の消費にも繋がるものと思われる。

今後は、おはぎ・ぼたもちの食文化の伝承と共におはぎ・ぼたもちの保蔵および加工技術の影響について検討したいと思う。

謝 辞

本稿で使用させていただいた資料は、日本家政学会食文化研究会より提供していただきました。ここに記して御礼申し上げます。

注

- 1) 吉川誠次：食文化論。建帛社（東京）、1-10、1998.
- 2) 橋本まさ子、関崎悦子：食文化と地域性（第1報）。桐生大学紀要、11：21-28、2000.
- 3) 橋本まさ子、関崎悦子：食文化と地域性（第3報）。桐生大学紀要、13：77-82、2002.
- 4) 千葉公慈：知れば恐ろしい日本人の風習。河出書房新社（東京）、73-74、2012.
- 5) 美尚美：あんこの本。京阪神エルマガジン社（東京）、147、2010.
- 6) 前掲、4) に同じ 28
- 7) 石井慎二：ライスブック。ジューク出版（東京）、73-78、1977.
- 8) 柳原一成、柳原紀子：ニッポンの縁起食。日本放送出版協会（東京）、111-112、2007.
- 9) 前掲、4) に同じ 30-31
- 10) 江口克彦：美しい日本の習慣。PHP 研究所（東京）、49-50、2008.
- 11) 前掲、5) に同じ 147
- 12) 吉田菊次郎：万国お菓子物語。晶文社（東京）、

- 188-189, 1998.
- 13) 石井慎二：ライスブック．ジュク出版（東京），1977.
- 14) 飯倉晴武：日本人のしきたり．青春出版社（東京），73-74, 2003.
- 15) 熊倉功夫：日本料理の歴史．吉川弘文館（東京），161-193, 2007.
- 16) 西山松之助ほか：たべもの日本史総覧．新人物往来社（東京），283, 1996.
- 17) 江原絢子，石川尚子ら：日本の食文化，アイ・ケイコーポレーション（東京），143, 2010.
- 18) 4) に同じ 29-31
- 19) 「日本の食生活全集千葉」編集委員会：聞き書千葉の食事．農山漁村文化協会（東京），36-306, 1989.
- 20) 「日本の食生活全集鳥取」編集委員会：聞き書鳥取の食事．農山漁村文化協会（東京），258-259, 1991.
- 21) 10) に同じ 48-49
- 22) 中村孝也：和菓子の系譜．淡交新社（京都），183-186, 1967.

Folklore of food culture based on an area of Ohagi and a Botamochi in an artifact in the rice.

Masako Hashimoto

Abstract

Ohagi and Botamochi was left in difference among regions as an event food, but you guess future to become easy as eaten diet bought to be here and Japanese confection in 1 of artifacts of the rice you can get, and it seems to stop at a little folklore as an event food at an area and a house.

When there is necessity which also considers a processing method of such food for consumption of the grains Japanese has completed, it seems.

Keywords: Ohagi, Botamochi, Higan, Obon, Mitsume no Botamochi