

12. 三木町と三木地区の粽(ちまき)づくり(三木町)

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 公開日: 2017-10-03 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 堀, 由希子 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/2297/4888

12. 三木町と三木地区の粽づくり^{ちまき}

堀 由希子

- I はじめに
- II 三木地区に伝わる粽
- III 地区と三木小学校の粽づくりへの対応
- IV 三木町における粽
- V 考察

I はじめに

三木町で調査実習をして得た情報の中で私が気になったのは、端午の節句の際に行われる粽づくりだった。しかし、粽づくりは三木町独自のものではなく、三木地区全域で広く行われていることであった。三木町だけの風習ではないが、それを踏まえたうえで、三木町の粽づくりの実態、住民の意識を探りつつ、三木地区会館での行事である「粽づくり」の意義、三木町の粽づくりへの影響を検討してみようと思う。

II 三木地区に伝わる粽

1. 由来

なぜ粽がこの地域に伝わっているのか。まず、江戸時代、三木地区内の橋町は参勤交代制に基づき、加賀・越前の国境の要所として御使者改番所も置かれた重要な宿場町であった。この橋町は北国街道69駅中の、京から数えて31番目という、ほぼ中間点に位置していた。その橋の茶屋では粽が売られており、旅人は粽を他所でいう団子のかわりに食べていた。

この橋の茶屋の粽に関する記述がある。「むかし、吉崎御坊の近くに橋の駅があり、ここで銭亀八兵衛というものが宿駅の業務に携わっていた。この銭亀、もともとは大泥棒で、このあたりで略奪を働いていたが、蓮如さんに出会って非を悔い、街道で茶屋を営むようになった。その茶屋では、笹で餅を巻いた笹巻きやちまきを売っていた」（『ふるさとみき』第6集より）。この一節は、橋の茶屋の起源を言い表している。ただし、銭亀八兵衛については伝説の域を出ておらず、真実かどうかは明白でないが、蓮如上人と篠（笹）の別の言い伝えもあるので、粽と蓮如上人とのつながりは強いと思われる。

そうして粽は橋の茶屋の名物となり、三木地区の家庭で旧暦の5月5日に、つまり今日の6月5日、端午の節句に食べるものとして広まったのである。全国的には、5月5日が端午の節句であるが、ここ、三木町では旧暦を目安として、現在も新暦6月5日を端午の節句としている。

2. 作り方

粽づくりは手間がかかり、それゆえ今では作られなくなってきていると聞く。そもそも節句の粽は祖父母が孫に作って食べさせたものであるから、嫁が子供を持つようになったら粽を作ればいいのかも。しかし、粽を作っているところを全く見たことがないという場合は、いざ実際に作ろうと思っても、すでに身近に作り方を知っている人がいないことになる。分からないから作らない、ということになりかねない。以下に、粽づくりがどれほど大変なのかを理解するために、作り方を知り得る限り記すことにした。

粽づくりは、まず「笹採り」から始まる。笹に包まれていなければ粽とは言えない、ということだ。どこから笹を用意するかというと、三木地区では昔から各町に「笹とり場」があり、三木町の笹とり場としても、笠取山、御山があった。笹は、山の深いところにあるものが緑が濃く綺麗なのだが、最近では他所町から嫁いでくる人が多く、その場所すら知らないのが実状で、粽づくりは祖父母まかせになり、子供を笹とり場へ連れて行ったことのない人が大半であった。だが、粽づくりの出発点となる「笹とり」も重要な仕事なのである。

どんな笹が良いのか。去年の葉（深緑色、縁が白くかたい）ではなく、今年出た浅緑色のもので、大きさは長さ20cm、幅8cm以上のものが良く、笹の軸を20cmほど残しておく。黄緑色をした柔らかすぎるものも適さない。柔らかすぎると水につけておいた時に、丸まり、粽を巻けなくなるからということだ。笹一つみても奥が深い。

粽の団子は、まず、もち米とうち米を用意するわけだが、もち米7に対してうち米3という比率が、おいしく好ましいそうだ。大型小売店で売っている粽は、もち米の割合が少ないためおいしくないと、三木町の人々は言う。

両方の米を混ぜ、研いだ後、天日で3～4日、米粒がすっかり乾いて白くひび割れるまで干す。目安としては、米粒を噛んだ時に割れるだけで、噛み砕けないほどの固さがある程度だという。そしてこの米粒を石臼でひく。粉が粗くならないように、1回に3～4粒ずつ入れてひき、出来るだけ細かい粉にする。さらに、粉をふるいにかけて、粗い粉をもう1度ひくと良い。

粉をこねる時は、鉢の中に粉を入れ、中央に湯（水）を少し入れ（湯のほうが良いというのを聞いた）、一握り分の団子を作り、それを核にして少しずつ湯を加え、徐々に周りの粉を巻き込みながらまとめるように団子を大きくしていく。

出来た団子を一握りずつ、紡錐形にしていく。よく洗った笹の葉でこの団子を1つずつ巻いていくのだが、この笹の巻き方にコツがあり、また難しいものだという。粉をひくことと、こねることの両方に加えて、この笹の巻き方のコツを覚えるのが大変なため、粽を作りたいと思うが作れないという意見があった。

次に、その巻き方であるが、1本の粽に5枚の笹を用い、4枚を扇の様に重ね、もう1枚を3枚目と4枚目の間に斜めに挟む。重ねた笹の中央に団子を置き、団子を包むようにしながら丸め

る。そして、丸めた笹の軸を足で挟み、笹の先を裏側へ曲げ、曲げたところを1～2時間水につけておいた「ゆがら」¹⁾で5、6回巻いてから全体をキュッキュッと音をたてながら巻く。こうして笹と団子の間の空気を抜くことで長く保存できるようにしたのだ。

後は、巻いた粽をお湯でゆで、浮き上がってきたら2～3分水につけ10本で1束にしていく。日がたち固くなったものも、ゆでるとおいしくなる。

以上が、三木地区に伝わる一般的な粽の作り方である。

Ⅲ 地区と三木小学校の粽づくりへの対応

現在、三木地区会館では、6月に粽づくりの会が催されている。粽づくりを行事に取り入れ始めたのがいつからか明確ではなく、1987（昭和62）年から行われていたという話も聞いたが、三木地区の行事として大々的に行われるようになったのは、1992（平成4）年に三木小学校が週5日制調査研究協力校の指定を受けてからである。これは、三木地区まちづくり推進協議会保健部、加賀市立三木小学校、父母と先生の会の三者が協力して行っている。この粽づくりの日程は、学校週5日制による土曜休業日の行事の1つとなっているが、三木地区まちづくり推進協議会保健部は、行政では加賀市の下に位置するもので、三木地区会館で行われる粽づくりは、加賀市三木地区の行事でもある。まちづくり保健部の部員は現在、女性のみで、このうち三木町の部員は6名である。この人々に加えて、三木町の親和会、長寿会の女性が父母と先生の会の会員として粽づくりを手伝っている。小学生を子に持つ家庭では、これは小学校の行事だという意識が強いが、その他の家庭では地区の行事だという意識が強い。

小学生の家庭で粽づくりが小学校の行事としての意識が強いのは、学校側が三者の中でも特に中心的な立場をとっていたからである。それは、1992、1993年度に学校週5日制の石川県教育委員会による月2回実施調査研究校となり、さらに1994年には、学校週5日制調査研究協力校の文部省指定を受けたことで、学校の様々な活動面で積極的になる必要があり、粽づくりもその1つとして、校下に伝わる伝統を受け継ごうという意思のもとに実施されることになったからである。

1996年度の「粽づくり」の生徒の参加率は66%²⁾で、「前年よりも上昇している」ということだ。これは、前年の冬が例年より寒かったため、笹が節句までに成長するか分からず、「粽づくり」が行えるのか、直前まで問題になっていたことが逆に話題性を呼び、生徒の関心を引くこととなったからという。

1993年の粽づくりでは、当時三木町公民館長のM氏が、粽の歴史や端午の節句の起こりなどを児童に話し、関心を持ってもらえるよう努めている。さらに、この年には下準備はすべてまちづくり保健部で行い、当日子供たちはだんごを笹に巻くだけだったが、翌年1994年度には、子供たちにできるだけ多くのことを体験してもらおうと、笹採りから子供たちにも体験してもらった。ここに、単に粽づくりを楽しむだけには終わらせたくないという主催者の想いが感じられる。

この年の父母と先生の会会員（52名、回収率100 %）を対象にした学校週5日制のアンケートでは、「特に良かった行事」で、1位の自転車教室（25名）に続いて、粽づくりは2位（21名）となっている（良いとされた8項目の投票数を合計すると、のべ91名なので会員1人当たりおよそ2項目選んでいることになる）。自転車教室が1位というのには驚いたが、その様子を実際に目にしたところ、グラウンドのコース内だけでなく、校外を一例になって先生と共に走る様子は楽しそうで、実利面も考えると父母が選ぶのは当然と思えた。しかし、半数には及ばないが「粽づくり」もなかなか好評といえるのではないか。

IV 三木町における粽

地区会館で行われている、行事としての「粽づくり」は、三木地区での粽づくりが衰えてきているため、これを残そうという考えのもとで実施されるようになった、と聞いた。では、現在、三木町ではいったいどのくらいの実家庭で実際に粽づくりが行われているのか。

1. 現在の粽づくりの実施状況

端午の節句に粽を作るというのは、江戸時代からの風習である。また、粽づくりはその過程で、家族内に多少の役割分担がみられる（笹とりはお祖父さん、粉を挽きこねるのはお祖母さんなど）が、中心となる団子作りは女性が行っているため、各家庭の女性の年齢をもとに70歳以上、60歳代、50歳代（1996年4月現在）の10歳の間隔で分け、実施状況を比べてみた（表-1）。この3つの年代を選んだのは、三木地区会館での粽づくりにおいて長寿会と親和会の女性が粽の作り方を指導しており、三木町ではその長寿会は70歳以上の男女、親和会は60歳代の女性が所属するものだからである。さらに、50歳代の女性は次の親和会を構成する年代なので、参考として共に取り上げた。

項目は、現在粽を作っているか、作っていないかという点でまず分類し、作っていない家庭でも、以前は作っていたのか、あるいは一度も作ったことがないのかで分けた。また括弧内の数字について、たとえば60歳代の(1)は、5つのうちの1つの家庭に、聞き取りをした当人以外に70歳以上の女性がいることを示し、50歳代の(5)はその内の5つの家庭で60歳以上、もしくは70歳以上の女性がいることを意味している。

表-1 三木町の女性の年代別、粽づくりの実施状況

		70歳以上	60歳代	50歳代
現在も作っている		6	5 (1)	4
現在 は 作 っ て い な い	以前作っていた	22	13 (1)	16 (5)
	一度も作ったことなし	2	2	2
合 計		30	20	22

(1997年4月現在、聞き取りによる)

まず70歳以上の女性が在宅の、つまり長寿会の会員と重なる家庭をみってみる。ここでは30の家庭を取り上げているが、三木町全体で70歳以上の女性は47名（1996年4月1日現在、住民票調べ）で、この数値のズレは、表-1の対象を1997年4月現在、在宅で、健康な方に限ったことによる。つまり、粽を作れるか、あるいは作り方を指導できると思われる人を対象にしている。また、戦後に三木町に転居してきたことが明らかな家も省いた（60歳代、50歳代も同じ）。

70歳以上では粽づくりは6軒で行われており、20%の実施率である。以前は作っていたがやめてしまった、という家庭が22軒で73.3%を占める。このうち、やめたのが比較的最近（5～6年以内）という家庭は8軒で、14軒は10年以上前にやめている。

現在、作っている家で粽の本数は各家によって異なり、最も多くて約300本、他は100本、50本と、様々だ。粽は自分の家で食べるために作るというよりは、贈答のために作るものである。そして、その粽は娘の嫁ぎ先や、息子のところへ送るというのが主で、孫に食べてもらうというのが多く、お世話になった人に送るというのも聞いた。粽に「1年間健康に過ごせるように」との願いを込めるようだが、あまり人々の口からは聞かなかった。5月の末に作り、6月5日までに送り先に着くように、10本で1束のを5束、3束送る。すると、粽は「めずらしい」ということで、大変喜ばれるという。娘さんのほうから「欲しいから送って」と言われるという人もいた。5～6年前にやめた人の理由として多かったのが、「米を粉にしてもらえるところが（三木町で）なくなったから」というものだった。かわりに草もちを作る人も、「(粽の) 笹のにおいがよかった」という。かといって、お店で売っている粽はもち米の割合が少ないためおいしくないから、買ってまで粽を食べようとは思わない、と殆どの人が言う。

次に、60歳代の女性のいる家庭の場合をみると、粽づくりの現在の実施率は25%であり、以前は作っていたがやめた家庭は65%で、70歳以上の20%と比べると実施の割合は約1.3倍で、逆にやめたという家庭は8.3%ほど少ない。これは、60歳代の女性は70歳以上の女性より体力的に有利で、三木町で米を粉にしてもらえなくなっても大聖寺町へ車で買いに行くことができる年代であることが影響しているようだ。

粽を作っているある家庭では、米は3種類買い（三木町の米屋さんで）、使ってみて柔らかすぎない固めのものを選ぶ。また別の家庭では、笹とりをお祖父さんがして、嫁も子供も手伝い、家族総出で作る、ということだ。粽の数は200本（2軒）、100本、70本というように、やはり各家によって異なる。粽の送り先は、子供の嫁ぎ先、お世話になった人、友人、親戚であった。

最後に、50歳代の女性のいる家はどうか。粽づくりの実施率は約18.2%、以前は作っていたがやめた家は72.7%であり、しかもこの72.7%のうちの22.7%は60歳以上の女性も居る家であり、粽を作っていたのはほとんど60歳以上の女性の方であるから、現在50歳代の女性の家庭で実際に自分で粽を作っていた割合は50%ということになる。これは、どちらも他の2つのグループより少ない割合だ。

粽の数は、700~800本、200本、50本、30本であった。700~800本というのは三木町のなかでとびぬけて多いが、この家庭では、三木町内の親類も加わって一緒に作っているということもあるものの、特別な理由はわからない。

また以前作っていた家庭で、自家製の米を粽に使っていたが、農業をやめてから粽も作らなくなったという例を聞いた。また、お祖母さんが作っていたが、からだの都合で無理になったから今は作っていないという例も多い。

2. 粽に対する住民の意識

粽に対する住民のイメージはかなり良い。他所の町から来た婚入してきた男性が、妻に粽の笹の巻き方のコツをおぼえるよう言ってみたり、「小さい頃から好きだったから（妻に）作って欲しい」と言う人もいた。

しかし、店で売っている粽に対しては厳しい意見が多かった。粽を作らなくなった家の人に「お店で粽を買うことはありますか？」とたずねると、すぐに「買わない」という返事が返ってくる。それは、店で売っている粽はもち米の割合が少ないからおいしくないとか、値段が高いとか、材料に何が使われているか分からないといった理由によるものであり、粽を買ってきてまで、息子や娘に送っているという例は聞かなかった。粽は買うものではないという考えがあるように感じた。「粽が食べたい」と嫁に行った娘に言われ、それまで手作りの粽を送っていたが、ある年だけ店で買ってきた粽を送ると、「（おいしくないから）もういらぬ」と言われてしまい、それ以来粽は送らなくなったという人がいた。

要するに、三木町の住民にとって粽は手作りだから良いのである。もし、粽を娘のところに送るといった形式に重点を置いているのなら、店で買った粽でも十分にその役目を果たせる。けれども、話しを聞く限りでは、粽を作る家が減少していても、だからといって、そのかわり店で粽を買ってくるという人はいない。ということは、三木町において、各家庭での粽づくりの風習が消えてしまうのではないかという懸念ばかりでなく、粽を嫁に行った娘のところへ送るという行為そのものが消え、いつかは住民からもこういう贈答の風習があったことが忘れられてしまうのではないかと思えてならない。

粽づくりの手間のかかりようは、これまでに殆どの人から聞くことができたので、よく理解できる。逆に、そんなにも手間のかかるものがなぜ昔から作られていたのかという疑問が浮かばないこともない。いくら保存が利くといっても、何年も日持ちするのか。1年間は持たせることができたという人もいたが、それよりも、昔の人の数少ない楽しみの1つとして、粽づくりは続いていたのだろうか。

V 考 察

三木地区会館における「粽づくり」の目指すところは、その『粽づくり』という冊子にもある

ように、「校下の伝統を受けついでいくこと」にある。そして、ここでの「伝統」とは「粽を作り続けていくこと」であるようだ。そういう意味では、行事としての「粽づくり」は、各家庭での粽づくりの風習が消えてしまうかもしれない状況に対する、歯止めとして役に立つように思える。

けれども、聞き取りで、「粽は家で食べるのではなくて、嫁にいった娘や、息子のところへあげるもの」とか、「そもそも、旦那さんの実家（つまり娘の嫁ぎ先）から粉をもらって、粽を作って返すというものだった」という話を聞くと、粽を作る行為だけを伝統と捉えて良いのかと思ってしまう。なぜ粽を作るのか、その意義を考えると粽を嫁いだ娘のところへ「送る」という行為が、伝統として重要な位置を占めるのではないだろうか。

そう考えると、現在の、行事としての「粽づくり」が「送る（配る）」という行為の維持、及び復活にも貢献できるかどうかはあやしいと思うのだ。「送る」からには、ある程度まとまった数の粽が必要とされるが（1束10本であり、束で送るのが一般的）、行事で大勢の中で作るということは、各家庭で食べる分を作り、持ち帰ることができたとしても、贈り物としての粽の分も作ることは難しいだろう。

粽づくりを絶やしたくないという想いのもと、行われるようになった「粽づくり」だが、私が考える本当の意味での粽づくりの存続、つまり節句が近づけば各家庭で粽を作り、娘の嫁ぎ先へ送るという風習がまた盛んになるには、様々な前提条件が必要だろう。①もち米、うるち米の粉が手に入りやすいこと（米を挽くのは大変）、②働いている女性でも時間をかけずに作れること、③腕力が多少なくてもつくれること（粉をこねるのは骨がおれる）、④笹の巻き方を教えてもらえること（コツがあって難しい）、これらが私の思いつく条件であるが、すぐにも解決されそうなものもある。④は、地区会館で親和会、長寿会の人、または近所で粽を作れる人に習うことで可能であるし、①は個人では難しいかもしれないが、行事としての「粽づくり」を行う前に、各家庭に個人用の粉の注文をとり、行事用と一緒に注文すれば手間も省けるし、購入しやすいだろう。②、③は家族が協力して作ることで負担を軽減することができるのではないか。

そしてこれを実行するには、行事としての「粽づくり」を6月5日より早く行わなければならない。これまで作ったことがない人、やめていた人を「今年は作ってみようか」という気持ちにさせるには、これが大前提となる。しかし、これは粽づくりを三木町および三木地区のレベルでとらえたとき、本当に粽づくりの増加につながるのか、定かではない。というのは、今も粽を作っている人々が「地区会館でも作るから、家では作るのをやめようか」となれば、逆に家庭での粽づくりは衰えることになるからである。

三木地区会館での「粽づくり」は、まだ始められて年数があまり経っていない、10年、20年と経てば、その影響はきっと三木町、三木地区の粽づくりに出てくるだろう。良い結果となるか、逆効果となるか、どちらになるかは住民の無意識に近い選択によるだろうが、まずは、この「粽

くり」が長く続いていくことを望む。そして、機会があればその後の三木町の粽づくりがどのよう
に変化したか知りたいと思う。

注

- 1) ござの軸のことで、粽1本につき、ゆがら1本必要。
- 2) 三木小学校のデータによる。