

「雑煮」って なんだろう

上野 順一郎

今年の夏は冷夏で、じっとしてられないような猛暑は少なく、秋を迎え、更に冬が近づいている。いかにも快適な夏で、万万歳と言いたいのが、その結果として米の不作(北海道・東北中心)で、供給は大丈夫だろうか、と心配する向きもある。

米作は毎年の事で、天候に一喜一憂せねばならぬ農家の人達の事を思うとシンドイ事だと思ふのだが、若い人達の農業離れの原因は、こんな所にあるのではないだろうか。

かつて私は、四国の高松から高知に向かう列車の窓から、吉野川の急流に見入っていた時、その兩岸の山地が、山頂に至るまで耕されているのを見て驚いた。まさに「耕して天に至る」風景なのだ。つまり、日本人の米作に対する執念を見る想いだった。かつて米は金そのものとして取り扱われていたから、命がけで米作りをしたし、米は日本人の主食の中心だったことを考えても、軽々しく考えられなかったのだろう。

稲は縄文時代晩期(3000年)から日本にあったとされる。しかし、今の水

田稲作ではなく、焼畑による陸稲の栽培が中心だったようだ。

米は大きく分けると糯米もちと粳米うるちに二分され、それぞれ澱粉質の構成が異なり、糯米はアミロペクチンと呼ぶ粘りの強い澱粉質100%で構成されている。粳米は粘りの少ないアミロースとアミロペクチンの2つ澱粉で構成されている。粳米はアミロースが邪魔をして潰れにくいので、製粉して餅にすることがあるが、これをしん粉と呼び、五月五日に柏餅として食べる。朝鮮半島にもトックという同じような食べ物がある。しかし、沖縄には搗き餅うつきもちの習慣はないそうだ。

『晴れ』の日に食べたい餅

日本人の常食として米をたべるが、餅として食べるになったのは何時頃からだろう。

まあ、餅は『晴れ』の日の食べ物として普及したようで、正月を祝う雑煮の習慣からも察せられる。その習慣が、暮らしの節目に餅を搗くようになった。

餅という字が現れたのは、元明天皇の和銅6年(713年)の風土記に出てくる。白い鳥が餅になったり、餅が白い鳥になったりする話が出てくる。この時の餅が鏡餅だったようで、神に供える神事に円形の餅が用いられたようだ。

ただ、餅を食べるのは日本人だけではない。糯米の飯を食べている民族もいる。ラオスを中心とするベトナムの北部、タイの東北部、中国雲南省の山岳系の少数民族などだ。餅を搗くのに立ち杵で男性二人が搗くそうで、昔は日本でも見られた風景だった。

私の父は佐賀県の生れで、歳がせまる12月になると餅搗きを依頼した。子供達は「ツコツコさんが来る」と待ちわびた。当時でも我が家では一俵近い餅を搗いたが、佐賀では一家の頭数だけ一俵ずつ搗いたと聞いた。餅というのは搗きたては柔らかいが、日が経つにつれ硬くなる。そこで、大型の水がめに水を張り、水餅にした。それを数ヵ月に渡り食べた。どちらかと言えば貧し

い県に入る佐賀県の人たちは、保存食として餅を蓄えたのかも知れない。もう一つ佐賀で珍しいのは、雑煮が小豆雑煮と呼ばれる塩味の小豆に入れて食べる習慣だった。勿論、甘味の好きな人は小豆に砂糖を入れた。

奈良女子大の講師である奥村^{あやお}彪生さんは、中国福建省や雲南省昆明で餅を売る老婆に、餅を現地語で何と呼ぶかと尋ねたところ、「ムーチ」と答えたと書いておられる。台湾でも「ムーチ」と呼ぶそうだ。日本では北海道でも本州、四国、九州でも「モチ」と呼ぶ。奥村さんは、餅を搗いて食べる文化は、中国雲南から揚子江を下り、日本に伝わったという思いが強いと書かれている。しかも、福建、台湾、沖縄では混式製粉によるものが多く、朝鮮半島では粳米の粉から作るそうだ。こう見てくると、餅を搗く文化というのは、弥生時代に朝鮮半島から伝えられた文化でなく、それ以前に南の島伝いに伝えられた文化とも思える。



ところで、おしなべて東北の人は餅をよく食べるらしい。果たして一年にどの位食べるのかを調べた「宮城県における餅食の現状と民族学的一考察」(大島建彦著)によると一年間に70回は餅を搗いている家のあることを紹介している。つまり、5日に1回餅を搗いていることになる。

代からあったらしく、ヨモギ餅(緑色、もともとは、ははこぐさ)やアワ餅(黄色、クチナシで補色する)ゆで小豆を搗き込み赤色(めでたさ)を強調する。干し桜海老やタカキビを搗き込む家もあるようだ。

春の野草の色と香りを楽しむ、ヨモギ餅は全国で搗かれるが、既に奈良時代に「くさもち」と呼ばれて存在した。^{あめ}糖で味付けした小豆を搗き込むものもあったようだ。今日では黄大豆のほか、黒豆、青大豆を入れたものがある。ほとんどはナマコ型に成型し、少し固くなったものは切って焼いて食べる。おかきやせんべいにもする。

節米のために増量材を搗き込んだ餅もある。アワ、きび、とうもろこしは搗き上がると黄色になり、子供に人気がある。小麦を搗き込む餅もあるそうだが、食べた事は無い。

日本では江戸中期から末期にかけて、

数多い餅加工品

日本列島は南北に長い。だから季節や産物も違い、食習慣もバラエティに富んでいる。しかし、餅の本流は白餅だ。米だって奈良時代、上流階級の人々は「ましらげのよね」と言って真っ白に搗精した米を上とした。戦後配給された米は玄米で、一升瓶に入れて竹棒で搗いて精米したのを思い出す。

白餅を着色して食べる習慣も奈良時



香辛料を機能別に呼称した。ニンニクのように臭いの強いものを「臭味料」、わさびやしょうが、山椒の実などは「辛味料」、ゆずや木の実などは「香味料」、みつばや青ネギは「青味料」、みょうがやウド、ごぼうなど野菜と香辛料を兼用するものを「和え料」、ごまやくるみ、海苔、かつお節は「芳ばし料」とした。今は「薬味」の一言でくられる。餅には果実を入れ込んだものもある。江戸時代によく搗かれたものに柿入りがあり、「柿餅」と呼んだ。

木の実の代表は「とち餅」だろう。糯米はつなぎの役目である。関東・東北に多く見られるが、西日本の山間部にもある。日本人は縄文時代からアクの強いとちの実食べた。アク抜きは縄文時代に発明され、縄文土器と水と灰と火の働き、これは「灰合せ」の技術である。縄文のとちの文化と稲作文化が融合したかのような餅である。とちは茶色であるが、芳ばしさが身上のおいしい餅である。

芋類は主食代わりに食べる地方もあるが、とち餅同様、餅がつなぎとなる。北海道はジャガイモ、西日本の瀬戸内、九州、南紀熊野はサツマイモ、里芋を使うのは東北と地域差がある。

粳粉餅は全国的にあるが、この餅は実入りの悪い粳米やくず米を粉にして作った。千葉県香取郡では正月の雑煮餅として使う。

小麦餅は糯米を使わずに小麦粉だけで作る。青森県三戸郡では柏餅のようにアンを包む。この餅に似ているのが京都の名物になっている「麦手餅」である。

変わり餅と呼ばれるものもある。大阪府門真市は、かつてレンコンの産地だったが、「はすね餅」と呼ぶ食べ物がある。レンコンの穴に水を含ませた糯米を詰めて蒸したもので、小豆あんを付けて食べる。

東南アジア、南中国、日本にかけてのアジアモンスーン地帯では、木の葉、草の葉、竹や笹の葉を多用する。これらは包むだけでなく、鍋り代用だったり、器

にしたり、膳だったりする。笹や竹の皮にはサリチル酸と呼ばれる物質が含まれ、コレラ菌やチフス菌に対して抗菌作用がある。檜にはヒノキオールが含まれ脱臭作用がある。紫蘇の葉にも抗菌作用がある。

餅の形や味付け

正月に雑煮で祝う記録の最初は、戦国時代の京都の吉田神社の神職鈴鹿家の日記にあるとされ、1364年の正月2日の「料理物語」にあるそうだ。

雑煮の習慣は元禄以降で、文化年間に定着している。その頃から餅の形や味付けは明確に分かれている。全国的に見ると魚津、金沢、彦根、奈良、南紀以北は角餅すまし文化圏で、それ以西の京都、大阪、高松、徳島は丸餅白味噌文化圏、福井鳥取は丸餅赤味噌文化圏、岡山、広島、九州は丸餅すまし文化圏である。ただし、東北の会津若松のように京都文化の影響を受けた地域では丸餅も角餅もあるそうだ。

残して欲しい地域の味

さて、雑煮のだしに地域差はあるのだろうか。全国的に鰹節だが、京都は昆布、イワシの煮干を用いる。青森、山形県酒田、宮城県仙台は焼きハゼ、秋田県男鹿、福島県磐梯、広島県福山は干しふぐ、福岡県、長崎県はトビウオ、広島県因島、愛媛県今治は干シアナゴ、石川県小松はスルメ、鹿児島県は干し海老など多彩だ。

雑煮の主材料に里芋を用いているのは関東、近畿、九州の三地域で、里芋を食べる根葉文化と稲作が同時に入ってきたものだろう。

私は年の瀬になると、姉の家に行き、九州時代の雑煮作りを続け、食べている。寒鰯^{かんぶり}の切り身に里芋、ハマグリ、海老、青菜入りである。九州の福岡にいる妹がどんな雑煮を作っているのか食べた事は無いのでわからないが、わが娘に至っては雑煮は作りそうにない。餅などの食材は近所のスーパーで手に入るの、簡単に雑煮が出来そうだが、伝統の食文化を維持する気はなさそうだ。

