

令和3年度 つるおか伝統菓子伝承事業  
「笹巻」についての調査・研究業務報告書

山形大学 農学部  
江頭研究室 教授 江頭 宏昌

鶴岡の笹巻きは、木灰の上澄み水、つまり灰汁（あく）を吸わせたもち米（粒）をチマキザサの葉で包んで煮るちまき（粽）の一種である。一般に端午の節句のころに作って食べられるが、近年は直売所などで季節を問わず販売されるようになった。

本報告の目的は、ちまきの歴史をたどりつつ、鶴岡の笹巻きの特徴を、内容物、包材、食べる時期、製法などの点から明らかにすることである。



写真1. 鶴岡の笹巻き  
通称、こぶし巻きと呼ばれる形態の一つ。黒砂糖入りのきな粉で食べる。  
(筆者撮影)

## 1. ちまきとは何か

ちまきの由来や文化について包括的にまとめられた唯一といってよい書籍として芳賀文子著「ちまき」(1992)がある。芳賀は「まえがき」の中で、「ちまきとは、生の穀類を植物の葉で包んでヒモでゆわえ、蒸すまたはゆでてそのまま食べられる状態にしたもので、長期間の保存に耐えうる食べ物である」と定義している。

芳賀の定義の中に「生の穀類」とあるが、これは穀粒とは限らない。穀粒を製粉した穀粉も含まれるので、穀粉で作るちまきは「だんごちまき」ともよばれる。たとえば、新潟の名物になっている笹団子はその典型的な一例であろう。芳賀(1992)は「私の調査でもち米を用いたちまきは、限られた地域で作られているが、穀粉によるちまきは全国的に分布し、中でも中部地方以西では、殆どが穀粉を主原料にしたいわゆる「だんごちまき」である」と述べている。だんごちまきが、もち米のちまきより広範囲に普及した原因として、芳賀は5つの理由を挙げている。

第一は、京都が諸文化の中心地であり、中国から伝来したちまきを作り始めたのが京都で、後に御所粽、内裏粽が作られ、地方ではこの上方方式を真似るようになった。

第二には、精粉技術が進み、くず米や他の穀類を粉にすることができるようになった。そして、二、三種類の粉を混合することもできて便利になった。

第三には成形が簡単で（一般に）、加熱時間が短くてすむ。

第四は、だんごに味付けができる。また餡をつつんだり、よもぎなどを搗きいれたりすることも可能である。

第五には、ササに限らず、カヤ、ヨシ、マコモのような細い葉でも包むことができる。

とある。ただし、穀粉を用いるには製粉技術の普及を待たなければならなかった。

芳賀はさらに製粉技術の歴史についても概説している。弥生時代に大陸から稲作とともに木製の杵や臼を用いた農業技術が伝わり、脱穀や籾殻を除去するのに利用されたが、製粉するには大変な労力を要し、一般の人々が粉食するには、程遠いものだったという。奈良時

代には中国から仏教の伝来に伴って唐菓子も輸入され、唐菓子の材料には小麦粉や米粉も多く使われているといわれるが、貴族社会の儀式用の供物で、日常の食べ物としては扱われていないという。日本書紀（720）にも推古天皇の18（610）年、春三月、高麗王、僧二人を献じ、初めて碾磑（石臼）を造ったことが記されているという。しかし当時は石臼用の堅い石の細工が容易ではなかったため、大衆的なものにまで発展しなかったと述べている。

その後、鎌倉時代に中国からお茶が渡来して、厚層や貴族たちの間に人気を広まった。固い茶を挽く臼が必要になり、これを「茶磨（茶臼）」といった。足利時代の中期には、この茶磨からヒントを得て大型の臼をつくり、米を粉にすることができるようになった。これが挽き臼の起源で、一般大衆の間に普及したのは江戸時代中期以降で、穀類や大豆類の加工に威力を発揮し、ようやく粉食が豊富に取り入れられるようになったとのことである。

このような製粉技術の歴史を考えると、「だんごちまき」の歴史は京都の貴族社会なら平安時代まで遡れる可能性があるが、庶民の間に広く「だんごちまき」が普及したのは早くとも江戸時代中期以降だと考えられる。

したがって、鶴岡の笹巻きのように、穀粒を包むちまきの歴史は「だんごちまき」よりも古い歴史を持っていると考えるのが自然であろう。

## 2. 国内のちまきの種類と分布

### 1) 「日本の食生活全集」によるちまきの種類と分布の調査

日本全国のちまきの種類と分布を把握するため、国内 300 地点で大正末期から昭和初期の時代を生きた 5000 人から「聞き書き」してつくられた CD-ROM 版「日本の食生活全集 2000」（農文協 2000）（以下、「全集」と略）から、「ちまき」、「笹巻き」および「笹だんご」をキーワードにして検索したところ、それぞれ 136、22 および 16 件がヒットした。ただし、この中には、コンテンツの重複や芳賀の「ちまき」の定義から外れるものを除くと、場所や内容が互いに異なる「ちまき」を合計 80 件抽出することができた。

なお「ちまき」でないと判断した事例は次の通りである。「けせんまき」（鹿児島県鹿屋市）とよばれるニッケイやサルトリイバラの 2 枚の葉ではさんだ、だんご状の食品、また「いびつもち」（和歌山県田辺市）と呼ばれるサルトリイバラの 2 枚の葉で挟んだだんご状の食品である。これらはいずれもひもで結わえていないので、芳賀のちまきの定義から外れると判断した。また「せんちまき」（長崎県対馬市厳原町）や「ちまきもち」（大分県国東市国東町）は「ちまき」とよばれていても、サルトリイバラの葉ではさみ包んだものであり、閉じていないので長期の保存に堪えないので、「ちまき」からは除外した。ただし、「せんちまき」に使う「せん」は対馬のみで作られているさつまいもを発酵させたデンプンの保存食で、穀類由来ではないが、だんごの食材に利用される点が極めてユニークである。

この 80 件のデータをもとに内容物、包材、食べる時期などに関する分布を地図作成ソフト BatchGeo を用いて GoogleMap 上に作成した。

## 2) ちまきの内容物に関する分布

図1は80件の「全集」データをもとにして、ちまきの内容物に関する分布を示したものである。うるち米の粒を用いる例はなかったため、まず、もち米の粒を用いるちまきの分布を見ると、九州の鹿児島と長崎、東北の山形と秋田のみであった。また鹿児島や長崎ではもち米の粒を木灰の上澄み液（灰汁）や唐灰汁の水溶液に一晩漬けて利用する。地図で分かるように山形は灰汁に漬けて利用する事例がないことになっている。「全集」には山形県平田町（現、酒田市）では、ところによってはわら灰の灰汁でゆでるちまきもあると書かれていたが、同地の少数事例であることから「もち米」に分類した。しかし後述するように、山形県鶴岡市には古くから鹿児島と同様に灰汁に漬けたもち米を使うちまきが存在する。

だんごちまき（米粉を使うちまき）は西日本を中心に分布し、もち米粉のみ、うるち米粉のみ、もち米粉とうるち米粉の混合物いずれも広範囲に重なりあい、地理的な特徴は見いだせなかった。粉を混ぜる理由として、もち粉が多すぎると腹にくる（胃にもたれる？）とか、作りにくい（粘りが強く手にくっつく）ことがあり、逆にもち米粉が少ないと美味しくない、米粉は貴重なので小麦粉を混ぜた（大分県竹田市や長野県）という記述もあった。

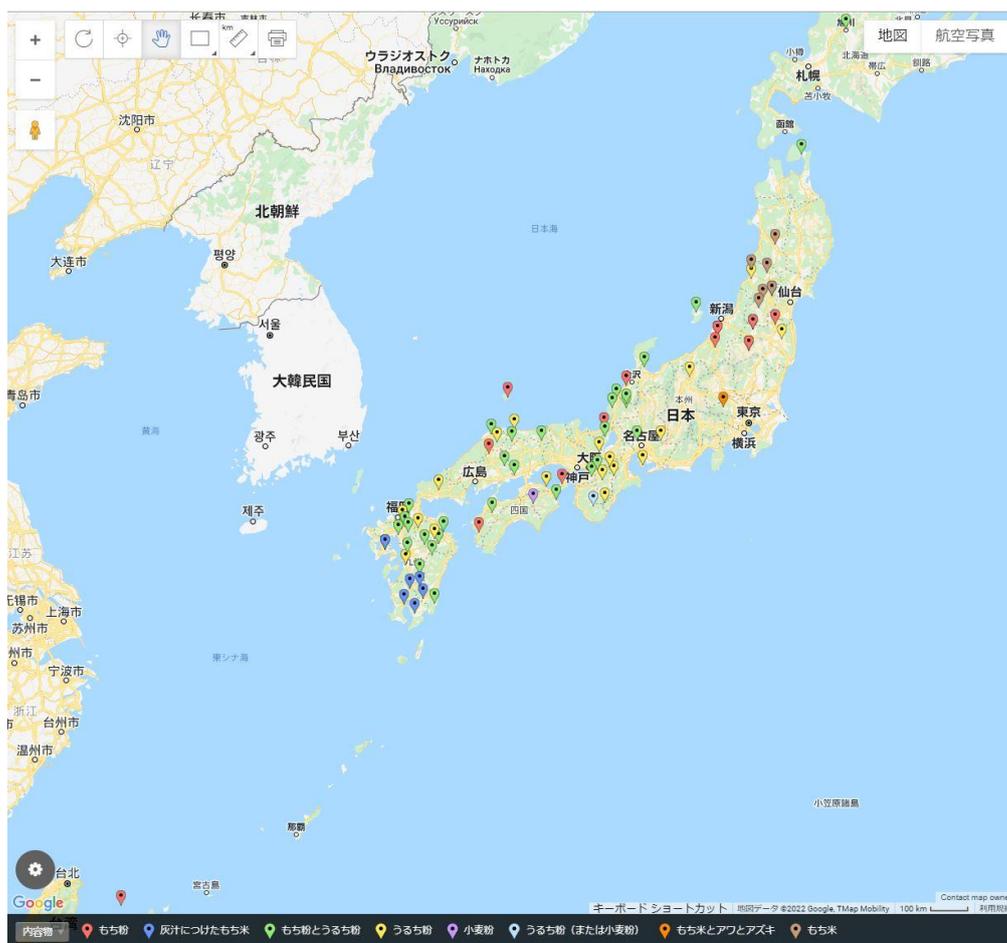


図1. ちまきの内容物に関する分布

「日本の食生活全集」の情報をもとに BatchGeo ソフトウェアを用いて筆者作成



写真2. 熊本県五木村の「たかきびちまき」生地は小麦粉と米粉の混合物でできており、濃い紫は雑穀のたかきび粉、緑はヨモギが入っていて彩りが美しい。たかきび粉を混ぜると軟らかくなるので小麦粉の割合を増やすなど、色別に混合割合を変える。雑穀や小麦粉を使うのは米が貴重であった山間地で米を節約しながら粘りある食感を出す知恵である（寺嶋悠氏撮影）

中には徳島県阿南市羽ノ浦町や和歌山県田辺市中辺路町のように、小麦粉だけで作るちまき、岡山県笠岡市のようにタカキビ粉やライ麦粉を使うちまき、もち米3にアワ4とアズキ3、あるいはうるち米3にタカキビ4とアズキ3を粒のまま（アズキは下ゆでして）混ぜてトチの葉に包んで蒸す「つとっこ」とよばれるちまき（埼玉県秩父市吉田）もあった。これは米のとれない山間地ではもち米が貴重なので、もち米を節約するためにアワやタカキビで粘りを補う工夫である。トチの葉はホオノキの葉と同様、防腐効果があるとの記載があった。

### 3) ちまきの包材に関する分布

図2に「全集」の情報に基づく「ちまき」の包材に関する分布を示した。包材に竹の皮を用いる事例は南九州、鹿児島を中心に熊本や宮崎にもあった。竹の種類はモウソウチクが主であるが、マダケやハチクの皮が用いられる事例があった。ヨシとカヤの葉を利用する「ちまき」の分布はほぼ重なって九州、四国、近畿、中部地方に分布している。カヤは特定の植物種を表現する名前ではなくチガヤやススキが含まれるが、「全集」でしばしば記載がみられたのはススキである。

ちまきはもともと茅（ち）、つまりススキやチガヤなど細長い葉を持ち屋根をふくのに用いられる植物が使われたので「ちまき」とよばれるようになったという言説がある（田中ら1997）。服部ら（2007）が大正末期から昭和初期に国内でちまきの包材に使われた植物種を詳細に調べたところ、包材にチガヤが用いられたのは、わずかに愛媛県の1事例のみであった。一方、ススキの利用事例は、鹿児島県から長野県までの九州、中国、四国、近畿、中部地方の15府県にまたがる22件あり、ちまきの包材に利用される植物種では、ササ類（108件）、ヨシ（28件）に次ぐ3番目に事例数が多かった。北九州には「その他」の記号が多いが、一つの地域でもヨシ、マコモ、ササ（チマキザサやクマザサ）のなかから複数の植物種が包材に利用されていたためである。包材に使う植物種を一つに決めず、その場、その年に入手しやすいものを臨機応変に利用したのだろう。

事例の少ない包材として、さらし木綿の布を使う「トークちまき」（長崎県諫早市）、ミヨウガの葉を使う「かやもち」（愛媛県愛媛県上浮穴郡久万高原町）、ホウノキの葉を使う「朴

葉巻」(長野県木曾地方)、アベマキ(クヌギの一種)の葉を使う「ちまき」(岡山県笠岡市)、トチの葉を使う「つとっこ」(埼玉県秩父市吉田)、ビロウ(クバ)の葉を使う「くばもち」(沖縄県八重山郡与那国町)があった。

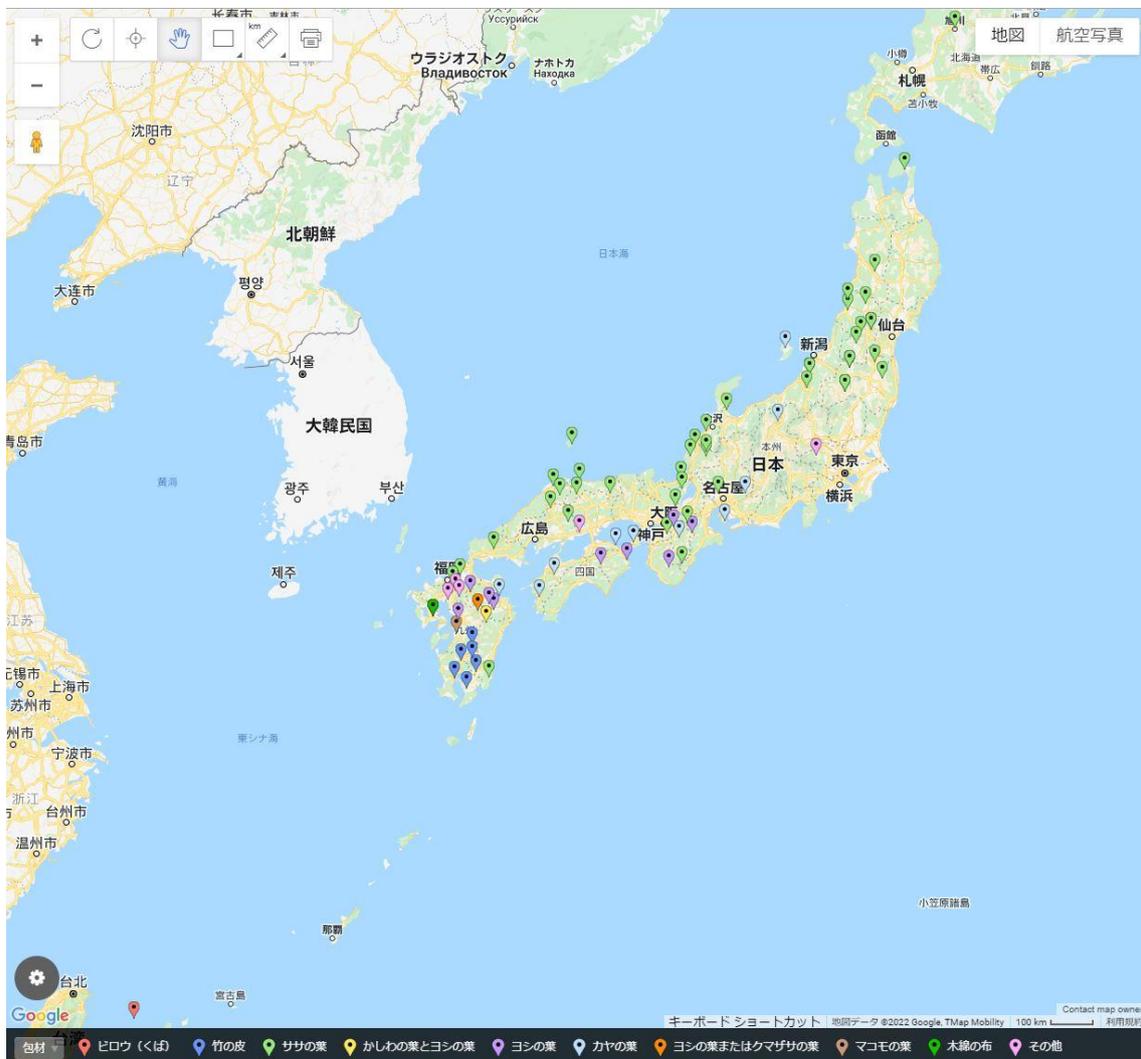


図 2. ちまきの包材に関する分布

「日本の食生活全集」の情報をもとに BatchGeo ソフトウェアを用いて筆者作成

ササを包材に使うのは、九州、中国、近畿、中部、東北、北海道地方の主に日本海側であった。服部ら(2007)は包材にササ類を使うちまきは宮崎から青森までの27都府県におよんだとしており、服部らが調べた文献からはササの種類は特定できないものの、日本海側に集中していたことからチマキザサ節のササが主であろうと推察した。ちなみにチマキザサは葉面に毛が無いので、食べる時に内容物が葉からはがれやすい利点がある。京都の祇園祭のちまきをはじめ、山形県鶴岡市の笹巻きなど、全国でちまきに利用されてきたササである。



写真3. 長野県木曾地方で作られるほう葉巻  
 出典：農林水産省「うちの郷土料理\_長野県」  
 ホームページ



写真4. ゲットウ（サンニン）の葉で包まれたフーチバームーチー  
 フーチバーはヨモギの葉の意味。沖縄では旧暦12月8日に子どもの健康祈願として鬼餅（ムーチー）を作る。サンニンやクバの葉に包んで蒸した餅を神仏に供える。（筆者撮影、以下同様）

津山ら（2008）によれば、「チマキザサ (*Sasa palmata*) やシナノザサ (*Sasa senanensis*) に代表されるタケ科ササ属のチマキザサ節 (Sect *Sasa*) は樺太、千島列島から、四国、九州まで分布し、チシマザサ同様、多雪地域の冷温帯から亜高山帯の林床における優占種である」という。また「チマキザサ節の分布は、積雪深との対応関係が強いことがこれまでの研究で指摘されている。常緑性で地上に冬芽をつけるチマキザサ節の生育にとって、積雪は冬期の寒さと乾燥の被害から地上部を保護する上で不可欠な要素となっているためである。Suzuki(1961)と薄井(1961)は北関東から東北にかけての本州では、チマキザサ節は最大積雪が50cm以上の地域に分布する」と述べている。

さらに津山らは国内のチマキザサ節の分布が2081-2100年には温暖化によってどのように変化するかを予測した(図3)。その結果、残存する分布域は現在の

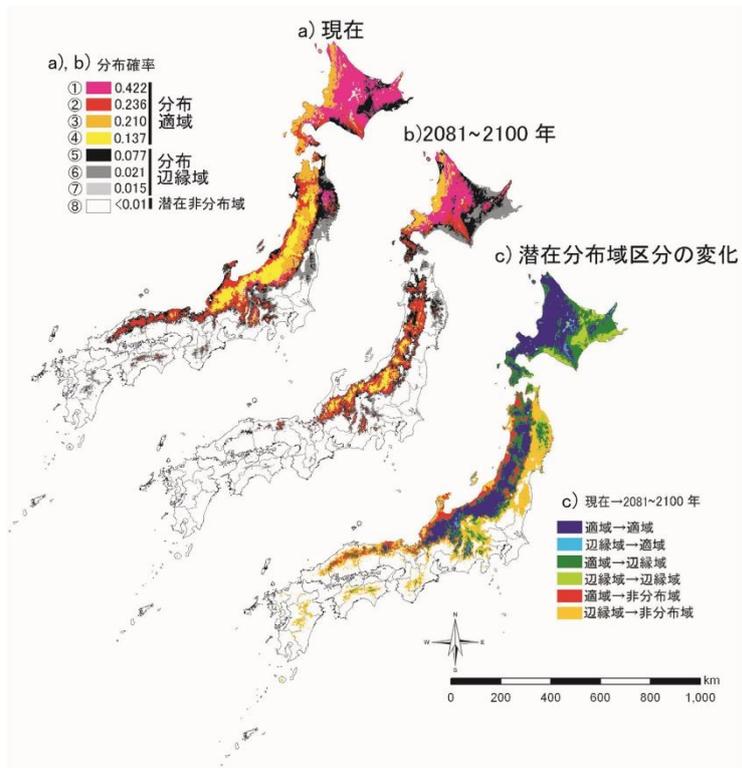


図3. チマキザサ節の分布予測（津山ら2008）

51.4%で、北海道の西部全域と同東部や南部の山岳地帯、東北地方から北陸地方にかけての日本海側の山岳地域、北上産地、飛騨山脈、木曾山脈、赤石山脈、中国山地では高標高域に小面積が分布するのみという結果になった。温暖化後に分布辺縁域から潜在非分布域（分布確率が1%未満）に変化すると予測された地域（図3-c、黄色と赤色の地域）は、チマキザサ節の分布地域の中でも脆弱な地域（最も脆弱なのは本州の日本海側の平野部や山岳の低標高域）で、絶滅が予想されると述べている。60年後の予測とはいえ、鶴岡の笹巻きのササが低地で入手できなくなると、笹巻き文化の存続への影響が懸念される。

#### 4) ちまきを食べる時期に関する分布

はじめに、ちまきを食べる時期にまつわる言説を紹介したい。

芳賀（1992）によると、ちまきの起源についてよく知られている伝説は、春秋時代の楚の詩人、屈原（紀元前340?—278?）の話であるという。屈原は国を憂うざんげんによって追放され、汨羅江（べきらこう：湖南省の北東部を流れる長江右岸の支流）に5月5日に身を投げた。屈原の姉が彼の死を悼み、毎年命日の5月5日に米を投じることを続けた。その後、汨羅（べきら）江にすむ水神（蛟竜）から屈原の死骸を守るため（つまり厄から逃れるため）、米を竹筒に入れ、水神の嫌う楝（和名：おうち、せんだんの木のこと）の葉で竹筒に蓋をして、五色の糸で縛り、水神を近寄せないようにした、という話である。

芳賀はまた、端午の節句は五節句の一つで、重五ともいわれていた。古代中国では5月5日を最も災難に遭いやすい日（注1）としていた。この厄をはらうため、唐の時代（618—907）には宮廷でも5月5日が端午節として定着し、邪気を払うという意味で、屈原の伝説にちなみ、ちまきを供えるようになった。この風習が、中国全土のみならず、台湾や日本にも伝わり、5月5日を端午の節句とし、ちまきを供えるようになったと解説している。

（注1）旧暦の5月5日は6月の梅雨時期にあたり、体調を崩しやすい時期である。『荆楚歳時記』には5月5日を浴蘭節といって、蘭湯に浴して芳香に沐したり、さまざまな草を摘んだり、ヨモギを採って人形を作ったり、菖蒲酒を飲んだりすることで、邪気を払ったと記されている。

一方、中国の荆楚地方（長江中流域）の宗懔（そうりん）が600年前後ころに書いた『荆楚歳時記』には、ちまきを食べる季節は本来、端午節ではなく、夏至であると記されている（守屋1978）。守屋は夏至と5月5日の行事はしばしば混同されたいと述べ、夏至は「陰陽争い死生の分かるる」時と考えて大いにこの日を慎んだので、本来夏至に行われたものが5月5日に移行したのかもしれないと理由を述べている。

以上のように、中国の伝説や年中行事から、ちまきを食べる時期は旧暦の5月5日や夏至の日になったということが理解できる。それではかつての日本はどうだろうか。「全集」からちまきを食べる時期を拾ってみよう。

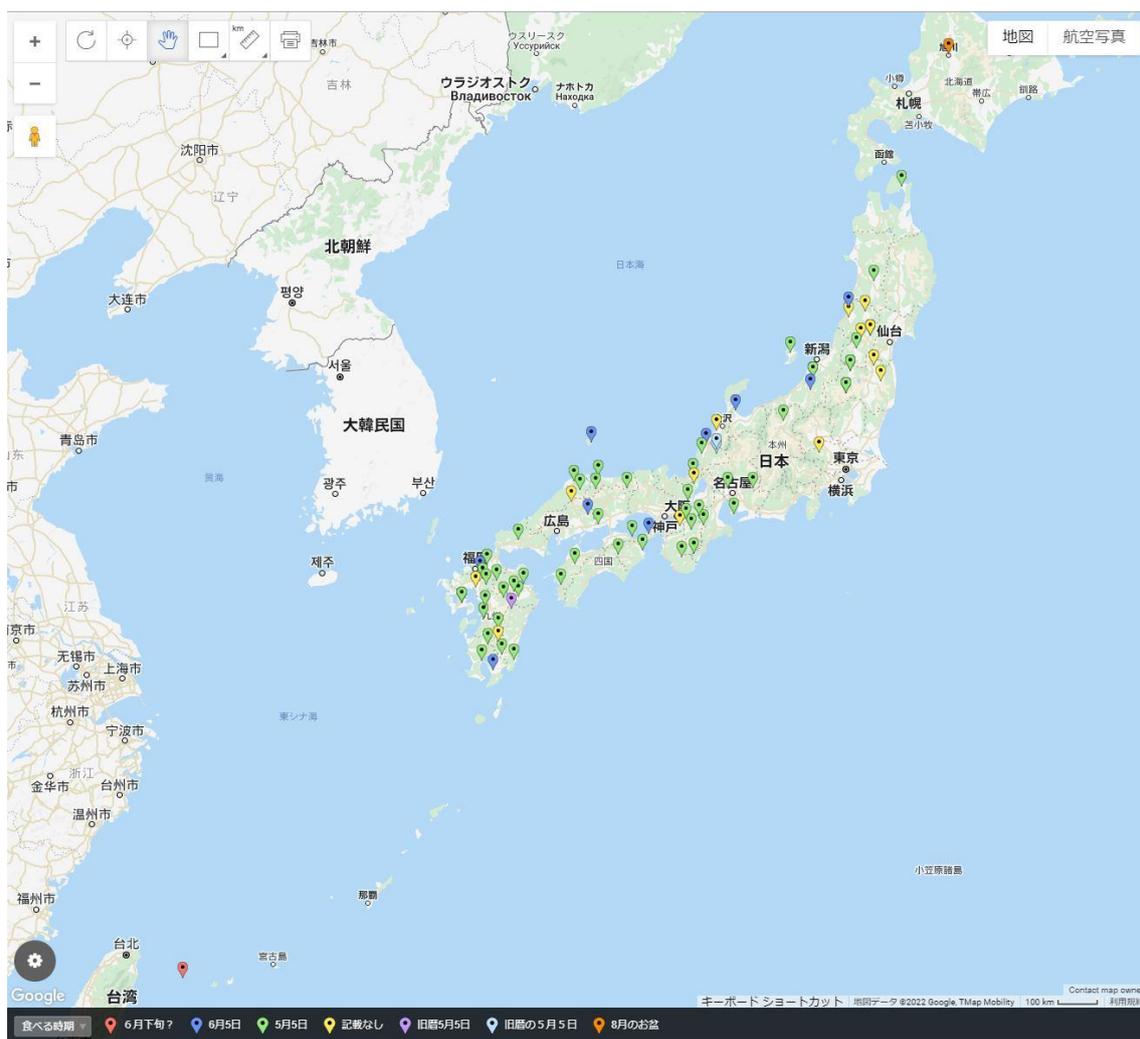


図 4. ちまきを食べる時期に関する分布

「日本の食生活全集」の情報をもとに BatchGeo ソフトウェアを用いて筆者作成

ちまきを食べる時期を図 4 に示した。全国的には新暦の 5 月 5 日が大半を占めていた。本来の端午の節句である旧暦の 5 月 5 日に食べる宮崎県西臼杵郡高千穂町やその時期に近い月遅れの節句の日 (6 月 5 日) に食べる地域は新潟から福岡・鹿児島まで、主に日本海側を中心に点在していた。北海道旭川市はお盆に笹だんごを、沖縄県与那国島は旧暦 6 月以降の吉日に行われる豊年祭でクバもちをつくるということで、端午節とは無関係なちまきであることが分かった。

#### 5) ちまきの製法、特に加熱方法と加熱時間に関する分布

図 5 に示されるように、「ゆでる」は北海道から九州まで広範囲で行われており、「蒸す」は近畿、中国、四国、九州地方の西日本を中心に行われていることが分かった。また加熱時間 (図 6) については、データが少ないが、1 時間以下が山形、福島、北陸、中国地方にあり、3 時間以上が南九州と長崎県に観察された。

芳賀 (1997) は米粉を使うだんごちまきが普及した理由として、加熱時間が短くてすむこ

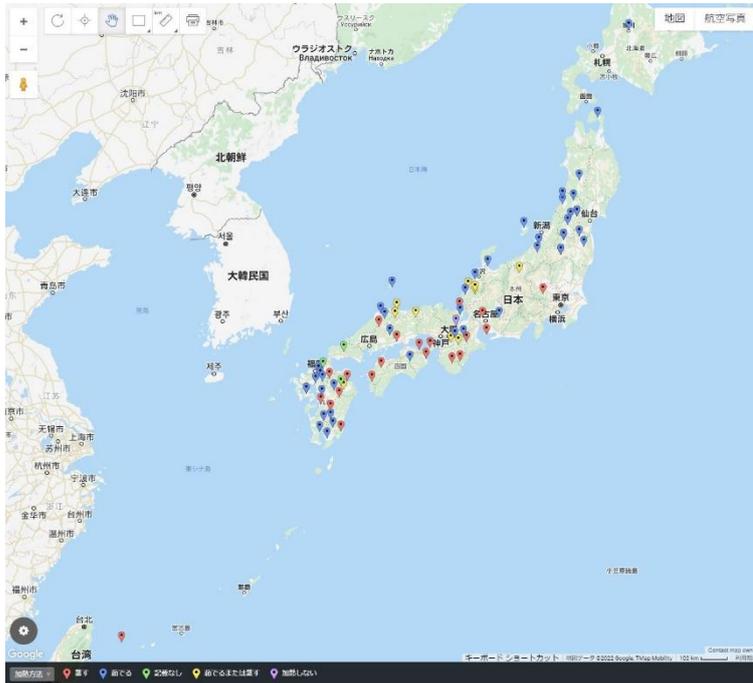


図5. ちまきづくりの加熱方法に関する分布  
「日本の食生活全集」の情報をもとに BatchGeo ソフトウェアを用いて筆者作成

とを理由の一つに挙げている。もち粉やうるち粉、特にその混合物を多用する西日本では蒸すのが一般的で、中には 30 分間未満の加熱時間の記載があった。対して、灰汁に浸したもち米(粒)を使う南九州では 4 時間以上ゆでるケースもあった。灰汁のちまきは米粒が十分溶けたゼリー状の食感が好まれることも加熱時間が長くなる原因であろうと考えられる。

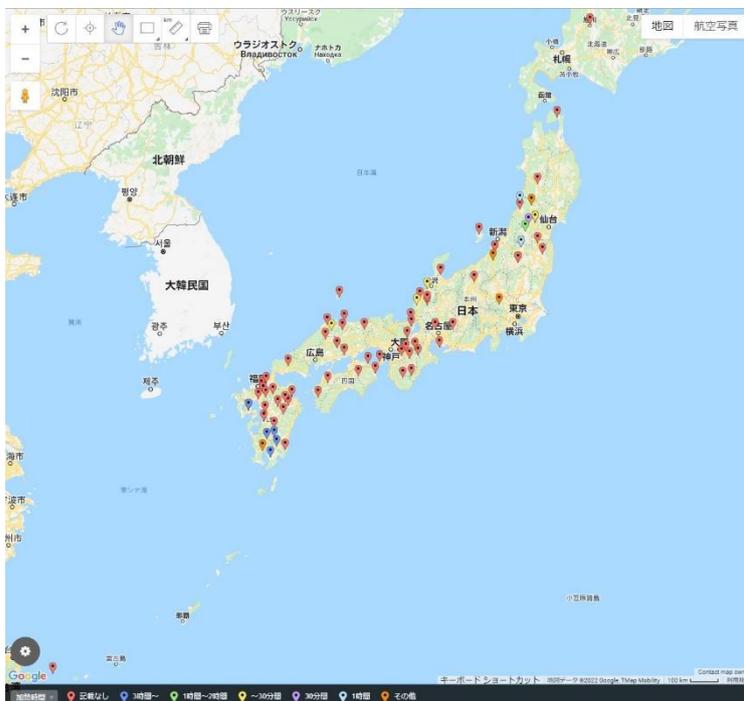


図6. ちまきづくりの加熱時間に関する分布  
「日本の食生活全集」の情報をもとに BatchGeo ソフトウェアを用いて筆者作成

#### 6) ちまきを食えるときの味付け方法

図7に、ちまきを包材から取り出した後の味付け方法を示した。

西日本に「記載なし」が多いのは、だんごちまきが多いことと関係があると考えられた。なぜなら、だんごちまきでは粉をこねるときに塩、砂糖、醤油など、ときに小豆餡を入れて味付けをすませているので、加熱した後はそのまま食べることが多い。著者が当たり前のこととして「そのまま食べる」などの記載を行わなかったのが、「記載なし」が多かった原因かもしれない。

中国、近畿、中部地方には砂糖、醤油、あるいは砂糖醤油で食べる食べ方も見受けられる。一方、きな粉をつけて食べるのは関西以北と南九州に多い傾向がある。同時に黒砂糖と一緒に食べる食べ方は鹿児島独特の食べ方である。後で詳述するが、山形県鶴岡市の笹巻きは鹿児島と同様、きな粉と黒蜜あるいは黒砂糖で食べることが多い。

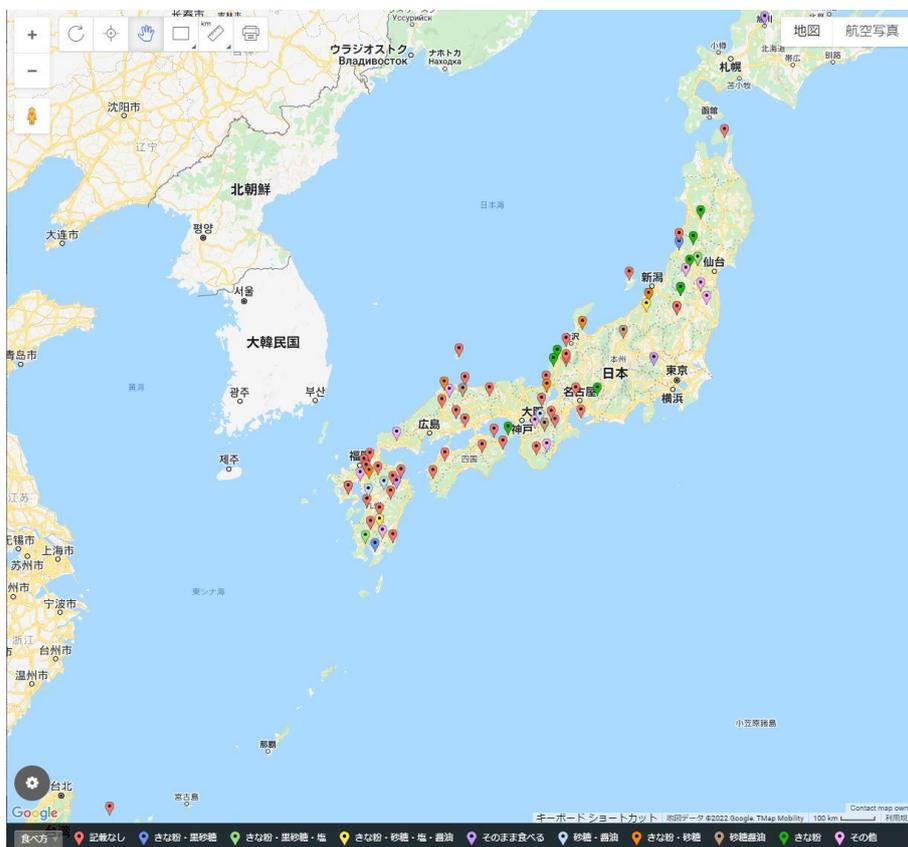


図7. ちまきを食べるときの味付け方法

「日本の食生活全集」の情報をもとに BatchGeo ソフトウェアを用いて筆者作成

### 3. ちまきの製法の起源と伝播

中尾佐助著『料理の起源』（1972）に、ちまきの起源について中尾氏が考察した一文がある。「ちまき類は今の日本では主に米の粉が使用されているが、中国のそのはじめはジ、すなわち雑穀粉の製品であつたらうと私は推定している。現に私は黄河の岸でアワのチマキを食べているのだ。そして前に述べたように、インドのパーリア族は雑穀でチマキをつくらしている。これらを考えあわすと、チマキはたぶんインドで発生し雑穀がインドから中国に伝播する時にその料理法の一つとしてともに渡来したものであろう。そしてチマキ製法に二種類あって、蒸して作るものは華北に、灰汁で煮る方法が華南にあって、それが日本の鹿児島のアクマキになったのであろう」と述べている。

実際、中尾が言うように、中国北魏の賈思勰（か・しきょう）が著した『齊民要術』（532-

549年頃の成立)には、雑穀でつくるちまきや、灰汁で煮るチマキが紹介されている(田中ら1997)。『風土記』の注によると、「民間の習俗では、あらかじめ二つの節日の前にマコモの葉でキビを包み、草木の濃い灰汁でこれを煮込み、熟成する。これを5月5日と夏至の日に食べる。モチキビでつくったものを「ちまき」または「角黍(かくきび)」という」と記されている。また『食経』には「アワちまき」として、大きな竹筒を縦に割り、予め水に漬けて柔らかくしておいた米を一層、アワを一層と交互に積み重ね、縄で竹筒をしっかりくくり合わせ、鍋で煮るとある。さらに『食次』には「あんこちまき」として、もち米粉に水と蜜を加え、手で揉んで長さ一尺、幅二寸ほどにし、四つにきりわけて、ナツメと栗の実をたっぷりつけて、油を塗ったクマザサの葉で包んで十分に蒸すと記されている(穀物と加熱方法に引いた下線は筆者による)。

日本でちまきが登場する最も古い文献は880-886年ころに成立した『伊勢物語』である。写本の一つ定家本の第二部52段には飾り粽(ちまき)の話が出てくる。また『延喜式』(905~927年)の内膳司には「粽料糯米二石。日別二升五合。大角豆六斗。日別六合六勺。芋大二斤。薪六十荷。直。蔣六十束。物。」とあり、宮廷において、もち米でちまき(粽)を作っていたことが分かる。『和名類聚抄』(931-938)の巻第十六 飯餅類第二百八に、『風土記』に櫻とあるのは和名で知萬木といい、菰(まこも)の葉で米を包み、灰汁で煮て熟成させたものであり、5月5日に食べるとある。これらの文献から、平安時代にはすでに中国の端午節の風習がわが国の宮廷などに取り入れられるようになっていたことが分かる(芳賀1997)。

『延喜式』のちまきには灰汁が出てこないの、近畿地方では古代から灰汁を使う習慣はなかったのだろうと中尾(1972)は述べており、『和名類聚抄』のちまきには灰汁が使われていることから、わが国の平安時代にも中国の『斉民要術』の時代と同様、灰汁を使うちまきと灰汁を使わないちまきが存在したと考えられる。

江戸時代に編纂された食の百科事典「本朝食鑑」(1697)には、4種類のちまきが紹介されている。

1) 蒸した糯米を搗いて餅にし、長さ四五寸、頭と尾を細く尖らせ中程を円肥にする。クチナシの汁で染める場合もあるが、マコモの葉で包み、い草でしばって米俵の形状にし、釜でよく煮て、冷えるのを待って中身を冷水に取り出す。焼塩か、砂糖・豆粉・水飴をまぶして食べるのもよい。家々の端午の節供の習慣。



写真5. 京都の笹ちまき(2018年7月19日)

2) 極きめ細かい粳米粉を冷水で練って細長い団子にし、クマザサの葉で包み、い草でしばって、せいろで蒸したものの。中身に入っている団子は小エビかチヨロギのような形をしている。砂糖をまぶして食べる。京都の珍菓であり、菓子職人、川端道喜が巧みにつくるので、道喜粽という。

また（それまで使われていたマコモをササにかえたので）笹粽ともいわれる。

3) 糯米を良く蒸して、搗いて餅にし、ワラで包んでワラで縛り、せいろで蒸した黄白色の飴色のちまき。飴粽（あめちまき）という。

4) 朝比奈粽。山茶（さざんか）の根を焼いて作った灰で、3種類の灰汁（一番汁、二番汁、三番汁）をつくる。二番汁にモチ米に3昼夜浸し、一番汁で蒸し、三番汁をとときどき打ちながら搗いて餅にする。もう一度3番汁でよく蒸すと餅の黄赤色は黒みを帯び、透明で琥珀・瑪瑙のようになる。これを冷水に投じて冷えるのを待って砂糖と豆粉で食べる。駿河国朝比奈の名物であった。



写真 6. 朝比奈ちまき（2013年11月12日）

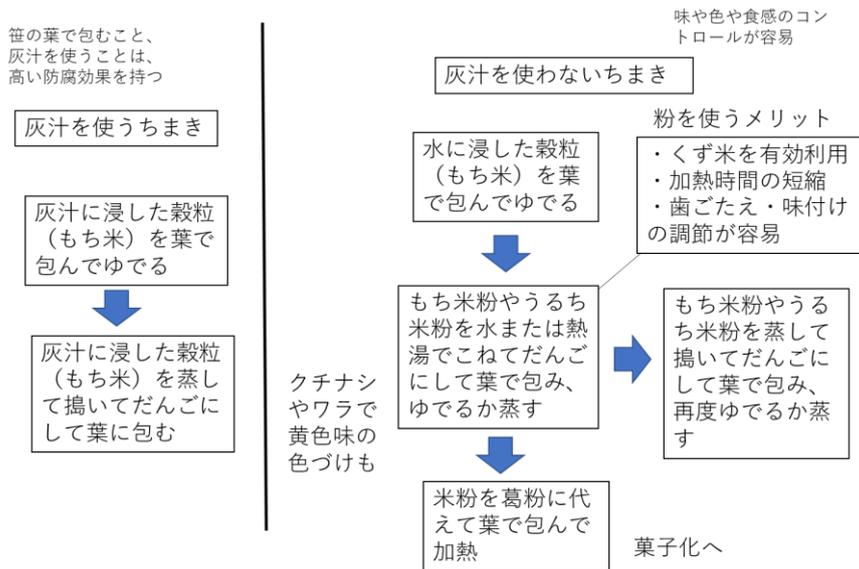


図 8. ちまきの製法の変遷（案）（筆者作成）

#### 4. 山形県庄内地方とその周辺の笹巻きについて

山形県庄内地方で作られる「ちまき」は、チマキザサでもち米（粒）を包んだ「笹巻き」であるが、形やサイズ、灰汁の使用の有無に関して、実に多様性に富んでいる。

高橋・長谷川(2009)によると、およそ最上川を境にして、酒田市を含む北庄内では灰汁を使わない、中身の白い笹巻きが作られている。一方、鶴岡市を含む南庄内では灰汁を使う中身の黄色い笹巻きが作られている。

さらに北庄内に位置する遊佐町や酒田市八幡地区では、ササの葉2枚で巻く「たけのこ巻き」(写真8)と呼ばれる細長い円錐型の笹巻きが作られている。さらに北庄内に位置する庄内町には子どもが数え年で七つになる正月やその年の誕生日の「七つ祝い」のときにつくられる特別な「たけのこ巻き」(写真9)がある。この「たけのこ巻き」はササの葉を40-50枚も使う非常に大きな笹巻きである。南北の庄内地方で広く作られているのは、平たい三角形型の「三角巻き」(写真7)と三角錐型の「こぶし巻き」(写真1)である。



写真7. 庄内南部の笹巻き(上)と北部の笹巻き(下). いずれも「三角巻き」  
南部は灰汁を吸わせたもち米、北部は水を吸わせたもち米をササの葉で巻いて作る



写真8. 酒田市八幡地区の笹巻き  
(ササの葉2枚で作られるたけのこ巻き)



写真9. 庄内町のたけのこ巻き  
ササの葉約50枚で作られる子どもの「七つ祝い」用の特別な笹巻きである

平尾ら(2018)は、山形県庄内地方をはじめとして、山形県全域、秋田県、新潟県、福島県、宮城県の笹巻きの形と製法の分布について、電話取材による詳細な調査を行った。その結果、灰汁または重曹を使ってゆでて作られる黄色い笹巻きは山形県鶴岡市、三川町、村山市の一部、秋田県雄勝郡羽後町の一部のみで食べられていることが分かった。さらにお湯で煮る通常の白い笹巻きも含めると、笹巻きは山形県の全域、新潟県では糸魚川市を除く全域、秋田県では南部17市町村、宮城県では南部4市町、福島県では山形県側の27市町村で食べられていたと報告している。また、それらの地域で食べる時期は、5月5日の端午の節句または月遅れの端午の節句(6月5日ころ)が多かったと述べている。さらにそれら殆どの地域で、伝統的な食べ方はきな粉に白砂糖を混ぜたものをまぶす食べ方が多かったが、鶴岡地域では黒蜜をつけた後に砂糖を混

ぜたきな粉をまぶして食べるという回答が 100%であったと報告している。また庄内地方のきな粉は、通常の黄色いきな粉ではなく、庄内町余目で収穫される「黒神」という品種の青大豆の青きな粉が使われているのが特徴で、おそらく 100 年以上前から使われていたと推察している。

## 5. 鶴岡市の笹巻きの実態に関するアンケート調査

鶴岡市内の笹巻きの実態を明らかにするため、2022 年 2 月中下旬に平尾ら (2018) の聞き取り調査の質問項目を参考にしてアンケート (別紙 1) および電話取材を実施した。鶴岡市役所の食文化創造都市推進課の鈴木泰行氏の協力を得ながら、鶴岡市内のできるだけ広範囲にわたる直売所や飲食店、鶴岡市役所の支所などを通じて、笹巻きの作り手 22 名を選んでいただき、アンケートを送付した。回答方法は記入したアンケートを FAX してもらう方法か、あるいはアンケートの質問項目を追って電話で答えてもらう方法とした。その結果、20 名から回答が得られた。

回答者 20 名の属性の内訳は次の通りである。性別は全員女性、年齢は 40 歳代 1 名、60 歳代 7 名、70 歳代 9 名、80 歳以上 3 名で、大部分が 60 歳以上であった。地区別では朝日地区が 4 名、旧鶴岡地区が 8 名、櫛引地区が 2 名、温海地区が 6 名であった。地理的には

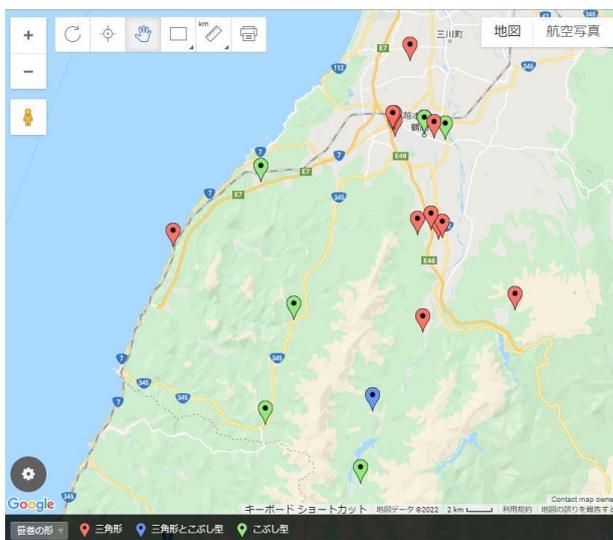


図 8. 鶴岡市内の笹巻きの形に関する分布  
アンケートの情報をもとに BatchGeo ソフトウェアを用いて筆者作成

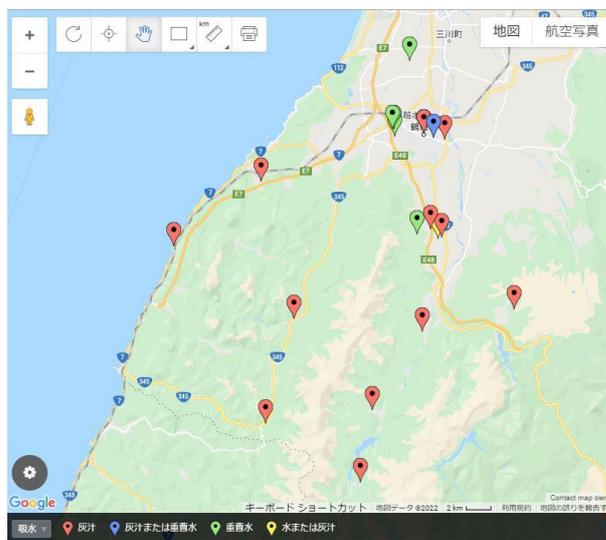


図 9. もち米に吸水させる水溶液の種類  
アンケートの情報をもとに BatchGeo ソフトウェアを用いて筆者作成

旧鶴岡地区は平野部で、それ以外は中山間地域にあたる。中山間地域は自生のササの葉を採種したり、暖房を兼ねた薪ストーブで周辺の木材資源から木灰を生産したりするのに有利な場所である。

調査の結果、20 人/20 人が作る笹巻きは、茹でる前にもち米 (粒) を灰汁か重曹水のアルカリ性水溶液に浸し、そのもち米をササの葉で巻いてゆでて、内容物が黄色くゼリー状になるものであった。また食べるときには青大豆のきな粉をつけて食べると全員が回答した。

笹巻きの形については三角型とこぶし型があった(図8、写真10、こぶし巻きは写真1を参照)。平野部では三角巻きがやや多い傾向にあったが、地理的な差異というよりは、作り方を教えてもらったときに覚えた巻き方であったり、作り手の好みが反映されていたりする可能性がある。

またもち米に吸水させるアルカリ水溶液はかつて木灰の上澄み液がもっぱら利用されていたが、2011年の東日本大震災で原発事故が起きて放射能汚染の影響が心配されるようになってからは、地元の木灰を使わないか、あるいは使うときは灰汁や笹巻き製品を放射能検査に出しているという回答が複数あった。灰汁の代わりに重曹水を使う傾向は平野部の町



写真10. 鶴岡市朝日地区の笹巻き(通称、三角巻き)



写真11. 鶴岡の笹巻きはきな粉と黒蜜で食べることが多い(写真は黒蜜のみ)

中に近いところで顕著であった(図9)。面倒な放射能検査をしても灰汁を使い続ける理由は、重曹水で作るよりも美味しいからという理由である。

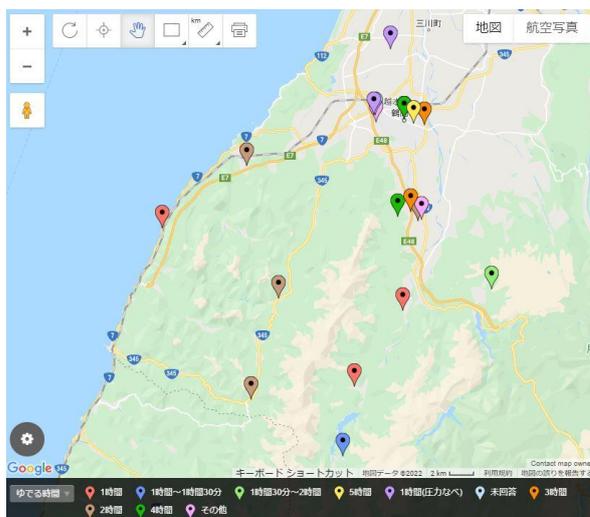


図10. 笹巻きをゆでる時間  
アンケートの情報をもとにBatchGeoソフトウェアを用いて筆者作成

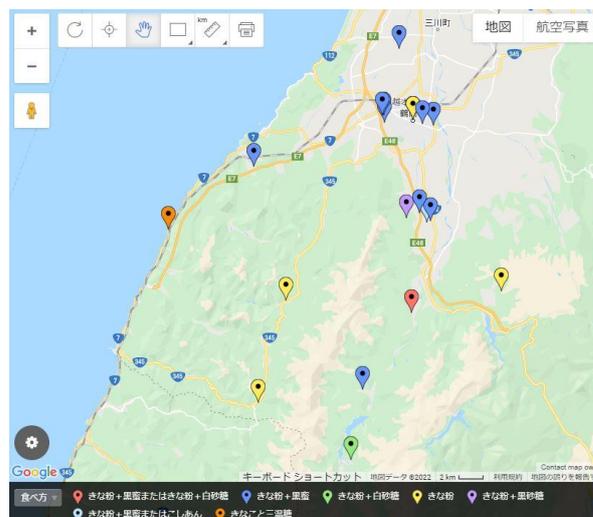


図11. 笹巻きの食べ方に関する分布  
アンケートの情報をもとにBatchGeoソフトウェアを用いて筆者作成

笹巻きをゆでる時間については、地理的な傾向は全く見られなかった(図10)。12人/20人が2時間以上ゆでると回答したが、ゆで時間を短縮のため、圧力鍋を使うと回答した人が3人いて、笹巻きづくりにも新たな技術が普及し始めていることを実感した。

鶴岡市内で笹巻きを食べるときは、回答者が全員、きな粉(青大豆なので薄い緑色)をつけて食べると答えたが、たいていはきな粉と白砂糖、黒砂糖、三温糖、黒蜜などを混

せて食べている（図 11）。平野部では黒蜜を混ぜて食べる一方、山間部ではきな粉のみ、あるいは白砂糖を混ぜて食べる場合が多いようにもみえるが、調査点数を増やさないと結論するのは尚早である。

笹巻きを作る時期（図 12）については、端午の節句（5月5日）と回答したのが20人中6名と意外に少なかった。それに対し、通年（いつでも食べたいとき）が5名、その他が7名、月遅れの端午の節句（6月5日）が1名、未回答が1名であった。その他は1月～5月が多く、被アンケート者の多くは笹巻きの製造販売をしている関係かもしれないが、農閑期を利用して笹巻きを作って冷凍保存し、端午の節句シーズンを中心に周年で出荷しているようであった。直売所やスーパーマーケットに笹巻きが周年で販売されるようになり、笹巻きの季節性は失われつつあるように思えた。

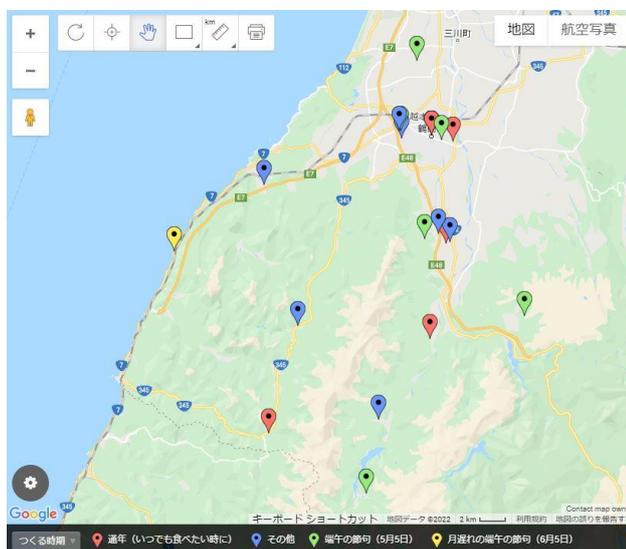


図 12. 笹巻きを作る時期（＝食べる時期）アンケートの情報をもとに BatchGeo ソフトウェアを用いて筆者作成

なお、笹巻きの包材として使うササの種類を聞いたところ、クマザサが10名、チマキザサが7名、不明または未回答が3名いた。クマザサは葉縁部に白い縁取りが現れる特徴があるが、鶴岡市内各所の直売所や農家の笹巻きを見る限り、クマザサの葉を使った笹巻きはこれまで見たことがないこと。また通常は「笹巻きのササ」とか「ササ」と呼んでいること、地元の人々の多くは笹巻きが「ちまき」の一種であるという認識がないことから、おそらくこれはチマキザサをクマザサと誤認している可能性が高いと考えられる（実際、筆者は市内でチマキザサをクマザサだといっている人に出会ったことがある）。

## 6. 鶴岡の笹巻きの由来と特徴に関する考察

1788（天明8）年の山形県庄内地方でおきた災害や飢饉の状況を伝える「悪作付書記」（鶴岡市郷土資料館保存）の松の皮を煮て食べる方法を紹介する文章のなかに、「粽をにる如くの灰汁をこしらい・・・」とあることから当時にはすでに灰汁を使うちまきが存在し、それが現在につながっているとすれば230年以上の歴史を持っていると考えられる。鶴岡の笹巻きはどこからどのようにしてやってきたのであろうか？

一つの説は、天智天皇の時代671年に役行者が鶴岡にある金峯山、あるいは熊野三山になぞらえた金峯山、母狩山、摩耶山を修験の聖地として開山したときに笹巻子が伝えられたというものであるが、残念ながら古代から鶴岡に笹巻子が存在したことを裏付ける証拠がない。しかし鶴岡の金峯山のふもとに昭和のはじめころまで笹巻きを食べさせる茶屋が

あったと聞いている。また1762年に出版された『出羽国風土略記』には金峰地域に産物として粽（ちまき）があったことが記されている。これらのことから、金峯山と縁の深い修験者が九州からその製法を伝えた可能性は考えられる。

二つ目は、北前船が笹巻き（の技術と文化）を運んできたというものである。確かに鹿児島のおくまきと鶴岡の笹巻きはそれらの製法や食べ方において共通する点が多い。しかし、もし北前船が運んだならば、途中の日本海側の寄港地にも灰汁を使うちまきの文化が残っていてもよいはずである。九州以外の海に面した場所では鶴岡にしかないのは不自然である。

三つ目は、1632-53年に加藤清正の息子、加藤忠広公が鶴岡に配流になり、熊本から母親も連れてきて住んだ城は金峯山の麓にあって城跡付近に墓がある。加藤家が「おくまき」を熊本で食べていたとすれば、その文化を鶴岡に伝えた可能性は否定できない。

これまで国内のちまきについて、材料や製法などにさまざまな種類があることを見てきた。改めて広い視野から鶴岡の笹巻きの特徴をまとめておきたい。

1. 灰汁を使うちまきは国内では鹿児島、熊本、宮崎、長崎、新潟北部や秋田南部の一部地域に見られるが、あくちまきときな粉と黒蜜の組合せで食べる食べ方は鹿児島と鶴岡市にしかない食べ方である。古い歴史を持ちながら年齢に関係なく市民が今も好んで食べ続けており、鶴岡市の食文化として根付いている。
2. 市内に笹巻きの巻き方に三角巻きやこぶし巻きのようなバリエーションがあり、親子や近隣の人から教えてもらうような形で笹巻きを作る技術が受け継がれている。
3. 中山間地で使われる薪ストーブで生産される木灰はわらびのあく抜きやコンニャクづくり、畑の肥料に利用されるだけでなく、笹巻きづくりに欠かせないものでありつづけてきた。鶴岡の笹巻きは木灰を生活に利用する文化のひとつである。しかし東日本大震災で起きた原子力発電所の事故による放射能汚染が木灰利用文化の継承を困難にし、木灰から重曹利用へと変化しつつあるのは残念に思える。

## 7. 謝辞

鶴岡市企画部食文化創造都市推進課の鈴木泰行氏はじめ同課の方々にはアンケート調査などでお世話になった。またアンケートや電話取材に協力していただいた市民の皆様にも心から深謝したい。

## 8. 引用文献・参考文献

- 薄井 宏 (1961) ササ型林床優占種の植物社会学的研究－日本植生研究の造林学への適用  
－. 宇都宮大学農学部学術報告特輯 11, 1-35.
- 島田勇雄 (1976) 粽 (訳注). 人見必大 (1697) 『本朝食鑑』、東洋文庫296、平凡社.
- 田中静一・小島麗逸・太田康弘 (1997) 「現存する最古の料理書『斉民要術』」、雄山閣出版.

- 津山幾多郎・松居哲哉・堀川真弘・小南裕志・田中信行(2008)日本におけるチマキザサ節の潜在分布域の予測と気候変化の影響評価. GIS-理論と応用 16 (2) :11-25.
- 高橋江里子・長谷川結 (2009) 特集 笹巻きものがたり. 雑誌SPOON 2009年1月号、7-15頁.
- 館野美鈴・大久保洋子 (2012) 葉利用櫛の食文化研究. 実践女子大学生生活科学部紀要49 : 33-43.
- 中尾佐助 (1972) 『料理の起源』、NHKブックス.
- 農山漁村文化協会 (2000) 『CD-ROM 版日本の食生活全集 2000』.
- Suzuki, Sadao. (1961) Ecology of the bambusaceous genera *Sasa* and *Sasamorpha* in the Kanto and Tohoku districts of Japan, with special reference to their geographical distribution. *Ecological Review*, **15**, 131-147.
- 芳賀文子 (1992) 『ちまき』、開文社出版.
- 服部 保・南山典子・澤田佳宏・黒田有寿茂 (2007) かしわもちと粽を包む植物に関する植生学的研究. 兵庫県立人と自然の博物館研究紀要「人と自然」17:1-11.
- BatchGeo 地図作成ソフト <https://jp.batchgeo.com/>.
- 平尾和子 (2018) 山形県庄内地方の「笹巻」の調理・加工に関する食文化的研究. 公益財団法人アサヒグループ学術振興財団2016年度研究紀要『生活文化部門』.  
(<http://www.asahigroup-foundation.com/academic/support/report2016.html>)
- 守屋美都雄 (1978) 『荊楚歳時記』解説. 宗懐著、守屋美都雄訳注、布目潮颯・中村裕一補訂『荊楚歳時記』(東洋文庫324)、平凡社、273-295頁.
- 守屋美都雄 (1978) 夏至節に糩を食らうこと. 宗懐著、守屋美都雄訳注、布目潮颯・中村裕一補訂『荊楚歳時記』(東洋文庫324)、平凡社、162-166頁.

別紙1 アンケート用紙 (1/4)

鶴岡市企画部食文化創造都市推進課 鈴木宛 FAX：0235-25-2990

食文化ストーリー創出・発信モデル事業  
「笹巻」調査・研究に係るアンケート調査へのご協力について

●令和3年度、国（文化庁）において、特色ある食文化の継承・振興に取り組むモデル地域を全国から募集し、その食文化の文化的価値、歴史的価値を明確にし、国の無形民俗文化財の登録により、地域の文化振興や地域活性化を図る取組み（補助事業）がスタートしました。  
●鶴岡市では、上記の募集に対し「鶴岡雛菓子」「笹巻」「とちもち」の3つをつるおか伝統菓子として、それらの調査研究と継承事業を軸とした「つるおか伝統菓子伝承事業」を国に申請し採択を受けました。  
つきましては、「笹巻」の調査・研究を進めるにあたり、笹巻を製造・作っている皆様から下記アンケートにご協力いただきたく、お願い申し上げます。

- 調査期日 令和4年2月17日（木）～令和4年3月4日（金）  
□回答方法 調査票の内容につきまして、鶴岡市食文化創造都市推進課または山形大学農学部江頭から電話をかけさせていただき、電話にて内容を聞き取りさせていただく予定です。

※ご自分でご記入・FAX回答いただく形でも結構です。

→連絡先：鶴岡市 企画部 食文化創造都市推進課 担当：鈴木 0235-35-1185

＝ アンケート項目 ＝

1) 製造者情報に関するアンケート

記入者（製造者） のお名前	
お住まいの地区は (該当する地域を○で囲んでください)	旧鶴岡市 温海 朝日 楯引 羽黒 藤島
性 別 (該当する地域を○で囲んでください)	女性 男性
年 齢 (あなたの年齢について該当する区分を○で囲んでください)	80歳代以上 70歳代 60歳代 50歳代 40歳代 30歳代 30歳未満
ご連絡先（電話番号）	

2) 笹巻の製造に関するアンケート

No.	項目	回答欄
1	笹巻を作る時期は？	①端午の節句(5月5日) ②月遅れの端午の節句(6月5日) ③半夏生(7月2日) ④通年(いつでも食べたい時に) ⑤その他( )
2	笹巻を食べる時期は？	①作る時期と同じ ②作る時期と異なる ②の場合→保存方法：冷凍・冷蔵・その他( ) 食べる時期：
3	笹巻の作り方を誰に 習いましたか？	①母 ②義理の母 ③祖母 ④義理の祖母 ⑤知人 ⑥笹巻作りが上手な近所の人 ⑦講習会 ⑧その他( )

次頁もあります

別紙1 アンケート用紙 (2/4)

No. 2

4	あなたが作る笹巻の形は？	①三角形 ②たけのこ型 (小型：別名つの巻) ③たけのこ型 (大型：たけのこ巻) ④コブシ型 ⑤その他 ( )
5	包材について (包材に何を使いますか)	①チマキザサ ②チシマザサ (ネマガリタケ) ③クマザサ ④その他 ( )
6	包材の入手先は？	①採集に行く ②購入する ③その他 ( ) ①の場合その時期は→ ①の場合の保存方法は i 生のまま ii 茹でる iii 重曹で茹でる iv 冷蔵する v 冷凍する
7	ひも材は何を使っていますか？	①イグサ ②スゲ ③わら ④ビニールひも・たこ糸等 ⑤その他 ( )
8	天然のひも材の入手方法は	※天然のひも材を使用している場合 ①採集に行く ②購入する ③その他 ( )
9	笹巻の中身について	<b>(1) 中身の色は</b> ①黄色 ②白 ③その他 ( ) <b>(2) 中身(材料)は</b> ①もち米 (粒) ②うるち米 (粒) ③白玉粉 (湿式製粉したもち粉) ④だんご粉 (湿式製粉したもち粉とうるち粉の混合物) →④の場合の比率は ⑤もち粉 (乾式製粉したもち粉) ⑥上新粉または新粉 (乾式製粉したうるち粉) ⑦その他 ( ) <b>(3) 中身は米 (粒または粉) 以外に加えるか</b> ①加える ②加えない ③その他 ( ) ※想定されるもの：アズキやダイズなど

次頁もあります

10	ゆで方について	(1) 米に吸水させるときは水か灰汁などか？ ①水 ②灰汁 ③重曹水 ④その他 ( )
		(2) ゆでるときのお湯は水か灰汁か？ ①水 ②灰汁 ③重曹水 ④その他 ( )
		(3) ゆでる時間は 具体的に → 時間くらい
		(4) 灰汁の濃さはどのように調整しますか？ ①水と灰の量を量る ②灰汁をなめて判断する ③PH メーターやアルカリ度がわかる試験紙をつかう
11	灰汁について	(1) 灰汁を使う場合の灰汁は？ ①買ってくる ②自分で準備する
		(2) 灰汁を自分で準備する場合、灰はどのように調達しますか？ ①薪ストーブなどで作る ②灰を購入する ③その他 ( ) ※①薪ストーブなどで作る場合、木材はどのようなもの 樹種をどこから調達しますか？ (販売用の灰汁で煮る笹巻の場合、東日本大震災の原発事故 後、放射能の問題で地元産の木材を使わないように指導さ れていると思いますが、ここでは原発事故が起こる前、あ るいは自家用の笹巻という前提で伺います。 ◎原発事故が起こる前あるいは自家用の笹巻の場合 決まっている樹種があれば→ ◎販売用の笹巻の場合 →
12	食べ方について	(1) 何をつけて食べますか？ ①きな粉 ②きな粉+黒蜜 ③きな粉+黒砂糖 ④きな粉+白砂糖 ⑤その他 ( )
		(2) きな粉は何色か (きな粉にするダイズの種皮色) ①緑色 (青大豆) ②黄色 (白大豆) ③灰色 (黒大豆) ④その他

～ご協力ありがとうございました～

参考資料

4. あなたが作る笹巻の形はの参考としてください

①三角形



(次ページに続く)

②たけのこ型 (小型：別名つの巻)



③たけのこ型 (大型：たけのこ巻)



④コブシ型



9. 笹巻の中身について (中身の色の参考にしてください)

上：①黄色 下②白



上：①黄色、下：②白