

研究論文

餅菓子文化の伝承

—北海道における『べこもち』の歴史と地域性—

荒井 三津子・杉村 留美子・片村 早花・佐藤 理紗子・太田垣 恵・鈴木 恵

(2011年12月22日受稿)

抄録： 青森県のごく一部の地域と北海道でのみ作られるべこもちは、同じ材料と形でも地域によって名称が異なったり、型で抜くものや手で成形するもの、立体造形的に花などを作るもの、黒砂糖色の一色、黒白の二色、多色づかいのものなど、実に多様である。そのルーツも、北前船ルートと津軽海峡ルートが主に考えられる。べこもちの地理的な分布と、ルーツを探り、北海道の開拓の歴史と食文化を考察する。

I. 緒言

米粉を原料とする餅は中国や韓国など東南アジアに広くみられる。日本でも冠婚葬祭や年中行事の際、粳米粉や糯米粉に砂糖、よもぎなどを加えて蒸す餅菓子が古くから各地で作られてきた。べこもちはその一種で、青森県の一部の地域と北海道でのみ作られる。だがべこもちは、北海道全域で知られていながら、同じ名称でも、地域によって形、手法、色、食べる時期が多様である。木の葉、ふくら雀、梅、桃など木型で抜くものや、木の葉を手で形成するものがあり、色も黒砂糖の配合や混ぜ方で色々なパターンが見られる。食べる時期も節句、盆、仏事のほか、日常のおやつとして通年作る地域もあり、さらに近年は、生地 の性質上、自由に色も形も調整できるため、キャラクターべこ餅という「新種」も誕生した。伝統を守りながら形を変えて伝搬し、新しいタイプを生み続ける餅菓子は全国的に類を見ない。

近年は菓子店や餅店で購入する家が増えたが、かつては地域や家庭でも作られていた。

HTB北海道テレビ放送の情報番組*1は、このようなべこもちの多様性を北海道の貴重な食文化

としてとらえ、特集として取り上げた。べこもちの地域による意匠の差と作られる時期の多様性、多岐にわたる目的は興味深い現象として注目された。

本間ら¹⁻⁴⁾ は節句の粽や笹餅などの分布や歴史、文化的背景について報告し、深井⁵⁾ は菓子の木型について詳細な研究を行っているが、北海道の餅菓子についての研究はない。

本稿はべこもちの意匠、目的、時期等の特異性に着目し、北海道全域に広がる多種多様なべこもちの分布を整理し、その歴史的背景、菓子文化の伝承のルート、行事食としての機能について検討する。さらに調査結果をふまえ、北海道の開拓の歴史や文化の特性を考察する。

II. 研究の方法

1. 平成23年8月から11月、北海道の日本海側を中心に、道内の菓子屋（餅菓子屋）55ヶ所をべこもちを購入し、サイズ、形、木型の利用の有無、色を調査した。
2. べこもちを購入した店舗で、創業年、創業者の出身地、名前の由来、購買層、作り方とこだわり、保存方法などに関する聞き取り調査を行った。

また、その期間に販売していない店舗には販売時期を確認した。

3. 全47都道府県「日本の食生活全集」(全1-48巻、社団法人農山漁村文化協会出版、1985-1992年)と「ふるさとの家庭料理」(社団法人農山漁村文化協会出版、2003年1-3巻)、郷土料理や餅に関する書齋や文献により、米粉、糯米粉、黒糖、植物などを用いた餅菓子を抽出し、材料や形態、食べる時期、特徴を整理した。

4. 2011年8月、北海道古宇郡泊村で開催されたPTA研究大会に出席した住民を対象にべこもちに関するアンケート(記憶に残るべこもちの形状や思い出について自由記載)を行い、内容を整理した。

Ⅲ. 結 果

1. 北海道のべこもち

1-1 材料

べこもちの材料は、上新粉、米粉(粳米粉)、糯米粉、黒砂糖を使っていた。調査した82種類(55店舗)のうち、よもぎが11種類、しょうゆ、みそ、くるみを用いたものが各1種類あった。その他、着色のためにビーツ、くちなし、ラズベリーを用いたものが各1種類あった。人工着色料を用いたものが2種類あった。

1-2 大きさ

55軒の餅店から購入し、複数種類のべこもちを扱う店があったため、サンプル数は84個(種類)である。大きさは主に縦4.5~6.5cm、大きいもので縦7.0~8.5cm、横5.5~8.7cm、厚み1.0~2.0cmと様々であった。

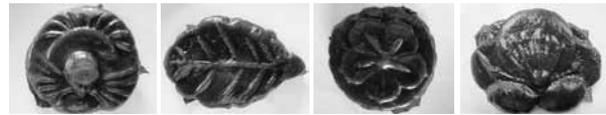
1-3 形

(1) 木の葉型

今回サンプルを集めた84種中、木の葉形は全体の71.8%であった。そのうち生地を木型で抜いたものが63.5%、木型を用いずに手で成形したものが36.5%あった。

(2) 木の葉形以外の形

岩内では同じ餅店でも木の葉形以外に梅、桃、ふくら雀の形があり(図1)、木古内や羽幌では黒



岩内町 いいくぼ製菓

図1. 木の葉以外の形

糖をまぜた生地と白い生地を渦巻きにしてナマコ型にまとめて切り分けた形(図2、青森、函館の一部では「くじら餅」、全道的に「すあま」と呼ばれるもの同一)、小平では水引の模様、木古内では季節の行事に合わせた形(船、チューリップなど)を作っている。千歳ではフクロウ、栗、ひょうたん、花などの型で抜いたものがあり、さらに同店では高校生に赤、青、緑、黄色などに着色したべこもちの生地で好きな顔や形(図3)を作ることを提案し、「キャラ(キャラクター)べこ」と名付けている(HTB取材)。

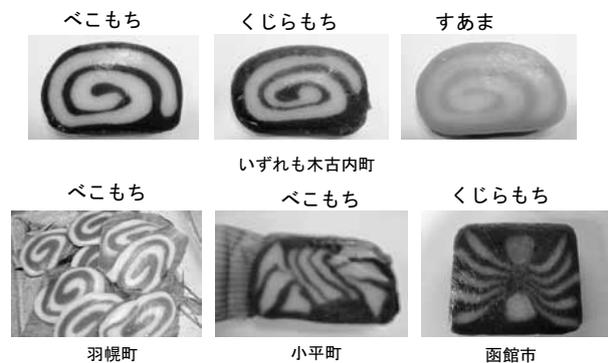


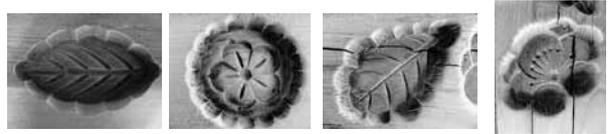
図2. ナマコ形



千歳市
図3. キャラべこ

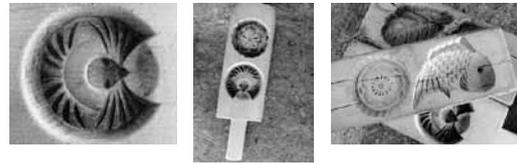
(3) 木型の利用

図4は木の葉の形の木型の利用状況だが、岩内では同じ店で異なる木型を用いてべこもちを制作している (図5)。



(4) 型を利用しないべこもち

木型を用いないべこちはすべて木の葉型に成形されていた (図6)。葉脈はヘラでつけ、その方法は店によって異なっていた。



岩内町 いいくぼ製菓所蔵

図5. べこもちの型

1-4色

(1) 黒一色

黒糖をまぜた生地だけで作るものは全体の31.0%だった (図7)。黒一色でも、黒糖の量や種類と生地の成分により、漆黒色から薄い茶色まで、店により大きく異なっていた。

(2) 黒と白の二色を混ぜる

黒糖の生地と白い生地を混ぜる方法は全体の64.3%であり、A明確に左右に分ける、B全体にランダムに混ぜる、Cマーブル状態を意図的に混ぜる、Dてまり型にするの4種類が確認された (図8)。

(3) 自然素材による着色

今回の取材では、泊村の一般家庭から冷凍して

いる緑色のべこもちを提供してもらった。これは、よもぎの収穫期に大量に作り、冷凍保存していたものである。提供者 (70代女性) は自家製では昔からよもぎを混ぜる家庭が多かったと語っている。その他、函館、旭川に味噌やくるみ (図9)、大沼にはレッドビーツやくちなし、よもぎでカラフルに着色するべこもちが見られた。

(4) 人工着色による彩色

千歳のキャラベコや (図3)、木古内のイベント用のべこちは人工着色料で着色され、自在な形成がなされていた。

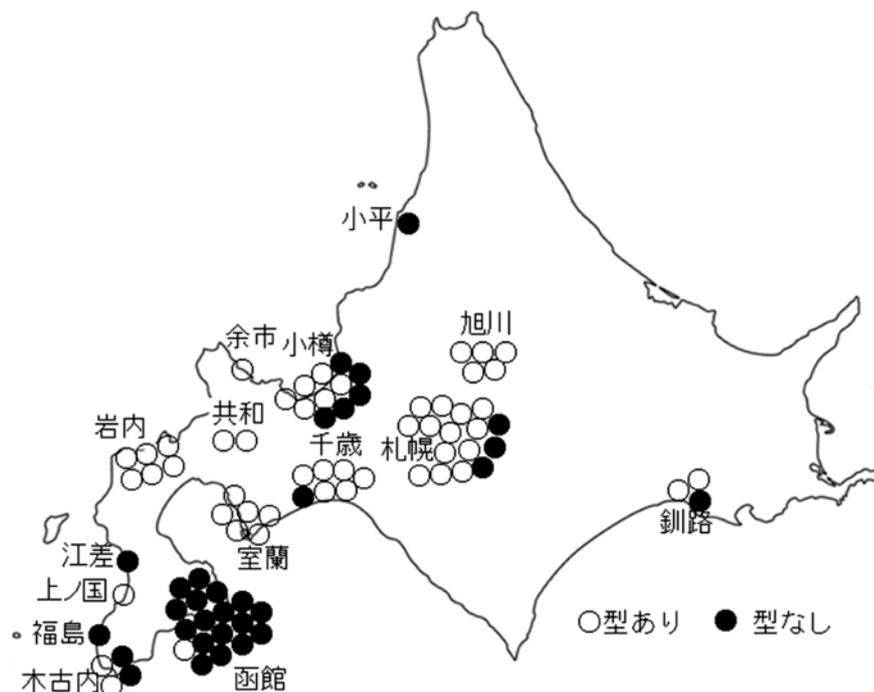


図4. 型の有無による分布



いづれも函館市

図6. 型を利用しないべこもち

1-5葉の利用

粽、笹餅、笹団子など笹で包んだ餅菓子は日本各地にみられるが、笹以外にも柏、サルトリイバラ、椿、桜、柿の葉など餅を包んだり挟む葉がある。表1は葉の種類割合を示したものである。

葉の使い方も多様で、図10にまとめた。4種類の葉の使い方のうち、べこもちに添える葉は「敷く」に分類される。べこもちには裏側に必ず笹の葉や葉の形をしたビニール、経木が敷かれている。その種類と形を表2に示した。

1-6用途・時期

べこもちは通常のおやつやお茶請けに通年販売されるほか、端午の節句、お盆、墓参等に限って販売したり、作るなど、食する機会も多様だった。今回購入(8月~11月)した餅店は55店だったが、その他に節句の時期だけ販売する店が16店あった。



図8. 黒と白(2色)

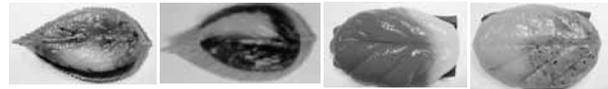


図9. 味噌やくるみ入り

2. 聞き取り調査結果

今回取材した餅店の店主や、泊村でのインタビューの結果をまとめた。

2-1名前の由来

- (1) 白と黒の配色が牛の柄に似ていることからべこ(牛)もちの名がついた。
- (2) 牛の色(茶色)からべこ(牛)もちの名がついた。
- (3) 生地をまとめて切る前の形が牛の背中に似ているためべこ(牛)もちの名が付いた。
- (4) 黒糖を混ぜた部分がべっこうの色に似ているため「べっ甲餅」と呼ばれるようになった。
- (5) 米粉(べいこ)から作るため「べいこ餅」と呼ばれるようになった。

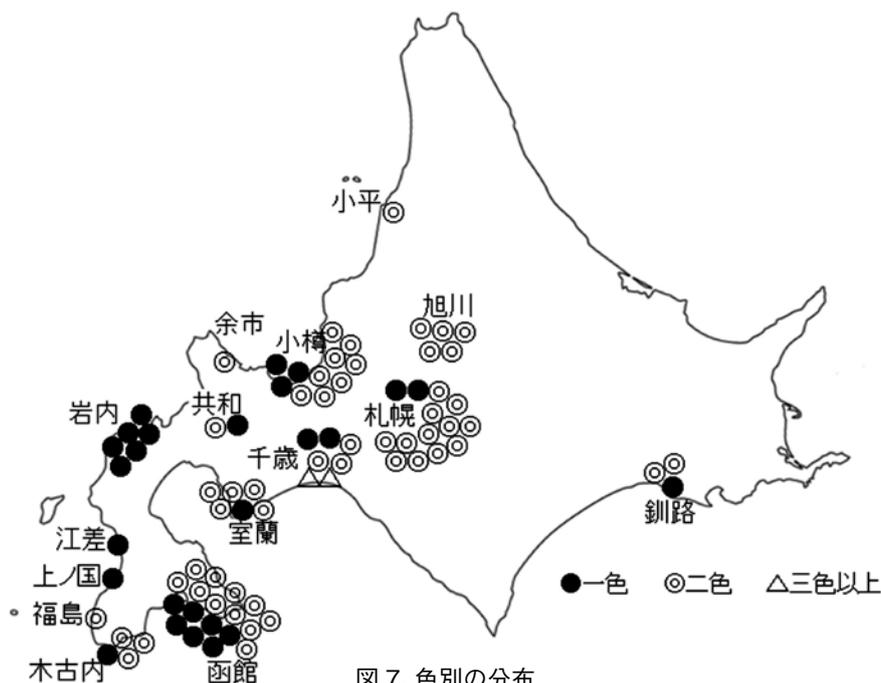


図7. 色別の分布

表 1. 葉の種類別分類

(n=104)	
葉の種類	割合 (%)
かしわの葉	21.2
さるとりいばらの葉	18.3
笹の葉	16.3
さんきらいの葉	5.8
かやの葉	3.8
椿の葉	2.9
よしの葉	2.9
くずの葉	1.9
はらんの葉	1.9
その他	25.0

表 2. 葉の種類と敷き方

(n=84)		
種類	敷き方	個数
〔生の葉〕 笹の葉		42
		15
		3
〔ビニール素材〕 葉形		10
		6
葉の形以外	—	2
経木		1
その他 (含む)	—	1
何も敷かない	—	4

*白部：べこもち、黒部：葉

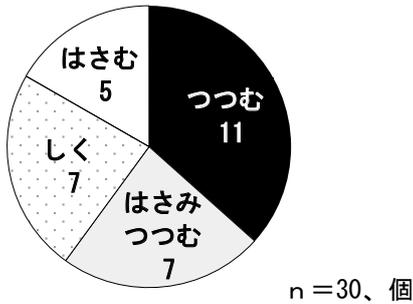


図 10. 全国の餅菓子における葉の利用形態

県、石川県、小樽は青森県、秋田県、山形県、新潟県からによる移住が多かった。

2-2用途と時期

泊村で行ったインタビュー結果では、べこもちはいつ食べるかという問いに対し、回答者69名中、端午の節句が25名、彼岸・お盆が14名、仏事・法事が10名、日常的に食べる人が9名、祭・春・月見・不定期と回答した人が2名、節分・ひなまつり・誕生日と回答した人が各1名であった。

2-3餅店創業者ならびに本道への移住元

岩内町「いいくぼ餅店」(明治33年創業)は富山県、同町「佐藤餅店」(明治36年創業)は山形県、函館市栄え餅(明治33年創業)は新潟県、同市大黒餅(創業約100年)は青森県など、創業者の出身地は東北や北陸が多かった。留萌、羽幌、小平は富山県、松前、上ノ国は石川県、岩内は秋田

3. 餅菓子の分布

「ふるさとの家庭料理」から粽と笹餅、笹団子の、米粉と糯米粉と黒砂糖を用いた餅菓子、米粉と糯米粉と木型を用いた餅菓子、べこもちと呼ばれる餅菓子、木の葉型の菓子の都道府県別分布図をまとめたものが図11である。粳米だけ、あるいは粳米と糯米粉と砂糖類(白砂糖あるいは黒砂糖)を混ぜて蒸す菓子は全国に見られるが、粳米粉と糯米粉を適量混ぜ、黒砂糖を加えて蒸す菓子はべこもちの他には今回の調査では東北六県と滋賀、鹿児島県だけで見られた。木型で抜く餅菓子は各地に点在して見られるが、木の葉形の木型を用いるのは北海道だけである。だがその反対に、粽や笹餅、笹団子は、北海道でだけ見られない。白地と黒地の2色使いの生地は北海道と青森県(くじら餅)だけだった。

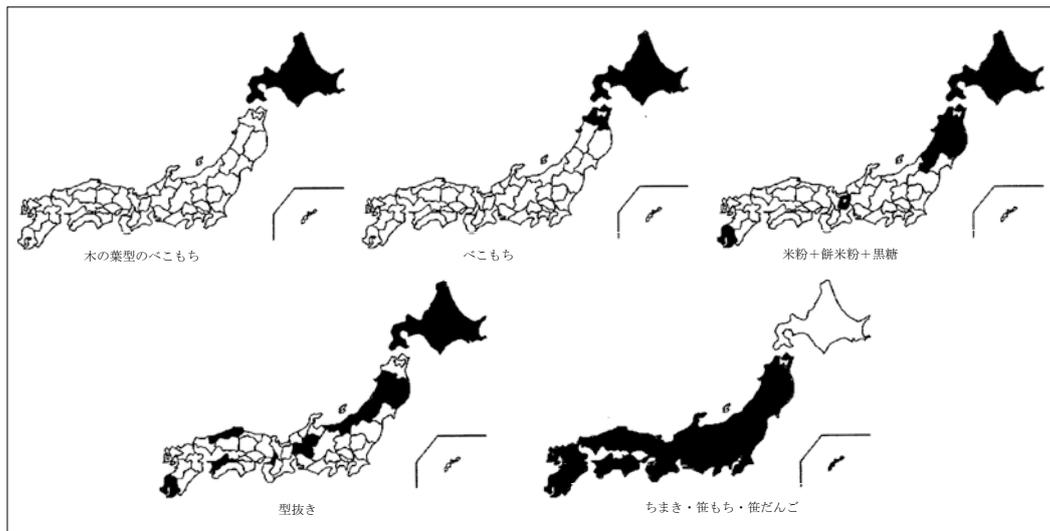


図 11. 粳米粉・糯米粉・砂糖（黒砂糖）を主原料とした餅菓子の分布図

IV 考察

1. べこもちはどこからきたか

1-1 津軽海峡ルート

津軽海峡を挟んで隣接する青森県にも同名のべこもちはあるが、材料は同じでもその形状は全く異なり、なまこ型で、かまぼこのように切り分けてから蒸す。色も黒一色、黒白うずまき、カラフルなものなどがある。函館や松前では、黒白のうずまき型のものを「くじらもち」とも「べこもち」とも呼んでいる。また、岩内の創業100年近い餅菓子店Aのべこもちは、うすい黒一色で、「くじらもち」の色合いによく似ている。その店の創業者は山形県で、山形県には「くじらもち」があることを考えれば、べこもちのルーツとして、山形県と青森県の「くじらもち」が一つの可能性として浮びがってくる。

1-2 北前船ルート (図12)

北前船は江戸時代から明治30年ころまで、関西と北海道を結んで運行し、北海道の鯨や海産物を関西に運び、米や味噌、日用品などを北海道に運んだ。現在の福井県や石川県及び隣接する地域に住む人たちが船員となり、実際は近江商人（滋賀県人）が商売を行っていた。福井から石川県にかけては落雁の名産地が多く、木型が使われていた。上ノ国では木の葉型の木型を用い、うすい黒

一色で、他の地域ではべこもちとよばれているものを「かたこもち」と呼び、節句ではなく、盆や仏事に作っている。上ノ国の歴史は古く、石川県からの移住者が多いこと、さらに岩内の100年近い歴史をもつ餅店Bの創業者は新潟県の出身で、創業当時から木型を使っている（図5）。小樽にも木型を用いたべこもちが多いことから、上ノ国から小樽までの日本海側に、北前船が運んだモノの一つとして落雁の木型があり、それが餅菓子にもちいられた可能性は高い。岩内に隣接する余市の餅店には、カラフルな鯛や海老の落雁が今も販売されている。型抜きのべこもちは、北前船が運んだ菓子文化の影響をうけた可能性はきわめて大きい。



図 12. 北前船のルート

1-3 移住者による伝承

羽幌と小平には、函館や道南にみられる黒と白の渦巻き型のべこもちがある。周辺の地域とは重ならず、限られた地域で作られている。両町は北陸からの出身者が多いことを考えると、北前船ルートと同じ型抜き型のべこもちがあってもよいはずだが、それは見られない。青森県や道南からの移住者も多かったため、うず巻き型のタイプが定着しただろう。羽幌に近い遠別には、青森県のべこもちと類似した、赤、黄色、青、緑に着色し、金太郎飴のように切り口に花の絵がうかびあがる餅があり、「花だんご」とよばれている。青森県の出身者が運んだ可能性が高い。釧路には特に木の葉型とは認め難い涙形のべこもちがある。葉脈も明確ではない。これは青森や山形の「くじらもち」の流れをくむものかもしれない。根室には「オランダ煎餅」という地域限定の菓子があることから、出身地の菓子を移住先で作ることは北海道においては頻繁に行われていたと考えられる。

1-4 内陸化のルートと限界

べこもちのルートが1-1～1-2だと仮定すると、開拓のため、移動した人たちとともにべこもちが広がったと考えられる。だが、ふるさとの菓子や北海道に来てから学んだ菓子を厳しい自然と過酷な労働の中で伝承することは、容易ではなかっただろう。にもかかわらず、冠婚葬祭や年中行事を大切に維持し、木型があれば木型を使い、木型がなければ手で形をつくり、よもぎや醤油、味噌など手近な食材をも加える工夫をしたことは十分考えられる。食文化と伝承料理は移動する人とともに守られるものだが、きびしい自然環境と、地域の結束が強かった北海道では、伝統さえ自分たちの生活環境に合わせて少しずつ簡略化し、合理化していったのではないだろうか。べこもちが見せる多様性は、北国を開拓した人たちの知恵の結晶だと言ってもよいかもしれない。

2.べこもちはなぜべこもちとよばれるか

—菓子か・供物か・軽食か—

今回の結果からべこもちの名称の由来は5つ見えてきた。牛を連想されがちではあるが、黒と白のホルスタインが北海道に登場したより早くべこもちは作られていたことを考えれば、古くから北海道にいた茶色の牛の色や背中に似せたとする説のほうが有力である。だが、石橋（1935 駄菓子風土記 製菓実験社）は青森県大畑の菓子として「べこ餅」を挙げ、「米粉餅のことで、牛（べこ）餅の意味ではありません。この地方では6月5日を節句といい、家々で必ず「べこ餅」を作って、仏さまに備えたり食べたりするのです。」と述べている。北海道へは東北出身者の入植が多かったことを考えれば、「米粉もち」説が最も有力だと考えられる。

北海道のべこもちは①端午の節句 ②仏壇、お墓のお供え用 ③日常のおやつ の3つが用途がほぼ均等に見られたが、今回のインタビューの中に、かつては漁師や炭坑労働者の携行食として作られていたという意見や、古くまづい米類の食べ方としても便利だったという意見もあった。黒砂糖を加えることで食べやすくしたのだという。米粉類と黒砂糖を利用した餅菓子が東北六県にも見られたことは、裕福ではなかった農民が多かった土地で、安く手にはいった黒砂糖を古い米粉に混ぜて餅を作る知恵が生まれたことは想像に難くない。その一方で函館の餅店では、べこもちは、仏さまに供えるものなので新しい、上等の米粉を用いるとの答えを得た。仏事には新しい上等の米粉を用い、労働者の携行食には古米を使った可能性もある。北海道のべこもちには、本州の多くの餅菓子が持つ行事食的なハレの菓子の要素に加えて、実用的な軽食、携行食的な機能もあったのかもしれない。

3.べこもちはなぜ木の葉形か

本間らの調査から、北海道には粽や笹餅、笹団子が節句に限らずどの時期にも作られていないことがわかった。我々の調査でも、それらは餅菓子店の店頭にも、インタビュー調査でも見られな

かった。日本各地に葉様々な植物の葉で包んだり、挟む餅菓子が見られるが北海道にはそれらもみあたらない。だが、全国に類のない「餅自体」が木の葉の形をしたべこもちが北海道全域で作られている。きわめて興味深い。べこもちは粽など、葉でくるんだ餅の代用として、北海道内に広く伝搬したのではないだろうか。端午の節句に限って販売したり食したりすること、多くの木型の中から木の葉の形だけが北海道全域で使われるようになったこと、餅の裏側に笹の葉を貼るところが多いことなどが、この説を裏付ける。

4. べこもちにはなぜ多様性があるのか

—新種が生まれる理由—

北海道には明治初期から多くの移住者があった。本州各地から開拓などのために移り住む人たちは、それぞれの出身地の食文化を大切にしてきたに違いない。粽や笹餅、笹団子も当然伝わってきたと思われる。だが、北海道には笹が豊富にあるにもかかわらず、それが定着しなかったのは、厳しい自然や過酷な労働の日々で、守り伝える余裕がなかったのかもしれない。また、異なる出身地の人たちが一つの集落を作り上げていくなかで、食文化が混ざり合い、IV-1-4で述べたように、簡素化した新しい菓子として木の葉型のべこもちが誕生したのではないだろうか。同時に本州の菓자에共通点のあるものや、独自性の高いものなど、さまざまなタイプのべこもちも限られた集落や地域に残っているのではないか。

また、近年、「黒と白で木の葉形」の従来のべこもちの他に、さまざまな材料を加えたカラフルなものや、行事やイベントにあわせて好みの形に形成したべこもちが生まれていること、さらに店独自に作った新しい型（フクロウや栗など）を用いたり、“キャラベコ”（キャラクターべこもち）の販売も見られる事実は、他県の行事菓子には類を見ない現象である。郷土料理や伝承料理が時代とともに少なくなっていくなか、べこもちは、地域の特徴を失うことなく作られ続ける一方で、

次々に新しい「デザイン」の「新種」を生み続けている。それは北海道という土地の歴史の浅さと、そこに住む人たちの伝承文化へのこだわりの希薄さに起因するかもしれない。だがそれは、北海道民の発想の自由さ、挑戦する気持ち、食文化を自分たちの視点で楽しむ豊かさも表しているのかもしれない。

5. 今後の課題

北海道全域、青森県全域からサンプリングし、餅菓子店だけでなく、地域の高齢の女性達へのインタビューを増やし、べこもちを軸に、北海道の開拓と入植の歴史と食文化の関連についての調査と考察を深めていきたい。

文 献

- 1) 本間伸夫, 石原和夫: 東北食文化の日本海側の接点に関する研究 (VII)、端午の節句の粽、餅、団子. 県立新潟女子短期大学研究紀要32: 87-95, 1995.
- 2) 本間伸夫, 石原和夫: 東北食文化の日本海側の接点に関する研究 (VIII) —端午の節句の粽、餅、団子の全国的な分布 (その1). 県立新潟女子短期大学研究紀要33: 1-14, 1996.
- 3) 本間伸夫, 石原和夫: 東西食文化の日本海側の接点に関する研究 (X): 端午の節句の粽、餅、団子の全国的な分布 (その2). クラスタ分析による節句全般の解析. 県立新潟女子短期大学研究紀要34: 113-124, 1997.
- 4) 本間伸夫, 石原和夫: 東西食文化の日本海側の接点に関する研究 (XI): 端午の節句の粽、餅、団子の全国的な分布 (その3). クラスタ分析による柏餅、餅、粽の解析. 県立新潟女子短期大学研究紀要34: 125-137, 1997.
- 5) 服部保, 南山典子, 黒田有寿茂, 橋本佳延: カシワモチ、チマキ等の食物に利用する植物 (葉) の記録. 人と自然, No.18: 127-150, 2007.
- 6) 加藤純一: “巻き”の食文化と食物、食の科学、

- No.282 : 58-67, 2001.
- 7) 深井康子：菓子木型の形と歴史に関する基礎的研究.富山短期大学紀要40 : 51-62, 2005.
- 8) 岡田貞子, 中嶋由紀子：東北地方における米と穀粉に関する地域的研究－伝承料理〔粽〕について－（秋田県の場合）.聖霊女子短期大学紀要16 : 11-23, 1988.
- 9) 中山ハルノ：端午の節句と粽の史的考察.中村学園大学研究紀要3 (1) : 119-130, 1964.
- 10) 川村奎子, 阿部隆：岩手県一関市周辺の餅文化に関する調査研究.東北生活文化大学東北生活文化短期大学部紀要36 : 51-56, 2005.
- 11) 倉田美恵：米粉で作った団子～日本の食文化における和菓子のなかから～、福山市立女子短期大学紀要34 : 27-33, 2008.
- 12) 坂元明子, 丸山香代子：北部九州における餅、団子、饅頭の名称と調理の関係、福岡女学院大学紀要.人間関係学部編9 : 27-34, 2008.
- 13) 渋谷歌子：笹だんご.日本調理学会、調理科学7 (4) : 214-216, 1974.
- 14) 渋谷歌子：新潟県の郷土食に関する研究（第5報）：笹だんごについて.県立新潟女子短期大学研究紀要第16集 : 143-152, 1979.
- 15) 渋谷歌子：新潟県の郷土食に関する研究（第6報）ちまき、その他のだんご、もちについて.県立新潟女子短期大学研究紀要第16集 : 153-162, 1979.
- 16) 奥村彪生：聞き書、ふるさとの家庭料理5.もち、雑煮、社団法人、農山漁村文化協会、2003.
- 17) 奥村彪生：聞き書、ふるさとの家庭料理6.だんご、ちまき、社団法人、農山漁村文化協会、2003.
- 18) 奥村彪生：聞き書、ふるさとの家庭料理7.まんじゅう、おやき、おはぎ、社団法人、農山漁村文化協会、2003.
- 19) 日本の食生活全集編集委員会：日本の食生活全集1-48, 社団法人農山漁村文化協会、東京.1985-1992.
- 20) 石橋幸作：駄菓子風土記, 製菓実験社, 東京, 1935.

Folklore of *Bekomochi* rice cake

— Its origin and regional characteristics in Hokkaido —

ARAI Mitsuko, SUGIMURA Rumiko, KATAMURA Sayaka, SATO Risako,
OTAGAKI Megumi and SUZUKI Megumi

Abstract: *Bekomochi* rice cake has a strong local speciality and is mainly served in Hokkaido and some parts of Aomori prefecture, Japan. There are various shapes, designs and colors in *bekomochi*, among different localities, although materials and basic appearance are almost the same. Shape of *bekomochi* is formed by using wooden moulds in some area, but is finished by hands in other places. Color is also diversified from unicolor only with black sugar to multicolor. Some *bekomochi* are decorated by sculpture of flowers. The *bekomochi* is presumably originated from other districts of Japan and was introduced in the past by two different routes: trading by Kitamae ship via the Sea of Japan and transfer through the straits of Tsugaru. Here, we show geographical distribution of various types of *bekomochi* and consider the origin from the viewpoints of developing history and food culture of Hokkaido.