

菓利用菓子の食文化研究

舘野美鈴・大久保洋子

食生活科学科 調理学第 2 研究室

Cultural Study of Food, Focusing on Japanese Confections Wrapped with a Leaf

Misuzu TATENO and Hiroko OKUBO

Department of Food and Health Sciences, Jissen Women's University

Japanese confectionery has changed in various ways over a long time. Many different kinds of confections have been made, from simple and familiar ones of daily life to luxury ones. Connected and refined especially with traditional events, certain of these confections have been passed down by people who consider their origin important.

Among these, some are characterized by using natural leaves of tree. In this study, we examined the historical background and the actual conditions of transmission. As a result, we count 34 kinds of leaves used in making confectionery.

For making *Kashiwa-mochi*, in some regions, people use smilacaceous leaves instead of oak leaves and they eat *Kashiwa-mochi* not only for a seasonal festival but also at ordinary times. As annual events, the Boy's festival is well inherited and the custom of eating *Kashiwa-mochi* remains as well as *Chimaki*. *Sakura-mochi* is also popular but *Tsubaki-mochi*, which has a long history, has become less popular today.

Key words : Japanese confection (和菓子), seasonal festival (行事), leaf (葉), *Chimaki* (粽), *Kashiwa-mochi* (柏餅)

1. はじめに

日本における菓子は木の実、果物が原点である。菓子と云う概念は食物を獲得するのに生活の時間がほとんど費やされている時代には存在せず、食事の中に組み込まれて食され、嗜好性のあるものとして特別に扱うことはなかったと想像される。しかし、神の供物として収穫物を捧げるという儀式が誕生した頃から美味しいもの、新鮮な物を供物のために選択するにあたって、現在でいう菓手に該当するものが出現する。奈良時代には中国から唐菓子がもたらされ、餅以外には加工工程をほとんど要しないものに対して小麦粉を水で練って様々な型を作り胡麻油で揚げた唐菓子はその後日本の料理文化に大きい影響を与える。奈良の春日大社などには供物として伝承されており、現在も見ることができる。日本で作られるにあたって、小麦粉や米粉を使用することで工夫がなされ、後世のそうめんや団子などに発展していくことになる。保延元年

(1135) の『五節殿上饗目録』の中に献立項目の最後に菓子が設けられ、「小餅・唐菓子・枝柿・小柑子・榎栗・野老・椿餅・甘栗」とあるという¹⁾。

先の唐菓子移入を第一波とすると鎌倉・室町時代に僧坊を中心に中国より第二波として点心と云う形で、羊羹や饅頭など、日本における食物が一段と豊かになる。加えて中国から抹茶が伝来し、茶道が確立されると、茶を飲む前の簡単な軽い食事をとることが考案された。利休などの茶会の記録には献立名の中に菓子の項目が設けられ、「椎茸の煮しめ」など現在の菓子の範疇には入らないものが見え、菓子らしきものとしては唯一「麩の焼き」がある。安土桃山時代に南蛮食文化の移入が行われ、江戸時代には果物が水菓子とされ、菓子の分離化がなされる。

茶道と菓子の結びつきは生菓子や干菓子の名称とともに古典文学と結合した雅な意匠をめぐる素養と季節感など日本の食文化を洗練されたものに高めていく。

その背景には砂糖の国産化も大きく影響し、庶民の間からは雑菓子も生み出され、やがて駄菓子として人々の日常の食生活に潤いを与えている。

平安貴族の中国伝来の行事は江戸時代になると庶民も共有するものに発展し、行事にまつわる食物も定着し、今に伝承されているものが少なくない。

本研究は日本における数多い菓子の中から葉を利用しているものを取り上げその伝承変化をみることを目的に研究を行った。

2. 調査方法

(1) 資料

大正時代から昭和時代初期にかけての『日本の食生活全集』²⁾を用いて、葉の種類、使用地域、名称、用いられる場面、特記事項に分類調査。

(2) アンケート

- 1) 平成20～23年度、日本調理科学会の特別研究による全国行事食アンケート調査³⁾から東京・埼玉・山梨・神奈川・千葉地域について分析。
- 2) 女子大学生181名を対象としたアンケート調査。

3. 結果考察

(1) 大正から昭和初期の葉を用いた菓子

資料として『日本の食生活全集』²⁾を用いて分析を行った。現在日本の食生活はグローバル化が進み、従来の日本型食生活がくずれている中で、和菓子がどのような変化を遂げているかを検討した。また自然の葉を使用している和菓子について、昭和初期の状況を対象として選択した。この資料は北海道から沖縄まで全国の都道府県について同一の書式で調査したものであり、調査員は調査地域に詳しい人が選ばれている。一調査域を山間部、山麓部、平野部、海浜部、都市部などと約5地区に区分し、再現写真や地域の基本資料をまとめたものである。

自然の葉を使用する工夫は古来から行われていることであり、その中からそれぞれの目的にあったものが選ばれてきた。したがって簡単に手に入らない葉が使用されることはないが、行事に結びついて伝承された場合、①気候変動などにより手に入りにくくなると「手近な代用品」を使用するか、②あくまでもこだわって「なんらかの方法で手にして伝承を守る」の二通りが

考えられる。

平安時代の貴族文化が長い年月を経て、庶民層に浸透するのは江戸時代といわれている。そしてその営みは昭和初期まで大きな変動もなく続けられていたと考えられる。

本調査対象の資料には、和菓子に用いられた葉の種類は34種にのぼった。特にサルトリイバラは多くの地域で使用され、西日本を中心として分布し、関東出身者にはなじみが少ないものである。このサルトリイバラは228種も呼び方があるといわれ、それを冠した菓子の名称も様々である。その名称のなかに用いた葉の名称を冠せず柏餅という場合もすくなくあつた。このことは柏餅が端午の節句に用いられる菓子として定着し、代用としての葉がサルトリイバラであつたということがいえる。

葉を用いた和菓子の記事数は224件で用いられていた葉は34種類であり、その内訳を表1、分布状況を図1に示した。1位はサルトリイバラ、2位がササ、3位がカシワであり、上位3種で70%を占め、1位のサルトリイバラは全体の35%であった。サルトリイバラが身近な葉であり、分布状況も広い範囲であることがわかる。

地域での名称は様々であり、方言をまじえて現在の人が聞くとユニークであるが当時は日常表現を端的に表しているに過ぎないものが多く、生活に密着したものであることが想像できる。食素材が米(粳米、もち米)、葛などがほとんどであり、これらは調理過程で粘るものが多いためにその粘りが調理器具や食するときの手に着くことを防ぐ意味で利用していたことが考えられる。

食べる場面としての時期としては、ハレ、ケ両方に食べられているが、やはりハレ食としての場面が多い。ハレの行事としては「端午の節句・花祭り・雛祭り・お盆」などの年中行事、生活行事に用いられている。

端午の節句にはサルトリイバラ、ササ、カシワ、ミョウガ、竹の皮、ヨシ、カヤ、ツバキ、コモ、ハラン、ホウ、クズ、クマタケラン、ススキ、トチ、ニッケイ、ミカン、アシ、アセ、ナラ、が用いられ、かしわもちとちまきが様々な姿に変化していることがわかる。端午の節句は現在こどもの日として祭日になっていることも継承度が高い大きな要因になっているといえる。葉を用いる方法

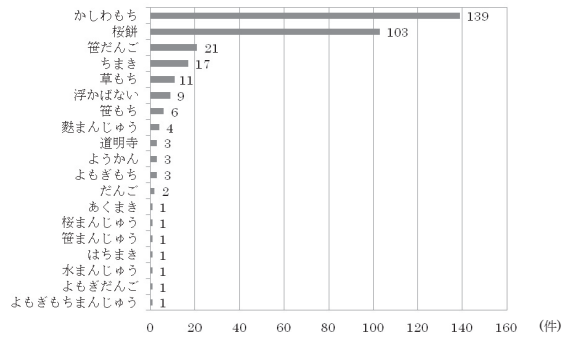
- ① 蒸し器などに敷いて用い、そのまま添える。
- ② 全体を包んで加熱する。
- ③ 加熱後包む。
- ④ 一部は見えるようにくるむ。
- ⑤ 上下に挟むものがある。

葉を用いる目的

- ① 加熱食具、盛り器、食する時の付着を防ぐ。
- ② 携帯食としての利用。
- ③ 葉の香りの付着効果。
- ④ 葉との意匠で美意識効果。

図2に地方別に代表的なものを示した。北海道・東北ではササ、関東はサルトリイバラとカシワ、中部はササとカシワ、近畿以西はサルトリイバラとなる。

次に端午の節句と葉利用和菓子に焦点をあてて検討を行うこととした。



その他 シソ、バショウ、ホオ、クズ、クマタケラン、ススキ、トチ、ニッケイ、ミカン、バナナ、アオギリ、アシアセ、カキ、アベマキ、サラ、マサキ、ハナズオウ、サクラ、ヤエヤマカズラ、マルバチシヤ、クバ
(葉の種類 34種類 記事数 224件)

図1 和菓子に使用される葉



図2 地方別にみた代表使用葉分布

(2) 日本調理科学会アンケート調査考察

平成20～23年度日本調理科学会特別研究として「調理文化の地域性と調理科学：行事食・儀礼食」が実施され、その基礎データを用いた。この調査は日本調理科学会会員248名が調査員となり、24,858名より回答を得たものである。学生・一般が対象であり、行事として5節句を中心に供される食べ物の認知・喫食状況調査である。

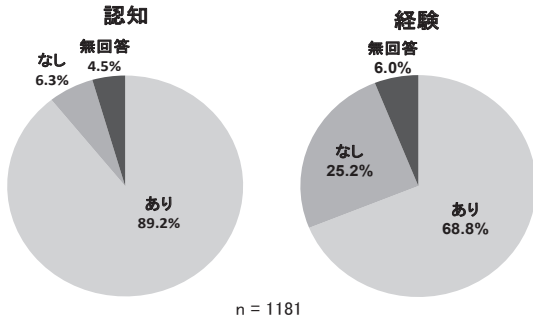


図3 端午の節供の認知度と経験値

(東京と隣接する神奈川県、埼玉県、千葉県、山梨を含む1都4県に10年以上在住、対象者1181名)

基礎データより端午の節句項目を選択し、本学学生対象のアンケート調査と比較するために東京、神奈川県、埼玉県、千葉県、山梨について分析を行った。

1) 端午の節供についての認知と経験について図3に示した。端午の節句経験者の年齢は20歳未満207名、20～30代244名、40～50代337名、60代以上25名であった。認知度は89.2%で高い値を示し、端午の節句として何らかの行事を行った経験値は68.8%となり、特別なことをしない層が約30%あることがわかった。

2) ちまきについては図4-1、4-2に示した。ちまき喫食経験者は367名を示し、全体の約20%である。喫食経験者中16%がちまきを毎年食べており、喫食状況としては購入がほとんどである。

3) かしわもちについては図5-1、5-2に示した。かしわもち喫食経験者は696名を示し、全体の37%である。その内訳は毎年食べるが半数を占め、端午の節句のかしわもち喫食定着度は高いと予想したが、50%を下回った。37%という数字をどうとらえるかは今後検討を要する。昭和40年代を境に人々の移動が

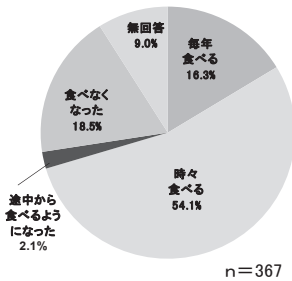


図4-1 ちまきの喫食経験

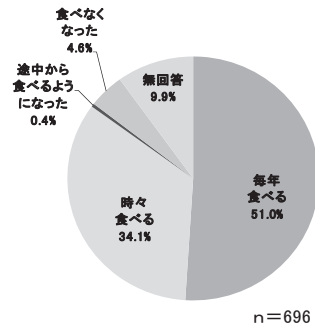


図5-1 かしわもちの喫食経験

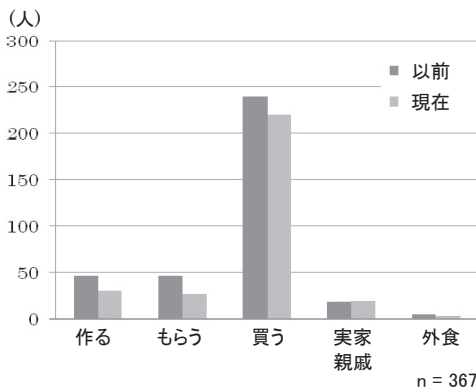


図4-2 ちまきの喫食状況

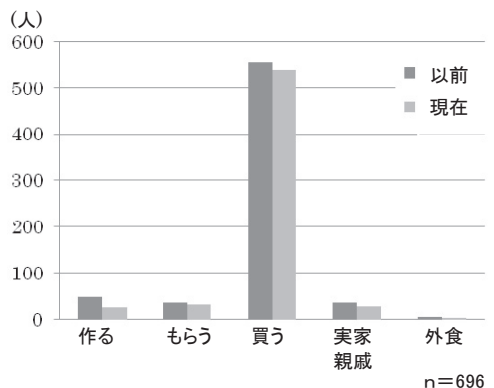


図5-2 かしわもちの喫食状況

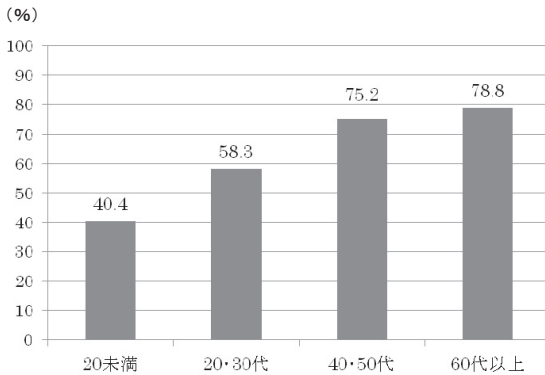


図6 かしわもち喫食経験者の年代区分

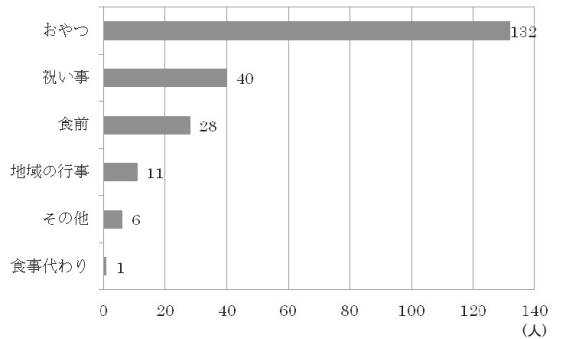


図7 どのような時に和菓子を食べますか (複数回答)

活発になり、物資の流通も盛んになった。特に都市部は全国の出身者が集まることとなり、それに伴って生活文化が混合するようになった。食べ物も例外ではなく、そのような状況でも粽よりも柏餅が食べられている。家庭での手作りは少なく購入がほとんどといってよい。江戸時代でも江戸のような都市部では柏餅が売られており、農漁村では手作りであった。大正から昭和にかけての時代は多くが手作り派であったが生活環境の変化に応じて購入者が増えてきたと言える。図6、7、8に示したように年齢層を比較すると、年齢が高くなるに伴い経験値が高いことがわかった。若年層の経験値が低いことは伝承度が低くなることが予想される。昨今は食育や食生活指針など食文化を大切にすることがさげばれており、各地域で活発な運動が展開されている。それらの効果が期待されるが、背景としての把握をきちんと継承して行ってほしいと考える。

(3) 女子学生の葉を用いた和菓子に対する状況調査

現在の日本には世界の菓子が集っており、創作菓子から栄養面を前面に出す菓子なども巷を席卷している。そのような状況下で、現代の女子大学生(本学学生181名)を対象に、葉利用和菓子に関する認識状況を、調査し、図7に示した。どのような時に和菓子を食べるかについては間食が最も高く祝い事や地域の行事と結びつきの食文化がわずかではあるが伝承されているようである。食事代わりや食事前と云うのは昨今のダイエット志向の表れと思われる。

1) 「葉で包んである和菓子」と聞いて思い浮かべる和菓子

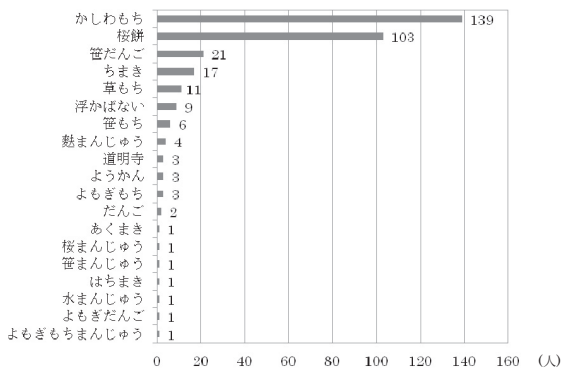


図8 「葉で包んである和菓子」と聞いて、思い浮かべる和菓子はありますか (複数回答)

最も多かったのは「柏餅 (139人、42.4%)」、次いで「桜餅 (103人、31.4%)」と、合わせて70%以上を占めた。その他には、「笹だんご、ちまき、笹餅、麩まんじゅう、道明寺」などが挙げられた。ちまきを挙げた対象者のうち、17人中14人が本人と両親の出身地が関東以西の出であった。やはりちまきとかしわもちの普及状況は東西での地域差があることがわかった。端午の節句は五節供のうち唯一国民の祭日になっているために印象が強く、現在は時期を先取りしてかしわもちやちまきの商品が店先に並び、消費者はそれを目にし、意識させられる現状がある。

2) 和菓子を包む「葉」の種類

「柏 (88人、27.8%)」、2番目に「桜 (81人、25.6%)」、3番目に「笹 (66人、20.9%)」、4番目に「分からない (45人、14.2%)」で約88%を占めた。全体で「分からない (45人)」の回答を除いて平均値を求めると、

1人当たり約2種類の和菓子に使用する葉を認識できていた。

3) 居住地に伝承している和菓子は何か

他の質問と比較して181人中54人と極端に回答数が少なかった。あまりに名前に違いのある回答だった

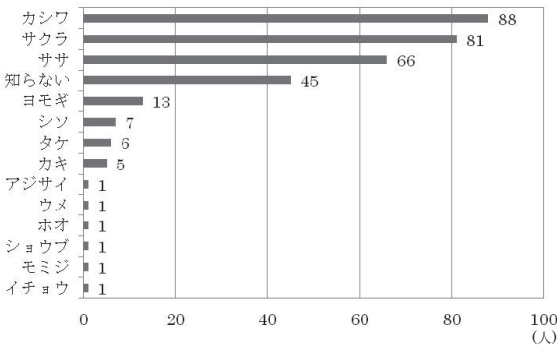


図9 和菓子を含む「葉」にはどんな種類があると
思いますか（複数回答）

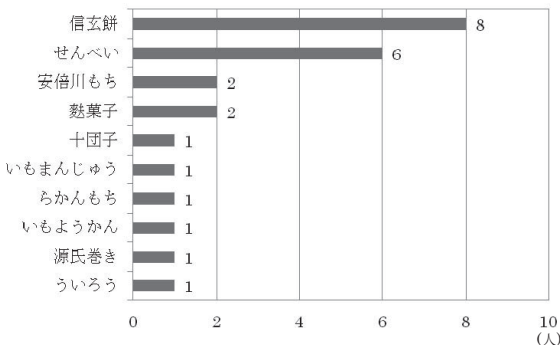


図10 あなたの地域に伝承している和菓子はありま
すか

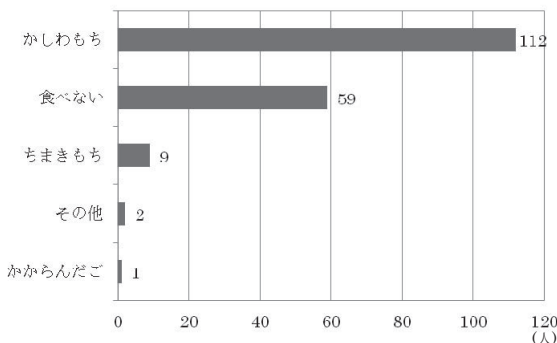


図11 あなたの出身地では端午の節句（5月5日）
に何を食べますか（複数回答）

ため、同種類に付き2つ以上の回答が出ない場合は大きく分類し、それでも当てはまらないものはその他に分類した。

その結果、地域の和菓子を知っている人は全体の約30%おり、地元のを菓子を多くの方が商品名で把握していることがわかった。

4) 出身地での端午の節句（5月5日）に食べるもの最も多かったのは「柏餅（112人、59.3%）」、2番目には「食べない（59人・32.2%）」であった。その他にはごく少数ではあるが、「ちまきもち、かからんだご」などが挙げられた。

少数ではあったが、端午の節句にちまきを食べて回答した中で、関東以西が9人中6人であった。同様に、1人の回答者であったが、かからんだごの出身は大阪であった。かからんだごは鹿児島県の端午の節句で伝承されてきたものである。また、端午の節句に何も食べない回答が32.2%で、行事食離れが今後も進むことが示唆される。

(4) 端午の節句について

1) 端午の節句と和菓子

端午の節句に伴う菓子の地域差をみると、大きく分類して東日本では柏の葉で包むことが多く、西日本ではサルトリイバラの葉を使用することが多い。葉利用和菓子の中で、端午の節句の和菓子としては、「なた巻き（山形県）」、「かしわもち（福島県）」、「がしやんば（東京都）」、「もろこしのかしば（静岡県）」、「笹餅（新潟県）」、「おさすり（三重県）」、「きびのいびつもち（和歌山県）」、「かしわもち（島根県）」、「いぎの葉だんご（山口県）」、「かしわ（徳島県）」、「ばらもち（徳島県）」、「しばもち（高知県）」、「さんきらまんじゅう（福岡県）」、「ちまきもち（大分県）」、「あくまき（鹿児島県）」、「かからんだご（鹿児島県）」の16種類がある。使用する葉の種類としては、「柏、笹、朴、さるとりいばら、みょうが、竹の皮、かし」の7種類を得た。

2) 端午の節句の由来

平安時代に中国から渡来した五節句の一つである。端午の節句の「端午」は「端（はじめ）の午の日」の意味で、元来は毎月のはじめの午の日のことであった。また「重五」「重午」「端陽」「菖蒲の節供」「あやめの節供」などともいわれる。

『日本歳時記』⁴⁾（1688）には「菖蒲・よもぎを軒に

挟む、粽を食べる、菖蒲酒をすすめる、薬玉をひじにかける、菖蒲湯に入る、競馬、かぶと人形、吹きながし、草あわせ、薬草採取、競渡)とある。

夏を迎える前の季節は病気や食べ物だけでなく生活環境が人にとって住みにくい状況になる。古人は5月のことを「悪月」「物忌み月」などとも呼んで、端午の節句に病除け、毒除けを目的とする薬効のある菖蒲やよもぎに付加価値としての効果を期待したと考えられる。そして、ちまきやかしわもちを食べることで邪気をはらう。

3) ちまきとかしわもちの由来

①ちまきの由来

ちまきの起源は中国での屈原伝説が主流である。以下に簡単にまとめる。「楚の王族出身の屈原は楚国の高官として活躍していたが、屈原を嫉んだ上官のはかりごとにより、楚王の信頼を失い、紆余曲折の末には江南に流され、失意の末、屈原は5月5日に汨羅に身を投げ自らの命を絶った。屈原の死を悼んだ人々は5月5日になると竹筒に米を入れ水中に流して霊を弔っていたところ、屈原の幽霊が供物を蛟龍が横取りしてしまう、楝樹の葉で米を包み、五色の糸で縛って流すようにと聞いた。」

この故事から中国では5月5日に屈原の供養祭には五色の糸で縛ったものがちまきの起源であるといわれている。

日本では『延喜式』⁵⁾に粽料としてもち米二石が見える。

団子を茅の葉でつつんだちまきには、難を逃れる

という意味がある。そして端午の節句に作られたちまきは親戚や知人にも配られた。ちまきは茅の葉を用い、京都では川端道喜の道喜ちまきが有名である。江戸時代に出版された『古今名物御前菓子秘伝抄』、『古今名物御前菓子図式』、『古今新製名菓秘録』⁶⁾等には柏餅・柏葉餅、椿餅、ちまきには内裏ちまき・朝比奈ちまき・葛ちまき・小倉ちまき・五色ちまき・錦ちまき・御所ちまきなどが記されている。

また『毛吹草』⁷⁾には、5月ちまき、藁の項に餠ちまき、笹葉の項にちまきが見え、かしわもちは記されていない。

独特なものには石川県の蓮如さんのちまきがあるが、米粉で作られており、蓮如さんの誕生日に食べられ、節句との関係はない⁸⁾。

②「かしわもち」の由来

かしわもちが登場するのはちまきより後で、江戸時代といわれている。かしわの葉は新芽が出てくるまで古い葉が落ちないという現象から「子供が産まれるまで親は死なない」「家が絶えない」という願いと合わせて「かしわ」の葉を摘要したと推察されている。

a. かしわの葉

食物を盛る食器として様々な葉が用いられ、何枚かを組み合わせ、葉盤、葉椀などをつくり⁹⁾、奈良時代には「かしきは(炊葉)」と呼ばれていた。その中でもかしわの葉がよく使われたので「かしきは」由来の「かしわ」になったともいわれる。真偽のほどはわからず、いくつか説がある。宮中で調理を行



図 12 カシワの葉『日本の野生植物 木本 I』¹⁵⁾



図 13 サルトリイバラの葉『日本の野生植物 草本』¹⁶⁾

う人々のことを「膳夫(かしわで)」または「膳部(かしわべ)」と呼ぶのも柏に通じるものがあるようである。

カシワ(ブナ科、コナラ属)は北海道から九州にまで広く分布する落葉の高木である。丈夫な葉を付け、秋に落葉せず越冬して春に新芽が出ると落葉するため、武士の時代になってから子孫が絶えず、家が続くという縁起の良さを珍重し、端午の節句が男児の祝いになって柏の葉を用いたかしわもちが作られるようになった。関東ではブナ科の柏を用い、関西を中心に京都ではアカメガシワの葉を使用している。かしわの葉が手軽に手に入らない地域ではサルトリイバラの葉を用いていることは前に述べたが、利用する葉が柏の葉ではないがかしわもちと呼ぶところもある。

b. 江戸期のかしわもち

かしわもちには当初、塩餡が使われていたようだが、江戸後期には砂糖の普及とあいまって小豆餡、味噌餡が一般的なものとなった。

『守貞謄稿』¹⁰⁾には次の記述がある。「赤豆餡には柏葉表を出し、味噌には裡を出して標とす」とあり、小豆のかしわもちと味噌のかしわもちがあり、包む柏の葉の表裏で識別していたことが記されている。また、『続江戸砂子』(享保20年、1735)にはかしわもちについて「かしははめでたきもの也、神代はこの葉に供御を盛り、或はさかずきなどにもなりし事見えたり、ときは木の中に葉の広きは、かしはのみ也、めでたき葉なればこれを用ゆと也、上方

の国々にては、さのみ用ひぬ事也、端午にも此事を見ず」とある。また『浪花の風』¹¹⁾には「端午には、汁にふき、茗荷の子、子赤豆、細大根にあぶら揚、焼物には塩ざわらを用ふといふ。柏餅を製するは稀なり、すべて茅巻き用ゆ」

かしわもちはまれであり、ちまきが主流であること、また食事の献立も決められていた例としては貴重なものと云える。

汁ものとしてふき、茗荷の子、子赤豆、細大根、あぶらげ。焼き塩さわらなどで端午の節供を祝っている。

図15は『東都歳時記』¹²⁾に記されているもので「端午市井図」の一部である。江戸の繁華街で小僧がお使い物の柏餅をひっくり返してしまった様子が描かれている。図16は同じ絵のものだが、ちまきらしきものを台の上に並べて呼び歩いているようにも見える。

図17は東海道五十三次の二川の柏餅の絵で広重の作品である。『東海道名所記』¹³⁾には「猿が馬場の柏餅が有名、旅人の楽しみになっていた」とある。節句にかかわらず食されていた菓子ではあるが、食事代わりにもなったと思われる。

図18は『東都歳時記』¹²⁾に載っている屋台の図で、3枚の塩漬けの葉で餅菓子をつつんで売る桜餅屋である。向島の長命寺の門前で現在も「やまもと」として顕在する(創業享保2年 1717)。桜餅は関西では道明寺粉で餡をくるむが、東京では水で溶いた小麦粉種を薄皮に焼いて餡をくるむものである。

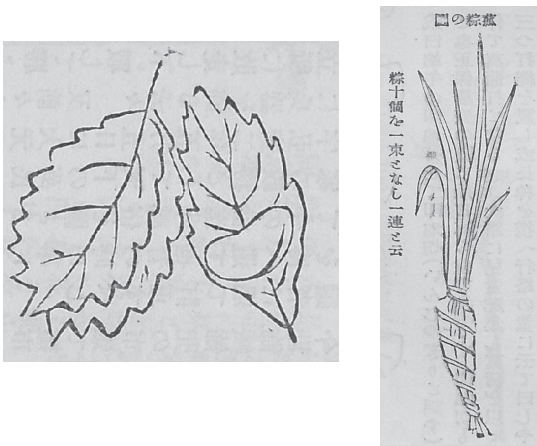


図14 粽と柏餅『類聚近世風俗志』¹⁰⁾



図15 端午市井図『東都歳時記』¹²⁾



図 16 端午市井図『東都歳時記』¹²⁾

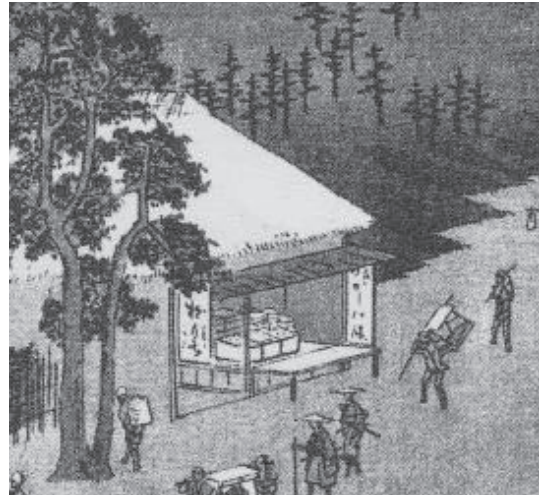


図 17 二川の柏もち屋『東海道五十三次 広重』

『喜遊笑覧』¹⁴⁾には「近年隅田川長命寺の内にて、櫻の葉を貯へ置きて、櫻餅とて、柏餅のやうに葛粉にて作る、はじめは粳米にて製りしが、やがてかくかへなり」とある。かしわもちもは粳米の粉でつくるが、葛粉で作っていた時代もあったようである。現在は上新粉に餅粉を加えてつくるものもある。

ど利用されていない傾向にあった。

本研究にあたって本学卒業生の海老澤聡美さんに感謝します。

4. まとめ

葉を用いて作る和菓子を調査した結果

①葉の種類は34種類を得た。代表格は柏、椿、笹、茗荷、茅、サルトリイバラ等がある。ハレ、ケともに利用されているが、特に行事として用いられていることが多い。

②行事としては端午の節供にかかわることが多かった。

行事には人々の思いがこめられ、その思いの多くは病気になる厄落とし、子どもの成長を祈願、子孫が繁栄することなどである。端午の節句の記載が多いのは江戸時代に武士の男児の祝いとなったこと、国民の祭日にしたことなどがあげられる。

③端午の節供では中国の故事を踏まえてちまきが作られ、江戸時代になってから柏餅が加わった。

④現在では東日本では「柏餅」、西日本では「粽」が多いが、サルトリイバラ系の柏餅として食す文化があることがわかった。

⑤伝承されている葉を用いた菓子は年齢が若い層ほ



図 18 隅田川堤看花『東都歳時記』¹²⁾

表1 全国における葉を用いた和菓子

葉	都府県	名称	食べる時期	使い方	調理法
サルトリイバラ	茨城・栃木・千葉・東京 新潟・愛知・三重・滋賀 京都・兵庫・和歌山・島根 岡山・広島・山口・徳島 香川・愛媛・高知・福岡 佐賀・長崎・熊本・大分 宮崎・鹿児島	ばらっばもち・さんきりもち・味噌まんじゅう まんじゅう・がしやんば・かただんご あみがさ・蒸しだんご・いばらだんご ばたこ・いばらもち・さとうだんご・まき がらたてもち・いびつもち・かしわもち きびのいびつもち・えべつもち・ばらもち 巻きだんご・いぎの葉だんご・しっぽりもち ほてんどもち・しばもち・ふかしまんじゅう おまき・ひきごもち・よもぎのだんご いも粉のだんご・がめん葉まんじゅう がめの葉まんじゅう・よどまんじゅう さんきらまんじゅう・ソーダだんご かんころだご・石垣だご・ぎおんまんじゅう けいらんまんじゅう・かからだご・彼岸だご かんころだんご・せんちまき・ごのしろもち しんちよきもち・ふくらかしまんじゅう 酒まんじゅう・ちまきもち・とうきびだご かしわだご・ふつだご・さるかくの葉だご かからだご・けせん巻き	端午の節句・男節供・しょうぶ節句 おくれの五月の節句・ひな祭り 村祭り・夏祭り・氏神さまの夏祭り 祇園さま祭り・盆の十四日の早朝 盆七・夕・夏の土用・節句 八月一日釜の蓋・春秋の草競馬 七月十五日虫送り・お月見・十五夜 行事があるごと 四月八日のお釈迦さま 四月～お盆過ぎ(仏事・祝日) 彼岸の入り・中日・上がりの三回 なごし(土用の夏越し)・秋の彼岸 八月はじめの祇園祭り・田祈禱 夏至・初夏から初秋の祝い 田植え後・野休み・田植え休み 田植え後の農休日・畑に出ない日 雨の降る日・泥落とし・植付けごも り 麦秋や田植えどきの間食い・八朔 代満て・さなぼり・ふだんの日 春～初夏・常食・夏の休み 年間を通じてなんぞごとの日 夏から秋の間食い・おやつ・携行食 秋から春の小さな行事・弁当	しく くるむ はさむ	蒸す 焼く そのまま
ササ	北海道・岩手・山形・福島 新潟・富山・石川・福井 愛知・滋賀・京都・大坂 兵庫・奈良・鳥取・島根 岡山・広島・山口・愛媛 福岡・熊本・宮崎	どうらんこもち・べこもち・笹だんご・笹巻き なた巻き・けえばもち類・ちまき・つの巻き ほいどのにもつ・ひし巻き・まき・笹もち つまき・ばたこ・かや巻き・かやもち 巻きだんご・ちまきだご	端午の節句・しょうぶの節句 お盆の供え物・春祭り・浜祭り事 七月一日の愛染祭り・野休み・七夕 田植え後の五、六月・夏行・八朔 土産・間食・弁当・携行食・日常食	くるむ はさむ	蒸す ゆでる 焼く そのまま
カシワ	北海道・青森・岩手・福島 栃木・群馬・神奈川 新潟・福井山梨・長野 岐阜・静岡・愛知・滋賀 兵庫・島根・岡山・徳島 香川・大分・宮崎	べこもち・かえばもち・ひえしとぎ・つとっこ けえばもち類・かしわもち・だんご・ばたこ おかしわ・まき・しばもち・巻きだんご かしわ・ちまきもち	端午の節句・神前の供物 六日しょうぶの行事食・年中行事 野休み・田植え休み・野あがり・盆 田植え後の農休日・八朔・おやつ 虫祈禱・土用の入り・春～初夏 弁当・携行食・小昼・おやつ	しく くるむ はさむ	蒸す ゆでる 焼く そのまま
ミョウガ	宮城・栃木・千葉・東京 福井・岐阜・愛知・三重 滋賀・兵庫・鳥取・岡山 愛媛・高知・熊本	みょうが焼き・さんきりもち・味噌まんじゅう 焼きびん・ふやき・みょうがぼち・だんご 小麦だんご・みょうがまんじゅう・だら焼き 蒸しだんご・みょうがもち・すり焼き やくもち・釜焼きもち・しばもち・かやもち ひきごもち・いも粉のだんご	端午の節句・しょうぶ節句・川祭り 七夕祭り・旧暦六月十五日 夏の土用・七夕・夏の神祭 鬼の朔日七月一日・盆・さなぼり・ 夏 八朔などの晴れの日・野あがり 農あがり・田植え後・間食おやつ 初夏から秋の間食・ミョウガが実る 頃 夏場のこびり(小昼) 春から夏にかけて普段	しく くるむ はさむ	蒸す 焼く そのまま
竹の皮	愛知・滋賀・長崎・熊本 宮崎・鹿児島	てんじく豆の蒸し羊かん・丁稚羊かん ちゅうまき・ちまきだんご・巻きまんじゅう とちこ豆・あくまき・あつまつ・はたつまつ ゆべし・ちまき	五月の端午の節句 おくれの五月の節句・晩秋 上等のおやつ・農繁期の小昼 ふだんのおやつ・正月のお茶菓子	しく くるむ はさむ	蒸す ゆでる 煮る 炊く
ヨシ	滋賀・徳島・熊本・大分 宮崎	つまき・まき・ちまき	端午の節句・しょうぶの節句	くるむ はさむ	蒸す ゆでる
カヤ	新潟・福井・長野・愛知 兵庫・島根・香川・愛媛 大分	かや巻きだんご・笹巻き・かやちまき ちまき・かや巻き・かやのもち・かやもち	端午の節句・しょうぶ節句・節句	くるむ	蒸す ゆでる
ゲットウ	鹿児島・沖縄	よもぎだんご・むーちー・鬼もち うまかしなんとー・なんとー味噌・なんとう	十二月八日・十二月七日か八日 行事の日・三時のおやつ	しく くるむ	蒸す
ツバキ	新潟・島根・高知・佐賀 長崎	かただんご・いがもち・花もち・石垣だご かんころだご・ソーダだんご かんころだんご	端午の節句とさなぼり・桃の節句 ひな祭り・四月八日のお釈迦さま 村祭り・盆と法事・雨の降る日・常 食 彼岸の入り・中日・上がりの三回 畑に出ない日・春から夏にかけて	しく はさむ	蒸す
コモ	福井・福岡・佐賀	笹巻き・ちまき・あらくれだご	端午の節句・田植えの生い立ち	くるむ	蒸す ゆでる

ハラン	愛知・福岡	ちまき・小麦だんご・すあま・よどまんじゅう	端午の節句・桃の節句・農あがり 氏神さまの夏祭り	しく くるむ はさむ	蒸す
シソ	茨城・東京・長野	ばらっばもち・焼きびん・しそもち	盆の十四日の早朝・盆・間食	くるむ はさむ	蒸す 焼く そのまま
バショウ	高知・沖縄	いも粉のだんご・うむかしていばんばん あがらさー・あっこんゆぬくんぼん	三月三日の重箱に・彼岸・夏 夏から秋の間食い	しく くるむ はさむ	蒸す
ホオ クズ	静岡・奈良・岡山 神奈川・奈良	もろこしのかしぼ・かしわもち・しばもち かしわもち・小麦もち	端午の節句・お盆・おやつ 端午の節句・小昼 七月の二番丑の虫送り	はさむ はさむ	蒸す 蒸す
クマタケラン	鹿児島	さえんだご・よもぎだご	五月節句・三月節句・法事	しく はさむ	蒸す
ススキ トチ	福井・愛知 群馬・埼玉	つまき・まき つとっこ	端午の節句 端午の節句・保存食	くるむ	蒸す ゆでる
ニッケイ ミカン バナナ	徳島・鹿児島 福岡 鹿児島・沖縄	かしわもち・けせん巻き がめん薬まんじゅう・よどまんじゅう よもぎだんご・あふ	端午の節句・おくれの五月の節句 端午の節句・氏神さまの夏祭り 日常	はさむ はさむ しく くるむ	蒸す 蒸す 蒸す
アシ	奈良	ちまき	端午の節句	くるむ	蒸す 煮る
アセ	和歌山	ちまき	端午の節句	くるむ	蒸す
カキ	栃木	さんきりもち	盆・夏の土用	はさむ	そのまま
アベマキ ナラ	岡山 徳島	かしわもち おまき	しょうぶ節句 五月節句 年間を通じてなんぞごとの日	はさむ はさむ	蒸す 蒸す
マサキ ハナズオウ	長崎 大分	けいらんまんじゅう 酒まんじゅう	彼岸・田祈禱・お盆(七夕・祇園祭り) 夏場の行事(特にお盆)	しく しく	そのまま 蒸す
サクラ アオギリ	鹿児島 鹿児島	桜餅 小麦だご	三月の節句 六月から八月ころ	はさむ はさむ	そのまま 蒸す
ヤエヤマカズラ マルバチシャ クバ	沖縄 沖縄 沖縄	鬼もち あっこんゆぬくんぼん くばもち	十二月七日か八日 夏 豊年祭り前日	しく しく しく	蒸す 蒸す そのまま

引用文献

- 1) 守安正：お菓子の歴史、白水社（1953）。
- 2) 農文協編：日本の食生活全集 50 巻（1984～1993）。
- 3) 平成 20～23 年度日本調理科学科特別研究委員会編：平成 20～23 年度日本調理科学科特別研究報告書「調理文化の地域性と調理科学」－行事食・儀式食－、日本調理科学会（2011）。
- 4) 貝原益軒：日本歳時記、好古編補（1688）。
- 5) 藤原時平・忠平等：延喜式（927）。
- 6) 日本料理秘伝集成第 16 巻：古今名物御前菓子秘伝抄、古今名物御前菓子図式、古今新製名菓秘録、同朋舎（1985）。
- 7) 毛吹草：岩波文庫（1943）。
- 8) 亀井千歩子、宮野正喜：縁起菓子・祝い菓子、淡光社（2000）。
- 9) 鈴木晋一：東海道たべもの五十三次、平凡社（1991）。
- 10) 喜田川守貞：守貞謄稿（1853）。
室松岩確：類聚近世風俗史（1928）。
- 11) 久須美祐：浪波の風、幕末。
- 12) 斎藤月岑：東都歳時記（1838）。
- 13) 浅井了意：東海道名所記（1658～1661）。
- 14) 喜多村信節：嬉遊笑覧（1830）。
- 15) 佐竹義輔、原寛、亘理俊次、富成忠夫：『日本の野生植物 木本 I』：平凡社（1989）。
- 16) 佐竹義輔、大井次三郎、北村四郎、亘理俊次、富成忠夫：『日本の野生植物 草本』、平凡社（1982）。