

# 鈴鹿における伝承食文化（第2報）

—— 庄野地区の食文化 ——

岡野 節子・岩崎ひろ子

## The Traditional Dietary Culture in Suzuka City (Part 2)

—— The Cuisine and Dietary Habits in Shono Area ——

Setsuko OKANO and Hiroko IWASAKI

### 要 約

鈴鹿の庄野地区に伝承される食文化について調べた結果、次のようであった。

1. 「焼米俵」は丙辰紀行（林羅山著）によると宿場の土産として売られていたが、今では記録に残るのみとなった。
2. 「毬もち」は名物として、昭和の初期まで売られていたが、今は僅かの家庭でお盆に作るぐらいになった。
3. 「毬もち」を商品としている店舗（7店舗）を訪ねてみたが、地方により呼び名、作り方、あんの種類、もちの大きさ（重量）、もちの上面につける糯米の色等が、異なっていた。
4. 「地藏盆の土用餅」は20年程前に一旦消滅したのを、年に1回くらいは村の住民が集い、親睦を高めようと復活している。
5. 「川浚えの鶏飯」は出会い仕事が終わりに、夕食でその労をねぎらうために村の衆が一献するのである。しかし、昨今では人気がなくなってきているようである。

以上、庄野地区の昔ながらの食習慣も現代の生活感覚にはあわなくなり、消えゆきつつあることを実感した。

### 1. はじめに

庄野地区（古くは莊野とも書いていたように莊園にちなむ地名）は、庄野町、庄野東、庄野共進、庄野羽山、汲川原の5自治区からなる。現在の人口は1360世帯約3900人である。地区中央に鈴鹿川が流れ、総面積は3.47km<sup>2</sup>でその1/4を川が占めている。この川に沿うように国道1号線や旧東海道があり、さらに西にJR東海道関西線が走っている。このあたり古くは水鳥の遊ぶ鈴鹿川の清流に沿う静かな農村であったが、近年には自動車の交通も激しく、国道1号線から鈴鹿市街につながる要衝ともなっている。

庄野宿が設置されたのは東海道宿駅のうちでは少し遅く、寛永元年（1623年頃）に加えられたといわれており、町は五町（およそ545m）、家数100軒余の小さい宿場であったが、東海道53次の45番宿としても知られている。特に広重の描いた版画「庄野の白雨」は高い評価を受けている<sup>1)</sup>。

また、地区中央を流れる鈴鹿川堤防下に川に沿うように並ぶ村落、汲川原町には「女人堤防」の悲話が伝わっている<sup>2)</sup>など、歴史的にもゆかりをもつ地区である。これら庄野地域に伝承される食文化を文献にしたがって訪ねてみた。

## 2. 東海道庄野宿の名物（焼米俵と毬もち）

### 2-1 焼米俵

庄野の宿場の土産には小さな俵に詰められた焼米俵が売られていたようだ。文献によれば焼米俵は徳川時代の初頃から、庄野の名物になっていた。林道春（羅山）の著「丙辰紀行（元和2年1616年）」に

石薬師の西、亀山の東に庄野あり、此所民家火米を小さき袋に入れて、毎戸ならべておく。その俵の大きさこぶしの如く又は、槌の如くなるもあり。輪鼓のせいに包み縛えてあるも、旅人買いとりて、家づとにするという。とある（写真1）。

また、庄野が水害を受けた時、隣接の亀山宿から救援米が贈られた。その恩返しに庄野は毎年正月になると、この焼米を亀山城主へ献上したとの記録も残されている<sup>3)</sup>。

#### 2-1-1 焼米俵の作り方

明治時代になって、旅人の通行が次第に少なくなり、遂にその商売も廃れたが、その焼米俵づくりをなおも伝承していたのが松井英一氏（庄野町2028番地）である。しかし、この方も今では鬼籍の人となり、後継者は絶えてしまった。しかし、その遺族の家に当時の俵や小道具が残されており、それを今回見せていただくことができた。

焼米俵づくりには俵の材料になる藁を選ぶのが第一の条件であり、よい藁とは青味が残っている稲を刈りとって（青刈り）白味がかかるまで乾燥させる。かつては乾燥のために幾日も鈴鹿川の河原に並べて干したと言われている。俵は藁60本を使って長方形の形に2枚編み、これを俵の形に整え、その中に焼米を入れ、にぎりこぶし大の焼米俵にする。

俵の中に入れる焼米は早めに収穫した「もみ」を約20日間水に浸漬し、ほうろくで炒って特殊な臼と杵でつくると、もみが剥がれ、炒り米はつぶれて梅花型になる。それを小さな俵（直径6cm、長さ10cm）に詰める<sup>4)</sup>。俳諧歳時記によると

これは焼米（やいごめともいう）青稲の籾を去り、能くつきて作る。伊勢荘野の市にて焼米を製し、青麦の藁を以て俵を作り、之に包みて四方に送る。

進物用の焼米俵は、稲の茎の細き部分、俗に「にご」と称するものにて作りたる。長さ三

寸二分、直径二寸の小俵にして、五色の絹糸を以て、ふどうをかけて三俵積、六俵積等とし、紅白の水引を以て、更に、装飾し折熨斗を挿したり、歳末、歳旦の贈り物として用いたり。とある<sup>5)</sup>。

焼米俵の中に入るもみの量は約2合くらいで1つの俵ができあがるそうである。松井氏宅に残る三俵積みの俵を見ることができた(写真2)。

また、別の遺作が鈴鹿市立庄野小学校に展示されている。それは六俵積みのもので今も往年を偲ぶことができる(写真2)。

### 2-1-2 焼米俵の食べ方

焼米俵はどのように食べられたのかと言えば、俵から焼米を手のひらにあけて、そのままあられのようにして食べたり、茶碗に入れ湯を注いで食べたり、塩茶に浸して食べると味も格別だったそうである<sup>4)</sup>。

東海道53次の宿場のひとつであった庄野の名物として、焼米俵は旅人たちに素朴な風味と縁起ものとして珍重されたのではないかと言い伝えられている。

広重の天保後期(1842年頃)の作、狂歌入東海道庄野では宿はずれの街道風景が描かれており、狂歌に「宿入に それとしらせて名物の まづかうばしく見ゆる焼米」とあり、こうばしい香りで、庄野宿がま近いことを知る、と詠んでいる。家ごとに売られていたと言うことで、狂歌のとおり、この小さな宿場全体が焼米の香りに包まれていたのである<sup>5)</sup>。焼米は、街道に食べ物屋がなかったころから、旅には欠かせない食糧であり、瀬戸の染飯<sup>6)</sup>と同様に東海道中旅の携帯食として重要であった。それがやがて「東海道名所記」によると「国もとの息子、孫どもに土産として、とらするぞかし」とあり、いつしか子供の玩具としても旅人が買うようになった。と記されている<sup>6)</sup>。

### 2-2 毬もち

次いで庄野の宿にはもう一つの名物として「毬もち(いがもち)」があったと文献<sup>5)</sup>にある。それは「亀屋」という屋号の店舗で昭和初期まで駄菓子と一緒に売られていたものである。いつ頃から作られていたものかは定かではないが、かなり古くから、あったようである。しん粉を湯でこね、蒸し上げてついた餅の中に餡を入れてその上面に、糯米に赤、黄、緑など色づけしたものをのせつけて、蒸しあげたものである<sup>5)</sup>。今では現代風にアレンジされてはいるが、作っている家庭があると聞いて、そのひとり田辺さんに“毬もち”を再現してもらうことにした。作り方は2通りあるとのこと、今回はその(1)法で作った。

(1)法 米粉をぬるま湯で耳たぶぐらいの固さに捏ねる。捏ねあがったものを皮にして餡を包み直径6cmくらいの平たな形に整え、上面に赤色で染めた糯米と色づけしない糯米をそれぞれもちに10粒くらいずつのせて、紅白二種を蒸し器で10分間蒸し上げる。

(2)法 上新粉と白玉粉を熱湯でこね、蒸籠で蒸し上げる。蒸し上がったものは白でつき、餡

を包み、糯米を赤、黄、緑と色をつけ、1個のもちの上面に三色の色づけした米をのせつけて再び蒸籠で蒸し上げる。

家庭で作る毬もちはお盆の行事食として作られていたが、最近ほとんど作らなくなってきているようだ。

### 2-2-1 毬もちの語源についての諸説

平たい餅に糯米の蒸したものを赤・青に染めてのせつけたもので飯を炊いたときの香りを餅に移そうとしたものが、最初であろうという説もあり、「いがらもち」という所もある。染飯をつけたのが栗のイガに似たところからと言う説もある<sup>9)</sup>。宿場もさびれてしまったが「古風な菓子で処々の餅菓子屋で見受けられる菓子ではあるが、実は庄野が本家」と言う説もある。その本家には「名物いかもち」と書かれた名札の版木が残っている<sup>9)</sup> (図1)。「いかもち」とは「飯の香りのもち」の意である。また、料理書「名飯部類」によると、染飯の項にクチナシの代わりにウコンを用いて黄色に染めた糯米を「香飯」と呼ぶことがある<sup>10)</sup>と。この「香飯」と「飯香」とに関連性があるように思われる。

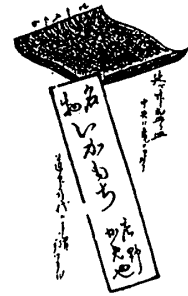


図1 伊勢庄野宿の「いかもち」  
資料：諸国名物菓子(1941)

### 2-2-2 「毬もち」を商品としている店舗を訪ねて

庄野では売っている店舗はなくなり、家庭で作ることも最近では少なくなってきている。しかし、三重県内に商品として販売する店があると聞いて、それを訪ねた。以下はその時の聞き書きである。

#### ●三重県津市のけいらん (写真3)

<店名：宮崎屋・お焼屋・玉吉餅店>

この餅の呼び名は「けいらん」と言い、明治・大正期では津を代表する名物であった。文献によれば「絢爛豪華」の「絢爛」がなまって「けいらん」になったという説もある<sup>11)</sup>。しかし、名前の由来は定かではない。形態は前出のものと同じで、米粉を原料にして熱湯で捏ねる。直径6cmの平らな形の中に餡を包み、上面には赤、黄で着色した糯米をのせつけて蒸籠で蒸し上げる。今ではふるさとのお菓子として、故郷を離れている人達になつかしがられているそうである。

#### ●三重県多気町のまつかさ餅(写真4)

<店名：長新>

この餅の呼称は上記とは異なっているが、イガグリに似ているところから「いがまんじゅう」または「いがまん」として地域の人々に親しまれている。しかし、見方によっては松ぼっくりのようでもあり、店の商品名は「松笠」の名で伝えられている<sup>11)</sup>。上面の糯米は

白色のみである。(白色だけになったのは7年前、平成2年で、それまでは赤と白の紅白であった。) 米粉は熱湯を加えてよく捏ね、直径6 cmの平らな形の中に餡を包む。上面には糯米をぎっしりとつけ蒸籠で蒸し上げる。この餅は黒砂糖の餡が包まれている。いわれには江戸時代の茶人である山田宗偏が好んだとあり、家元の好み菓子として一般に「宗偏饅頭」という名称もある<sup>12)</sup>。

●三重県松阪市のいが餅 (写真5) <店名：伊賀屋>

五代目である主人がいわれるには、この店舗では170年前(文政2年)から作り続けている。米粉を熱湯で捏ね、蒸す。つくのは手返しをしながら行う。やわらかくなつたら直径7 cmの平らな形に仕上がるよう餡を包む。上面には赤、黄、緑に色づけした糯米をのせつけて蒸籠で5～10分間蒸し上げる。すべて、手作りであるため限定品とされている。平日でも午前中には売り切れてしまうそうである。

●三重県上野市のいが餅 (写真6) <店名：いが餅本舗>

伊賀は良米の名産地と言われ、五穀豊穰の祈願を懸けた祝餅である。米粉と糯粉少々を熱湯で捏ね、1時間蒸す。その後、軽くつく。直径4 cmの平らな形の中に餡を包む。上面には赤、黄、緑に色づけした糯米を各々に数粒ずつのせつけて10分間蒸籠で蒸し上げる。赤色は厄除け、緑色はしげり、黄色はみのりと豊作を頼む願望がこめられた「縁起餅」または「厄除け餅」と伝えられている。ちなみに、この店舗は名阪自動車道が開通した頃から製造し始め、みやげ物として扱っている。

●三重県上野市の伊賀餅 <店名：かぎや>

米粉と糯粉を合わせて熱湯で捏ね、蒸す。蒸し上がった生地塩少々を加えてつく。直径6 cmの平らな形の中に餡を包む。表面には赤、緑に色づけした糯米を各々に数粒のせつけて10分間ぐらい蒸籠で蒸し上げる。上野市内には二店舗あるが、両店とも、他の地域よりもちの大きさ(重量)が小ぶりである(表1)。

表1 三重県下における“毬もち”

住 所	呼 称	皮の材料とこね方	あんの種類	もちの 大きさ (cm)	もちの 重 量 (g)	上 面 の 糯 米 の 色
三重県庄野町	毬もち	米粉を原料にしてぬるま湯で捏ねる。	こしあん	6.0	40	赤・白
三重県津市	けいらん	米粉を原料にして熱湯で捏ねる。	こしあん	6.0	60	赤・黄
三重県多気町	まつかさ餅	米粉を原料にして熱湯で捏ねる。	黒砂糖のあん	6.0	40	白
三重県松阪市	いが餅	米粉を原料にして熱湯で捏ねる。	こしあん	7.0	75	赤・黄・緑
三重県上野市	いが餅	米粉+糯粉を原料にして熱湯で捏ねる。	つぶあん	4.0	30	赤・黄・緑
三重県上野市	伊賀餅	米粉+糯米を原料にして熱湯で捏ねる。	こしあん	6.0	50	赤・緑

### 3. 汲川原地区の土用餅と鶏飯

#### 3-1 地蔵盆の土用餅

汲川原の地名の由来はよくわからないが、古くは農業を営む土地として人々が住みついたと言われる。しかし、水田として開拓された田畑は鈴鹿川の氾濫による洪水との戦いであった。地区に残る「女人堤防」の話がそれを物語っている<sup>2)</sup>。

いつ頃からか、この地に地蔵菩薩が祭られている。最初鈴鹿川左岸堤防南側の平野道にあったときくが現在地に移されて、地蔵堂ができ、毎年8月24日に地蔵盆が営まれる。(今では24日に近い日曜日に行われる)。この地蔵様は「イボとり地蔵」とも言われ、遠方からの参詣者もあるとのことである<sup>3)</sup>。

汲川原地区(53世帯、約205余人)では夏の行事として地蔵盆に餅つきをする。餅は手づきで地元の男女が出あって行う。夕刻には村の人々が公民館に集まり、この餅を食べるのである。餅をつくには早朝から準備が行われ、米二斗で10臼の餅をつき上げる。昔ながらの石臼と杵でつく(200回位)。餅の種類は小豆あん餅、きなこ餅、大根おろし餅、おろし生姜餅の4種類。これに使う米や小豆はすべてこの地区の畑で収穫されたものである。弾力あるなつかしい味のする餅であった。

古くは「土用餅」と言われ、当番にあたった人々が土用についた餅を各戸ごとに配ったそうである。これは20年程前に廃止となり、10年前からは地蔵盆の行事と差し替えられたそうである。餅を食べ終わる頃、外が暗くなり、子供たちが提灯に火をつけて地蔵さんへ御参りする。そして、やがて盆踊りが始まり、夏の終わりを夜遅くまで集落の人々により踊りつづけられる。

「組の人達が早朝から、暑い時に餅をつくのは大変ですが、年に1回ぐらいは村の者がみんな集まり親睦することは、必要であろうと、この行事を復活させたのだ」と総代の浦川氏は話された。

#### 3-2 川浚えの鶏飯

この地区に大雨が降ると、きまって鈴鹿川の堤防が決壊し、村は水浸しになるとの言い伝えがあり、年3回の(3月、7月、11月)川浚えが行われる<sup>5)</sup>。全戸が参加、1日がかりの仕事のため、夕食をともにしてその労をねぎらうのである。川浚えは全員が午前中仕事を行い、午後からは半分の人が「鶏飯」を炊くのである。鶏飯の具は鶏肉、人参、牛蒡、椎茸、青ねぎ(昔は入れていた)が入る、男衆で作る料理である。仕事を終え夕食の頃となると各人が、茶碗、はし、ゆのみ茶碗を持ちより、出会い仕事の慰労に一献かたむけながら会食をする。昔はこの夕食会を楽しみに仕事をしたそうであるが、昨今は人気がなくなり準備だけして、食事もせずに帰ってしまう人もいるようだ。

以上は、農村の寄り合い飯の風習である比較的残っている地区ではあるが、それもだんだんと現代の生活感覚にはあわないことが伺われる。

## 4. おわりに

東海道宿場町の庄野名物である焼米俵も毬もちも今では、お年寄りの記憶と文献に残るのみとなった。しかし、毬もちは三重県の津，多気，松阪，上野，さらに滋賀県の湖東の地域<sup>13)</sup>で、呼称はけいらん，まつかさ餅，いが餅，伊賀餅，いがまんじゅうと様々であるが売られている。さらに，この地域以外にも愛知県の西・東三河地区で，雛祭にお供えするまんじゅうとして，2月から4月頃まで，店頭に並べられるそうである<sup>14)</sup>。全国的に調査すればこの他にも似たものが各地にあるのではないかと思われる。

また，汲川原町の土用餅や鶏飯は農村の寄り合い飯の食習慣の名残りである。農村各地でこのようなしきたりは，かつてはあったようだが，今ではそれも次第に少なく，この地区は戸数の少ない集落だからこそ住民がまとまり，かろうじて行事が続けられていると思われた。

時代の変化や食生活の近代化とともに，これら地域の食習慣や伝承は形を変え，あるいは早晩消えてゆく運命であろうと調査を通して感じられた。

以上，ささやかな調査ではあるが，進めるにあたって，関連文献が少ないのと昔のことを話してくれる人が高齢者であるため，いろいろと戸惑った。その意味においても，消えゆく地域の食文化を今記録しておくことが大切であると思われた。

## 5. 謝 辞

本調査にご協力いただいた庄野町の前総代松井氏と汲川町の総代浦川氏，また，地域住民の皆様にご心から感謝致します。

## 参考文献

- 1) 伊藤俊一(1995)：鈴鹿の地名,p.11, 中日新聞社
- 2) 伊藤俊一(1976)：鈴鹿の昔話,p.21, 三重県郷土資料刊行会
- 3) 鈴木晋一(1995)：東海道たべもの五十三次,p.156, 平凡社(東京)
- 4) 木村彦次郎(1971)：小説現代,p.185, 講談社 8月号(東京)
- 5) 庄野郷土誌編集委員会(1993)：庄野郷土誌,p.362-364
- 6) 浅井了(1979)：東海道名書記(I),p.210-213, 平凡社(東京)
- 7) 浅井了(1970)：東海道名書記(II),p.64-69, 平凡社(東京)
- 8) 松尾夜域(1960)：和菓子物語,p.63, 井上書房(東京)
- 9) 鈴木宗康(1941)：諸国名物菓子, p.15-16, 河原書房
- 10) 福田浩・島崎とみ子(1989)：名飯部類,p43, 教育社(東京)
- 11) 大川吉崇(1986)：たべもの三国誌,p133, 新人物往来社(東京)
- 12) 鈴木宗康(1968)：茶菓子の話, 淡光社(東京)
- 13) 橋本鉄男(1991)：日本食生活全集 聞き書 滋賀県の食事,p139, 農山漁村文化協会(東京)
- 14) 星永俊(1989)：日本の食生活全集 聞き書 愛知県の食事,p209, 農山漁村文化協会(東京)



写真1 「林道春の著」「丙辰紀行」

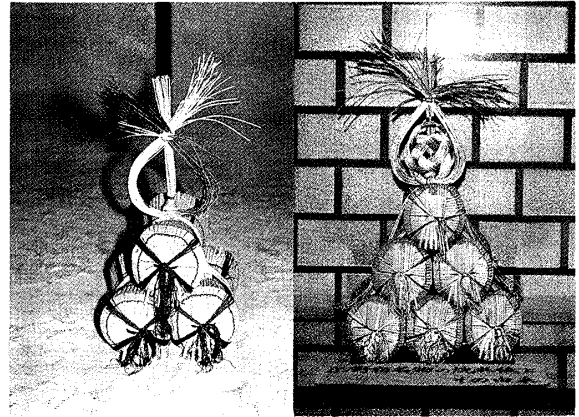


写真2 三俵積・六俵積焼米俵

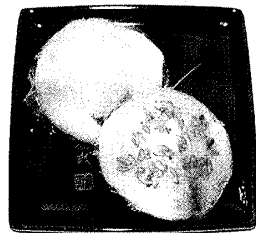


写真3 けいらん (津市の宮崎屋)

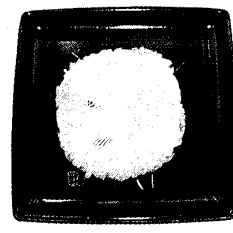


写真4 まつかさ餅 (多気町相可の長新)

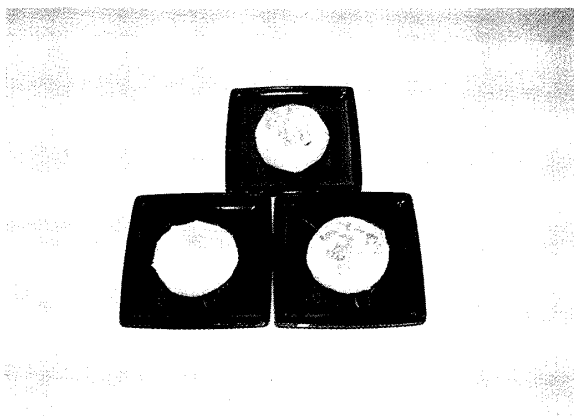


写真5 いが餅 (松阪市の伊賀屋)

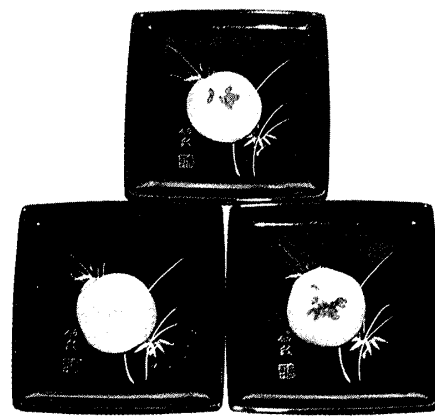


写真6 いが餅 (上野市のいが餅本舗)