

西谷地区のちまきの食文化

西谷地区では、全国的にもきわめて稀なナラガシワとヨシの2種類の植物で包むちまきが作られており、令和2年には宝塚市無形民俗文化財にも指定されました。今回は西谷地区のちまきの食文化についてご紹介いたします。

ナラガシワとヨシを使ったちまきは、昭和初期まで猪名川上流域と武庫川中流域で広く作られていましたが、現在では、全国的に西谷地区以外の地域ではほとんど作られていません。

また、西谷地区では単なる食文化としてだけでなく、ちまきを作るために、昔は各家庭に一本はナラガシワの木を植えたり、田植えが終わった後の労いとして食されていたほか、里帰りの際に土産として持たせるなど、様々な習俗がありました。



西谷地区のちまき



←ナラガシワの葉

ナラガシワ (学名*Quercus aliena*)
ブナ科コナラ属の落葉高木で、葉は互生し長楕円形、先は急に尖り基部は鋭形をなす。葉身は大きく厚い。古代は「かしは」とよばれていた。近畿地方中部から中国地方、九州北部で比較的多く分布している。

ヨシの葉→

ヨシ (学名*Phragmites communis*)
イネ科ヨシ属の多年草で、葉は、やや青みのある緑色で、長広い線形で長さ20~50cmで茎にまばらにつき、葉緑がざらつく。分布は日本全国の池、川岸に自生している。



ちまきの由来

ちまきは、中国戦国時代の楚の屈原^{くつげん}を弔うために始まったとされる端午の節供の行事が由来とされ、それが日本に伝来し、霊力のある茅(チ)の葉で最初に巻いたため、ちまき(茅巻き)という名前がついたとされています。

ちまきの名称が現われるのは奈良時代でその後、都より地方に広がっていく過程で、それぞれの地域に生育するササ類、ススキ、ヨシ、ダンチクなどの植物の葉で包むように多様化していきました。

作ったちまきは神様や仏様にお供えし、神様にお供えする際は、1柱に1本。仏様にお供えする際は、1束又は何束かまとめてお供えしていたそうです。また、ちまきを男性のシンボル、柏餅を女性のシンボルと一緒に作り、お供えすることで子孫の繁栄を祈願する意味もありました。



端午の節供にちまきと柏餅を供える

受け継がれる西谷地区のちまきの食文化



ちまき作り体験イベント (宝塚自然の家)

近年ではちまき作りイベントの開催や、伝統的な西谷ちまきの作り方の調査研究や後継者の育成を目的とした西谷ちまき保存会が設立され、西谷地区のちまきの食文化を受け継ぐ活動がおこなわれています。

地域特有の食文化は、食の多様性や少子高齢化などの影響により、全国的にも消滅しつつあります。ちまきについても、ササ類で包むちまきのみが一般化している状況であり、ナラガシワとヨシの葉を使った西谷地区のちまきは地域の伝統的な食文化そのものであり、後世に伝えていくべき稀少な習俗です。