

会 議 の 概 要

1 会 議 名	平成30年度第1回文化財審議会
2 開 催 日 時	平成30年6月5日(水) 10時00分～11時30分
3 開 催 場 所	西谷(大原野中部)
4 出 席 委 員 [■出席 □欠席]	■橋本委員 ■服部委員 □足立委員 ■永田委員 □喜多委員 ■森委員 ■竹内委員
5 傍 聴 者 数	0 人
6 公 開 の 可 否	■ 可 □ 不可 □一部不可
7 議 題 及 び 結 果 の 概 要	<p>◆ ちまき作り現地見学</p> <p>西谷大原野中部の個人宅で、ちまき作りを見学した。委員もちまき作りを体験し、ちまき作りについて、継承者の方へ聞き取りを行った。</p> <p>今後、ちまき作りについて、市の無形文化財指定の可能性を検討するため、地域住民等と協議を行う。</p>

平成30年度 第1回文化財審議会 議事要旨

大原野個人宅現地見学

(委員)

かしわもちとちまきで割合はちがうのはなぜか。

(夫人)

かしわもちはおかしになるので、もちの割合を多くして柔らかくしている。ちまきは団子になるので、粉を多くしている。保存食なので、塩だけを混ぜている。すぐ固くなるが、保存食なので、お湯につけたり、皮をむいてレンジにかけたりすれば、柔らかくなる。かしわもちはつるんと食べられるように柔らかく、おかしなので砂糖を入れている。

(委員)

かしわもちとちまきは作り始めた時期は同じころか？

(夫人) 同じころに姑から教わった。

(委員)

ちまきの葉はかしわと呼ぶのか？正式な名は「ならがしわ」である。

(氏) 「かしわ」の葉と呼んでいる。

(委員)

平安時代はこれは「かしわ」と呼ばれていたと思う。明治くらいになって「ならがしわ」と呼ばれるようになったと思う。

(委員)

かしわもちを包むときは、葉の表で包むのか。裏で包むのか。

(夫人)

(特に意識していないが) 表で包んで (はさんで) いる。

(委員)

かしわもちが塩餡を包むのか。それとも初めから砂糖餡だったのか。

(夫人)

昔は塩餡だったが、自分が来た時は砂糖餡になっていた。

(夫人)

ちまきは男の子のシンボル、かしわもちが女の子のシンボルと明治生まれの義母から教わった。2つが合体して、子孫繁栄、子どもの成長を促すので、子どもの日にちまきとかしわもちを食べていた。2つ食べることに意味がある。

(夫人)

ちまきはきな粉や砂糖醤油をつけて食べている。味噌汁に入れて食べる人もいる。

(委員)

かしわの葉を使う意味は聞いているか。

(夫人)

葉で包むことで空気が入らないからかびが入らず、殺菌効果があるのではないか。

(委員)

ヨシの葉だけでまいているのは九州から秋田県まで点々とあるが、ナラガシワを使っているのはこの地域だけ。

(夫人)

この辺ではあちこちで使っている。でも、作るのが大変になってきている。

(委員)

イグサを使うところもあるが。

(夫人)

イグサは近くに生えてない。葉を買ってまでは作れないので、池に生えているガマを使っている。

(委員)

三田はササとイグサでまく。

(委員)

(庭の木を見て) かしわの木は2本あるが、種類がちがう。裏に毛が生えているのと、生えていない。その使い方の違いがあるかもしれない。

(委員)

ヨシの葉の先を曲げるのは、意味があるのか。

(夫人)

家の中に節句人形には飾っているかしわとちまきの飾りがあるが、それがそのようになっている。曲げて折り込んでいるところもあるが、義母から教わったとおりにしている。

(委員)

家で作ったものを近所にあげるのは昔からか。

(夫人)

一度配ると楽しみにされるので、どんどん増えていった。

昔は各家で作っていたと思う。田植えが終わったらさなぶり(田植えが終わって一息つく)というのがあって、ちまきを作って、里帰りの際に持って帰った。

昔は手で田植えをしていたので、一週間田植えにかかっていた。

(職員)

3日間朝から一日中作っているのか。

(夫人)

1年分作って、冷凍庫に入れて保存している。

(氏)

釜はブロックを重ねて作っている。ブロックの隙間に土を埋めて、10年くらい使える。

(委員)

ならがしわは山中に生えているか。

(氏)

山中には生えていない。人里の近くに生えているもの。

かしわの木は家に生えていたが、小さいころに植え替えた。ちまきを作るのに必要だから。

(夫人)

ちまきの木はあちこちであるが、作るのは難しい。

(委員)

ならがしわは弱いので、人の手を加えてまもっていかないといけない。

毎年切ったりしているから、翌年に葉が伸びている。

(委員)

黒川では池がないから、ツルヨシを川からとってくる。ヨシより少し細い。

(氏)

葉が3つ揃わないと作れない。葉とあと薪があるから作っている。材料がなかったら作れない。

新葉がでるのは、旧暦の5月、6月になるので、6月に作っている。

(夫人)

三田の方では熊笹で作っている。

(委員)

日本海では、ササが大きいのでササで作っている。ササもちになっている。

豊能町ではナラガシワの代わりにクヌギを使ったというところもある。

(委員)

一族で作っているのか。伝承者は？

(夫人)

今30代か40代の子も10年くらい作っている。ちまきが作りたい人がいたら来て作ってもらっている。

(委員)

作ったちまきやかしわもちは神様に供えているのか。

(夫人)

一番最初に作ったものを供えている。5月人形にも供えている。