

宝塚市指定無形民俗文化財

## 西谷地区のちまきの食文化調査報告書

—無形民俗文化財指定に係わる全国および西谷地区のちまき調査報告—

2024 年 6 月

宝塚市教育委員会



西谷地区のちまき

## ごあいさつ

ちまきは、古くは平安時代から端午の節供に作られており、今日まで五月五日の端午の節供にちまきやかしわもちを作り・供え・食べるといった行事が行われていますが、最近ではそれらを各家庭で作ることは少なくなりました。宝塚市の北部に位置する西谷地区でも端午の節供にちまきを作る習俗が現在も残されていますが、一部の家庭でのみ作られる現状であり、地域の伝統的な食文化を次世代へ継承することが課題がありました。

西谷地区のちまきは、全国的にはほとんど一種類の植物で包むちまきが作られる中、ナラガシワとヨシの2種類で包むという大変珍しく希少な作り方です。これは全国的にみても貴重な食文化であることを兵庫県立大学名誉教授の服部 保先生よりご助言をいただき、地域の伝統的な食文化を保護・継承するために、平成27年度から調査・審議を十分に重ね、令和2年に宝塚市の無形民俗文化財に指定することができました。食の多様化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、継承・振興が課題である中、地域特有の伝統的な食文化を市指定無形民俗文化財として保護できたことは、全国的にみても貴重な取り組みになったと思います。

この度、この貴重な取り組みを調査報告書にまとめて出版する運びとなりました。本報告書の出版によって、西谷地区のちまきの重要性が全国に発信されるとともに、全国の地域固有のちまきの検証が進められ、保全活動が始まることを期待します。

最後になりましたが、本報告書は、本市文化財審議会委員の服部 保先生、森 隆男先生（元関西大学教授）にご執筆いただきました。ご執筆いただいた先生方および関係者の皆さんに厚く感謝申し上げます。

宝塚市教育長 五十嵐 孝

## 調査報告書刊行にあたって

五月五日の端午の節供では、鯉幟を立て、武者人形を飾り、菖蒲湯に入り、ちまき、かしわもちを作り・供え・食べるといった行事が昭和30年代までごく普通に行われてきました。宝塚市においても端午の節供には菖蒲葺き、菖蒲湯、菖蒲鉢巻、菖蒲敷き、鯉幟、ちまき、かしわもちなどの行事が行われていたそうです。ところが近年、これらの行事がほとんど行われなくなり、五月に鯉幟を見かける程度になりました。ちまき、かしわもちも商品として販売されていますが、昭和30年代のように、自宅で作るということがほとんどなくなりました。

ちまきはササの葉で包むタイプが一般的ですが、資料を調べてみると、チガヤ、ススキ、マコモ、ヨシ、ダンチクなどのいろいろな植物の葉で包むタイプが、かつて全国に存在していたことがわかりました。しかし、ササの葉以外の植物の葉で包むちまきは、記録上では存在していますが、実際にはほとんど消滅しています。

西谷地区のちまきを調べてみると、幸いなことに現在も自宅や公民館で作られている方々がおられました。また、そのちまきはナラガシワで包んだ上を、さらにヨシで包むという、きわめて稀な二重(ふたえ)のちまきであることがわかりました。

二重のちまきは全国でも15例と少ないのですが、中でもナラガシワ+ヨシタイプは4例しか確認されていません。しかもその4例は北摂地域の西谷、中谷、東谷地区に限られていました。西谷、中谷、東谷地区は低地にあたり、ヨシが多く生育しています。また本地域にはナラガシワを採取に来た采女に基づく地名由来伝承や大量のナラガシワの葉を採取したとする古文書、さらに、ナラガシワに発生する絶滅危惧種の蝶(ヒロオビミドリシジミ)の記録が残されています。このような地域特性から西谷地区のナラガシワ+ヨシタイプのちまきが生まれたのではないかでしょうか。地域の長い歴史・文化・風土を反映している西谷地区のナラガシワ+ヨシタイプのちまきを次世代に伝えるのは私達の義務だと考えます。

このような中、宝塚市教育委員会は、このちまきを重要な文化財としてとらえ、積極的に保全・活用するために、2020年に無形民俗文化財に指定しました。また、このちまきの重要性を宝塚市民だけではなく、全国の方々に伝えるために、宝塚市教育委員会はちまきの歴史や全国のちまきの現状を精査した上で、このちまきの特性を明らかにするという調査報告書を企画されました。

その企画に沿って、私は調査・解析のまとめを担当させていただき、今回報告書が刊行されることとなりました。本報告書によって、西谷地区のちまきの保全・活用がさらに進むことと、全国に眠っているちまきの重要性が認識されて、文化財指定につながることを期待いたします。最後になりましたが、報告書作成を担当させていただいた宝塚市教育委員会に深く感謝すると共に、報告書作成にあたり、たくさんの資料を提供いただいた皆様に御礼申し上げます。

兵庫県立大学名誉教授 服部 保

## 例　　言

1. 本報告書は、平成 27 年度から令和元年度にかけて宝塚市指定無形民俗文化財西谷地区のちまきの食文化の指定に伴い実施した調査報告書である。
2. 調査は、服部 保（兵庫県立大学名誉教授）および宝塚市教育委員会社会教育課が実施した。
3. 本報告書の執筆は、服部 保、森 隆男（元関西大学教授）、新井場 萌（宝塚市教育委員会社会教育課学芸員）が担当し、編集は新井場が行った。  
執筆の内訳は以下のとおりである。  
第 1 章（新井場）、第 2 章（服部）、第 3 章（新井場）、第 4 章（森）
4. 本報告書の執筆にあたって、西谷ちまき保存会、龍見 昭廣氏の御協力を得た。

# 目 次

第1章 概要 ······	1	第3章 西谷地区のちまきの作り方 ······	31
I 無形民俗文化財指定への経過 ······	1	I 大原野中部T家の作り方 ······	31
II 調査報告書作成の経過 ······	2	II 大原野東部の作り方 ······	33
第2章 全国および宝塚市西谷地区のちまき ·	3	第4章 民俗文化財としてみた西谷の粽 ·	35
I 端午の節供の概要とちまきの歴史・文化 ···	3	I はじめに ······	35
1 端午の節供の概要 ······	3	II 端午の節供と粽 ······	35
2 ちまきの歴史 ······	3	1 端午の節供とは ······	35
3 ちまきの贈答 ······	4	2 粽の由来 ······	35
4 ちまきの語源 ······	4	III 粽に関わる民俗信仰 ······	36
5 「もち」を植物で包む目的 ······	6	1 穢れや災いを祓う機能 ······	36
II 全国のちまき ······	7	2 神仏への供物 ······	36
1 ちまきの調査方法 ······	7	IV 粽と柏餅を同時に供える理由 ······	37
2 ちまきの「もち」の種類 ······	12	V 文化遺産としての意義 ······	38
3 ちまきの「もち」を包む植物（ちまき植物） ·	13	VI 小結—伝統食の継承に向けて ······	38
(1) ちまき植物の事例数 ······	13	参考文献 ······	39
(2) ちまき植物の地理的分布 ······	14		
4 ちまきを縛る植物 ······	16		
5 植物2種で包んだちまき			
[二重(ふたえ)のちまき] ······	17		
(1) 二重のちまきの例 ······	17		
(2) 二重のちまきの意味 ······	18		
(3) 二重のちまきの歴史 ······	18		
(4) ちまきの調理工程 ······	18		
III 西谷地区のちまき ······	20		
1 西谷地区の概要 ······	20		
2 西谷地区の端午の節供行事の概要 ······	21		
3 西谷地区のちまきの特色 ······	21		
(1) ちまきの内容 ······	21		
(2) ナラガシワ+ヨシタイプのちまきの分布 ·	22		
(3) ナラガシワ、ヨシ、ガマの採取 ······	23		
4 ちまきを包むナラガシワ ······	23		
(1) チガヤからヨシ、ヨシに加えて			
ナラガシワ ······	23		
(2) 古代の「かしは」はナラガシワ ······	24		
(3) 「かしは」の活用・ナラガシワ+ヨシタイプ			
のちまきの仮説 ······	24		
(4) ちまきの重要性 ······	26		
参考文献 ······	27		

## 第1章 概要

### I 無形民俗文化財指定への経過

西谷地区のちまきが宝塚市指定無形民俗文化財に指定された経過は、以下のとおりである。

年月日	内 容	
平成27年(2015年)7月10日	平成27年度 第1回 宝塚市文化財審議会	西谷地区のちまきに係る市指定無形民俗文化財指定に向けた検討
平成29年(2017年)11月15日	平成29年度 第1回 宝塚市文化財審議会	西谷地区のちまきに係る市指定無形民俗文化財指定に向けた検討
平成30年(2018年)6月5日	平成30年度 第1回 宝塚市文化財審議会 大原野中部 T家ちまき作り現地見学	西谷地区のちまきに係る市指定無形民俗文化財指定に向けた検討
平成30年(2018年)10月17日	平成30年度 第2回 宝塚市文化財審議会	・現地見学の結果報告 ・西谷地区のちまきに係る市指定無形民俗文化財指定に向けた検討
平成30年(2018年)10月	西谷ちまき保存会の発足	各地区より委員を選出
平成31年(2019年)2月2日	宝塚市教育委員会社会教育課職員による 地域住民の聞き取り調査	東部公民館
平成31年(2019年)2月15日	平成30年度 第3回 宝塚市文化財審議会	・聞き取り調査の結果報告 ・西谷地区のちまきに係る市指定無形民俗文化財指定に向けた検討
令和元年(2019年)6月8日	宝塚市文化財審議会 服部委員・宝塚市教育委員会社会教育課職員による、大原野東部ちまき作り現地視察	東部公民館
令和元年(2019年)10月30日	令和元年度 第1回 宝塚市文化財審議会	・現地視察の結果報告 ・西谷地区のちまきに係る市指定無形民俗文化財指定に向けた検討
令和2年(2020年)1月23日	令和元年度 第1回 教育委員会定例会	「西谷地区的ちまきの食文化」を市指定無形民俗文化財に指定する諮問について
令和2年(2020年)2月23日	令和元年度 第2回 宝塚市文化財審議会	「西谷地区的ちまきの食文化」を市指定無形民俗文化財に指定する諮問に対する答申
令和2年(2020年)3月26日	令和元年度 第6回 教育委員会定例会	「西谷地区的ちまきの食文化」を市指定無形民俗文化財に指定する答申の報告



大原野中部 T家ちまき作り現地見学の様子



大原野東部ちまき作り現地視察の様子

## II 調査報告書作成の経過

本調査報告書作成の経過は、以下のとおりである。

年月日	内 容
平成18年(2006年)ー令和6年(2024年)	全国のちまきに関する資料収集・解析 (服部、宝塚市教育委員会社会教育課)
平成18年(2006年)5月27日	西谷地区のちまき作りの見学(服部)
平成19年(2007年)	全国のちまきに関する論文発表 (服部ほか、本報告書P27 参考文献 2007a.b)
平成26年(2014年)ー令和6年(2024年)	北摂のちまきに関するアンケート調査の実施(服部)
令和2年(2020年)6月8日	大原野東部ちまき作り現地視察 (服部、宝塚市教育委員会社会教育課)
令和3年(2021年)5月1日ー 令和4年(2022年)3月31日	「西谷地区のちまきの食文化」映像記録制作 (宝塚市制作、一般社団法人地域創造 助成事業)
令和4年(2022年)3月1日	宝塚市文化財通信 「宝塚市無形民俗文化財西谷地区のちまきの食文化」を発行
令和4年(2022年)6月11日	西谷のちまき作り体験の開催 (共催 西谷ちまき保存会、宝塚市教育委員会)
令和5年(2023年)3月3日	文化庁100年フードに認定
令和5年(2023年)6月10日	宝塚西谷ちまきまつりの開催 (共催 西谷ちまき保存会、宝塚市教育委員会)
令和6年(2024年)2月15日-28日	西谷地区の住民の方々への調査報告書作成に係る調査結果の検討依頼 及び聞き取り調査(服部、宝塚市教育委員会社会教育課)
令和5年(2023年)11月ー令和6年(2024年)3月	報告書作成に係る調査等最終まとめ (服部、宝塚市教育委員会社会教育課)
令和5年(2023年)11月ー令和6年(2024年)6月	本報告書の作成 (服部、森、宝塚市教育委員会社会教育課)



ちまきの材料を参加者に説明する様子



講師の地域住民と参加者が生地を練る様子



ナラガシワとヨシの巻き方を習う様子

令和4年(2022年)6月11日開催 西谷のちまき作り体験の様子 (開催場所: 西谷ふれあい夢プラザ)



服部 保先生による講演会の様子



ちまき作り体験の様子



同時開催「西谷ちまき展」  
(西谷ふれあい夢プラザ 蔵ギャラリー)

令和5年(2023年)6月10日開催 宝塚西谷ちまきまつりの様子 (開催場所: 宝塚市立宝塚自然の家)

## 第2章 全国および宝塚市西谷地区のちまき

(服部 保)

### I 端午の節供の概要とちまきの歴史・文化

#### 1 端午の節供の概要

五月五日の端午の節供の行事は、邪気を払い、疫病を防ぐことを目的として、3世紀頃中国で確立し、7世紀頃、日本へ渡来したと考えられている。中国では薬草を摘み、ヨモギ、ショウブを家に掛け、鍾馗(しょうき)や虎の絵を貼り、また、菖蒲酒を飲み、粽を食べることなどが行われた(下中 1988)。

中国より渡来した節供の行事は、国内では飛鳥・奈良時代より、邪気を払うための薬猶(日本書紀の推古19年条;下中 1988)、ちまき、ショウブを屋根に飾る(菖蒲葺き)、ショウブを頭に巻く(菖蒲縄、菖蒲鉢巻き)、ショウブを酒に浸けて飲む(菖蒲酒)、ショウブを湯に入れる(菖蒲湯)、ショウブで地面をたたく(菖蒲打)、ショウブを布団または、枕の下に敷く(菖蒲敷き・菖蒲枕)といった行事や江戸時代以降は、菖蒲から尚武の意を加えた菖蒲冑、武者人形、幟、鯉幟などを飾ることなども行われた。

文化庁(1969)に基づいて、昭和30年代における上記の行事などを都道府県別にまとめた結果を表1に示す。

表1には、菖蒲葺きが全都道府県、菖蒲湯、菖蒲酒、鯉幟、幟、武者人形が広い地域で行われた状況がまとめられている。ちまきは、関東を除く全国で作られており、端午の節供行事は昭和30年代では、全国的であったことが示されている。

#### 2 ちまきの歴史

端午の節供行事の一つである粽(そう)[糉(そう)、角黍(かくしょ)、粽子]は、楚の屈原(前3-4世紀)の靈を慰めるために、古くは米を入れた竹筒、その後センドンの葉で包み、五色の糸で結んだ米を水中に投げ入れたことに発祥するという伝説が中国にある(加藤ほか 2009)。粽は端午の節供行事が確立する以前より存在したことになる。

中国では多種類の材料で作られた様々な形のもちを竹の皮、ササ、バショウ、ヨシ、ショウブなど多くの植物で包んだ粽が現在も食べられている(加藤ほか 2009)。

国内におけるちまきは、もち全体が植物の葉で限なく包まれ、イグサなどで巻き締め(縛)られた食品であり、端午の節供の供物、贈り物、食物として重要な役割を果たしている。国内のちまきに関する歴史を明らかにするため、古典等42の資料における、ちまきの記述を調査した。その結果を表2に示す。なお、端午の節供のもう一つの供物である「かしわもち」とは、あんの有無(「かしわもち」はあん入り、ちまきはあん無し)と、もちの包み方(ちまきはもち全体を葉で包むが、かしわもちはもち全体を包まない)で区分した。

表2より、ちまきの記録として、もっとも古い資料は宇多天皇御記(890年)の五色粽であった。新撰字鏡(898年)では糉、粽を知万支(ちまき)、倭名類聚鈔(931年)でも糉、粽を知萬木(ちまき)と訓じたが、これらの辞典によって糉や粽の訓読みが、ちまきであること(中国の粽、糉が国内のちまきに対応すること)が示されていた。平安時代以降、ちまきは多くの資料に記録されており、「粽」としては、宇多天皇御記、師光年中行事(890年頃)、新撰字鏡、倭名類聚鈔、下学集(1444年)、

多聞院日記（1569年）など、「ちまき」としては、伊勢物語（10世紀初め）、古今和歌集（905年）、大和物語（951年）、小右記（1005年）、和泉式部集（1027年）、古今著聞集（1254年）、題林愚抄（1447年）、言継卿記（1576年）、毛吹草（1645年）など、「茅巻」としては、臥雲日件録（1446年）、和句解（1662年）、雍州府志（1689年）、日本釈名（1700年）、東雅（1717年）、俗語考（1831年）などに記されていた。粽、ちまき、茅巻は、すべてもちを植物の葉で包む「ちまき」を意味していた。

### 3 ちまきの贈答

ちまきは、供物としての記録はないが、贈答品としての宇多天皇御記の五色粽、伊勢物語・大和物語・拾遺和歌集（1005年）のかざりちまき、小右記の「ちまきを送る」、和泉式部集の「人のものにやるとて」、古今著聞集の「ちまきを配りけるに」などの記録は多く、ちまきは災厄疫病を祓う供物や食物としてだけではなく、贈答品としても活用されていた。

室町時代には、将軍に対してちまきを進上する「粽進上」の儀式が行われていた（加藤ほか2009）。江戸時代は、将軍に三家三卿の家門からちまきが献上されていた（日本国語大辞典第二版編集委員会 2001）。和漢三才図会（1713）などには、庶民間のちまきの贈答が記されており、ちまきの贈答品としての利用は、江戸時代においても一般的であったと考えられる。安室（1999）は、ちまきだけではなく、もち全体が贈答の場に多く用いられ、神への供物というよりも、人と人との関係性において、もちが作られたとしている。

### 4 ちまきの語源

ちまきの語源として、臥雲日件録、和句解、雍州府志などは「茅（ち）で巻くから茅巻（ちまき）」としている（表2）。茅巻説の中でもっとも古い臥雲日件録は15世紀であり、その他の資料の多くは17世紀以降であった。ちまきを巻く植物として、種名が示されていた資料の中で、もっとも古い資料は10世紀の延喜式、倭名類聚鈔のマコモ、次いで11世紀の伊勢物語、大和物語、和泉式部集のあやめ（ショウブ）であった。表2の全資料を通じて、マコモ、ササ属、ヨシの使用例は多く認められたが、チガヤについては、「茅で巻くから茅巻」といった、具体性を欠く記述例を除くと、チガヤの明確な使

表1. 昭和30年代（1960年代）における都道府県別の端午の節供の主な行事。文化庁（1969）に基づき作成。+は行事あり。

都道府県名	菖蒲	菖蒲湯	かわら	ちまき	菖蒲酒	菖蒲鉢	菖蒲たたき	菖蒲打	菖蒲敷	菖蒲枕	鯉幟	幟	武者吹き流し	餅を贈る人形
北海道	+	+		+							+			
青森県	+	+		++	+			+	++	+	++	++		
岩手県	+	+	+	+	+						+		++	
宮城県	++													
秋田県	++	++	++	++				++	++	++		++		
山形県	++	++	++	++					++	++		++		
福島県	++	++	++	++	++				++	++		++		
茨城県	++	++							++	++		++		
栃木県	++	++							++	++		++		
群馬県	++	++	++	++					++	++		++		
埼玉県	++	++		++					++	++		++		
千葉県	++	++							++	++		++		
東京都	++	++							++	++		++		
神奈川県	++	++							++	++		++		
新潟県	++	++						++	++	++		++		
富山県	++							++	++	++		++		
石川県	++			++	++		++	++	++	++		++		
福井県	++	++	++								+	+		
山梨県	++	++							++	++		++		
長野県	++	++	++	++					++	++		++		
岐阜県	++	++		++					++	++		++		
静岡県	++	++	++	++					++	++		++		
愛知県	++	++	++	++					++	++		++		
三重県	++	++							++	++		++		
滋賀県	++	++							++	++		++		
京都府	++	++	++					++	++	++		++		
大阪府	++	++	++						++	++		++		
兵庫県	++	++	++	++					++	++		++		
兵庫県 <sup>1)</sup>	++	++	++	++	++		++	++	++	++		++		
奈良県	++	++	++	++	++				++	++		++		
和歌山県	++	++	++	++	++				++	++		++		
鳥取県	++	++	++	++					++	++		++		
島根県	++	++							++	++		++		
岡山県	++	++	++						++	++		++		
広島県	++	++	++	++	++				++	++		++		
山口県	++	++	++						++	++		++		
徳島県	++	++	++						++	++		++		
香川県	++	++	++	++					++	++		++		
愛媛県	++	++	++	++					++	++		++		
高知県	++	++	++	++					++	++		++		
福岡県	++	++	++	++					++	++		++		
佐賀県	++	++	++	++					++	++		++		
長崎県	++	++	++	++					++	++		++		
熊本県	++	++	++	++					++	++		++		
大分県	++	++	++	++					++	++		++		
宮崎県	++	++	++	++					++	++		++		
鹿児島県	++	++	++	++					++	++		++		

1): 神戸新聞社学芸部(1971)をもとに作成。

表2. 古典等におけるちまきに関する記録。

年	資料名	区分	編・撰・著者	内容	文献
890	宇多天皇御記	(日記)	宇多天皇	正月十五日七種粥, 三月三日桃花餅, 五月五日五色粽	⑦
890	頃師光年中行事	—	—	五月五日に粽を食べる	⑨
898	新撰字鏡	(漢和辞書)	昌住	糉, 粽, 知万支	①
905	古今和歌集	(和歌集)	紀友則ほか	467詞書 ちまき「のちまきの をくれて~」(大江千里)	⑪, ⑫, ⑬
927	延喜式	(法典)	—	五月五日節料, 粽料として青蔵(マコモ), もち米二石, あまづら~ あおこも	④, ⑧
931	わみょういじゅしょう 倭名類聚鈔	(国語辞書)	源順	糉, 粽, 知萬木. マコモの葉で米を包み, 灰汁でこれを煮る. 五月五日に食う	①, ③, ④
10c初	伊勢物語	(物語)	—	52 むかし, 男ありけり. 人のものとより かざりちまき おこせたりける返りごとに「あ やめ刈り 君は沼にぞ まどひける われは野に出でてかるぞわびしき」	②, ⑯
951	大和物語	(物語)	—	164 在中将のもとに, 人の かざりちまき おこせたりける返しにかく言ひやりけ る、「あやめ刈り 君は沼にぞ まどひける われは野に出でて狩るぞわびしき」	⑮
1005	拾遺和歌集	(和歌集)	—	1172詞書 五月五日, 小さき かざりちまきを山菅の籠に入れて, 為正の朝臣 の女に心ざすて「心ざし深き汀に刈る菰は千年の五月いつか忘れん」	④, ⑫, ⑬
1005	小右記	(日記)	藤原実資	椿餅, ちまき等僧正の房に送る	⑩
1027	和泉式部集	(和歌集)	和泉式部	512詞書 五月五日 ちまきに, 人のものと/or やると/or 「深沢田 みぎはがくれの まこ も草 昨日あやめに ひかされにけり」	③, ⑯
1254	ここんちよもんじゅう 古今著聞集	(説話集)	—	18・618 大僧正五月五日人々にちまきを配りけるに「あやめをば ほかにかりて も葺つべ ちまき ひくなるうちにいらばや」	①, ⑯
1444	かがくしのり 下学集	(国語辞書)	東麓破衲	粽は角黍といふ	③
1446	がうんにつけんろく 臥雲日件録	(日記)	瑞溪周鳳	粽子は俗に茅巻と言う. おそらく茅で包むので茅巻という. 店で売っているの は茅に代えて竹葉(ササの葉). 貴人の食に非ず	③
1447	題林愚抄	(和歌集)	—	9890 この秋はちまきのをしね数そひてつくるにたへぬつぼ付もなし(女房)	⑯
16C初	—	—	かわばたどうき 川端道喜が後柏原天皇にちまきを献上, 内裏ちまきの名を下賜	㉑	
1569	多聞院日記	(日記)	—	粽の製法	⑨
1576	言継卿記	(日記)	山科言継	ちまきにて酒有え	①
1645	けふきぐさ 毛吹草	(俳書)	松江重頼	愛宕山参詣の土産にちまき~	③
1662	わくげ 和句解	(語源書)	松永貞徳	茅で巻いたから「茅巻」	①
1673	しゅべいらん 酒餅論	—	—	端午には, ちまきの餅や 柏餅, 水無月はじめの氷餅	⑥
1682	好色一代男	(浮世草子)	井原西鶴	下り船待つ旅人, ~粽をかたげながら	③
1686	好色一代女	(浮世草子)	井原西鶴	二, 三連の粽なき~	⑧
1687	日本歳時記	—	貝原好古	だんごを作るにうるち米. 粽を煮るに灰汁. 粽は多様. マコモの葉で包む	⑦, ⑧
1689	雍州府志	—	黒川道祐	茅がやで包むので「茅巻」. 道喜の茅巻は内裏茅巻	⑧
1692	世間胸算用	(浮世草子)	井原西鶴	粽のから~	⑧
1694	炭俵	(俳諧集)	志太野坡・ 小泉孤屋	文もなく 口上もなし 粽五把(服部嵐雪)	①
1697	本朝食鑑	(本草書)	人見必大	4種類の粽 ①マコモで餅を包む, ②ササでだんごを包む(道喜粽, 笹粽, 京 では笹粽が菰粽に代わった), ③いなわらで餅を包む(飴粽), ④灰汁に浸し, むし, つく. わらのしべで包む(朝比奈粽)	④, ⑤
1700	にほんしゃくみよう 日本艶名	(語源辞書)	貝原益軒	茅で巻いたから「茅巻」	①
1713	和漢三才図会	(百科事典)	寺島良安	糉は梗の粉をこねて, ヨシ, マコモの葉で包み, イグサで縛り, 十箇を一連と し, ゆでる. 長崎の粽は竹の皮で包み, 菱のごとく三角, 中華の風. 五箇を一 連. 五月五日に食う. ササでまいた粽は贈答用. もち米を使う道喜の粽	③, ⑧, ⑯
1717	東雅	(語源書)	新井白石	茅で巻いたから「茅巻」	①
1718	古今名物御前集 子秘伝抄	(菓子製法書)	梅村市郎兵衛	ちまきは粳米粉をこね, マコモ, ササで巻きゆでる. たいりちまき: 粿米粉をこ ね, ゆで, つき, ササで巻き, 湯で煮る. また, こね, 蒸し, つき, ササで包む. あさいなまき: 糯米をツバキの灰汁につけ蒸す. 黄色のものをわらで包み, 巻く	⑯, ⑳
1827	せんぢゅうわみよういじゅしょう 箋注倭名類聚鈔	(注釈書)	狩谷楳斎	糉, 粽, 知未岐, チガヤで巻いて「ちまき」. 今はマコモ	⑧
1831	俗語考	橘守部	—	茅で巻いたから「茅巻」	①
1835	名言通	服部宜	—	茅で巻いたから「茅巻」	①
1837	もりさだまんこう 守貞漫稿	(風俗考証書)	喜田川守貞	京坂にては~ 初の端午には~粽を配り, 2年目より柏餅を贈る(寛文年間・ 1661-1673)	①, ④
1842	ここんようらんこう 古今要覽稿	(故事等の類書)	屋代弘覧	チガヤで巻いた上に五色の糸で飾つたので「ちまき」. チガヤの他, マコモ, ヨ シ, ササ, スゲ, ヒエなどで包む36種の「ちまき」がある	⑧
1887	和訓栞	(国語辞書)	谷川士清	粽, 粽は茅で巻いたから「茅巻」, 今はササ, ヨシ, マコモで包む. ショウブも使 用か	⑧
—	類聚名物考	山岡浚明	チガヤで巻き, 糸で飾れば飾茅巻. スゲ, マコモ, ヨシで作っても「ちまき」	⑧	
—	安齋隨筆	(隨筆)	伊勢貞丈	粽は茅で巻いたから「茅巻」, 今はマコモで巻く	①, ⑧
—	年中故事	—	五色の餅をチガヤで包むのが飾粽. マコモで巻き, ススキで結ぶので「茅巻」	⑧	

文献①: 日本国語大辞典第二版編集委員会(2001), ②: 新村(1991), ③: 中村ほか(1994), ④: 渡部・深澤(1998), ⑤: 岩田(1976), ⑥: 松田(1970), ⑦: 永山(1998), ⑧: 半澤(1990), ⑨: 加藤ほか(2009), ⑩: 中田ほか(1983), ⑪: 小島・新井(1989), ⑫: 小町屋(1990), ⑬: 阪倉ほか(1957), ⑭: 谷川(1980). ⑮: 片桐ほか(1994). ⑯: 永積・島田(1966). ⑰: 新編国歌大観編集委員会(1985). ⑱: 新編国歌大観編集委員会(1988). ⑲・⑳: 鈴木・松本(2003a, b). ⑲: 相賀(1987). ⑳: 新編国歌大観編集委員会(1983).

用例は認められなかった。

チガヤは、初夏に約10cmほどの銀色の花序をつけ、約1mほどの線形の葉をもつイネ科、チガヤ属の植物で、学名は *Imperata cylindrica* var. *koenigii* である。中国では茅(ぼう)、白茅(はくぼう)などとよばれ、苦(とま)や祭祀の苞苴(ほうしょ)(包みと敷物)に用いられたとされている(木下2010)。チガヤ〔ケナシチガヤ(var. *cylindrica*)を含む〕は国内では茅(ち)、茅草(ちがや)〔茅萱(ちがや)〕、浅茅(あさぢ)とよばれ、沖縄県から北海道までの海岸、河川堤防、河川高水敷、畑地、空地、路傍、道路の植栽帯などに、広く分布し(服部ほか 1994、2023a, b, c; 服部・南山 2018)、古事記、日本書紀、風土記、万葉集、伊勢物語、古今和歌集、枕草子、源氏物語など、多くの古典にも記されている(服部ほか 2010、2022a; 服部 2017 a, b)。特に万葉集では、28首(30回)も詠まれるほど、身近で、愛され、活用(飼料、堆肥、刈敷(かりしき)、苫など)された植物である(服部ほか 2022b)。

また、万葉集ではチガヤの神聖さは詠まれていないが、日本書紀では茅纏之稍(ちまきのほこ)(坂本ほか 1967)(柄の部分にチガヤを巻き付けた矛、邪気を払うという意味か)や備後国風土記逸文の茅の輪(秋本 1958)のように邪気を払う神聖な植物としてもチガヤは利用されていた。茅の輪は現在も6月30日の夏越の祓に、神社で行われる茅の輪ぐるりの儀式に受け継がれている。このようなチガヤの神聖さを考えると、中国から端午の節供行事が渡来した後に、中国の「粽」に相当する供物として、チガヤ(ち)で巻く「もち」、すなわち「ちまき」が創出されたようにも思われる。「ちまき」という言葉は、前述した日本書紀の茅纏之稍の茅纏(ちまき)に使われており、チガヤで巻いて、神聖さを得るというのは「ちまき」が作られる以前から「茅纏」として意識づけされていたのであろう。また、「ささ」や「かや」(ススキ)を用いた「ちまき」に「ささまき」、「かやまき」といった名称があることは、「ちまき」の「ち」が植物であることを示している。「ち」とよばれる植物は、チガヤ以外、見当たらない。さらに、昭和30年代までチガヤで巻いた「ちまき」が、わずかではあるが存在し(Ⅱ3(1)ちまき植物の事例数参照)、またチガヤの葉形(線形)と類似した線形葉をもつススキによって巻かれた「ちまき」が多数存在したことは、茅巻説に有利である。

以上、総合的にみると、「ちまき」は、茅(ち)(チガヤ)で巻くことに由来すると考えられる。

## 5 「もち」を植物で包む目的

「もち」を植物で包む目的として、保存性などが報告されている。それらの報告などを整理した結果、目的は以下の7項目にまとめられた。

- ①もちを神聖なチガヤで包み、供えるといった宗教的な意味
- ②もち全体を植物で包み込み、蒸すか茹でることによる殺菌効果(植物の葉による化学的な殺菌効果は低い)
- ③植物の葉の香りによるもちの食欲増進効果
- ④植物で包むことによるもちの乾燥防止効果
- ⑤もちを植物で美しく包むことによる観賞的・文化的効果、贈答品としての価値の向上
- ⑥包むこと、縛ることによる贈答時の持ち運びの利便性
- ⑦もちを包むという他の行事にはみられない特殊性による節供行事の差別化

「もち」を植物で包む目的は、①から始まったと考えられるが、時代と共に多目的化したと考えられる。

## II 全国のちまき

### 1 ちまきの調査方法

1960-1980 年代に全国の民俗や食生活について、2 種類の調査が行われた。前者は文化庁（1969）による日本の民俗地図 I 年中行事、後者は日本の食生活全集編集委員会（1984-1992d）による日本の食生活全集 46 卷、にまとめられている。これらの文献には、昭和初期（1920-1930 年代）以降昭和後期に至る各々の地域で作られた、ちまきについて、作成地の地名、もちの材料・種類・作り方、もちを包む植物などが記されている。これらの文献に加え、各地域の市町村史、民俗調査報告書、図書および著者らの聞き取り調査結果を加えて、全国のちまき（沖縄県では 12 月 8 日の行事のもちも加えた）に関する資料を整理した。著者らはすでに、ちまき、かしわもちについての同様の調査を行って、服部ほか（2007a、b）にまとめたが、それらは日本の食生活全集編集委員会（1984-1992d）を主たる対象としたもので、文化庁（1969）は含めていなかった。今回は、服部ほか（2007a、b）の再検討結果に文化庁（1969）を加えて、ちまき関連資料を総合的にとりまとめ、ちまきのもち、ちまきを包む植物、ちまきを縛る植物、ちまきの誕生から多様化までの過程などの考察を行った。なお、地域単位の民俗調査等の資料については、秋田県、山形県、兵庫県、大阪府などの一部の地域しか参照しなかったので、資料のサンプリングの均等性については統計的には課題が残る。今後全国の民俗調査資料も加えた再検討が望まれるが、全国の資料が限られるので、今後新たな資料を加えて「ちまき」に関する必要な情報については、今回の報告で十分得られていると考えられる。

とりまとめの表作成は、以下のような基準で行った。

- ①もちについては、「餅」、「粉もち」、「強飯」、「茹で飯」、「あくもち」、「御飯」の 6 種類に区分した。  
資料の中でもちの記述が不明瞭な場合は、上記もち名の後に疑問符を付けたが、まとめの段階では疑問符を外した。
- ②もちを包む植物については、標準和名で示した。記述が不明瞭で確認できない場合は、種名の後に疑問符を付けたが、まとめの段階では疑問符を外した。ササ、タケなどの種段階まで同定できない場合は、ササ類、タケ類とした。
- ③もちの調理工程の名称は、捏(こ)ねる、搗(つ)く、包む(巻く、被う)、縛(しば)る(巻き締める、結ぶ)、蒸す(ふかす)、茹でる(煮る、ゆがく、炊く)、煮る[灰汁(あく)を使う場合]に統一した。
- ④調査地名は、2024 年現在の市町村名とした。
- ⑤ちまきの単位については、「本」、「束」とした。
- ⑥2 種の植物で包む場合は、「ナラガシワ+ヨシ」のように、「内包みの植物名」 + 「外包みの植物名」を記した。

以上の調査の結果、全国より、274 のちまきの事例が得られた。それらを表 3 に示す。

表 3 より、事例の分布は裏日本側、九州におけるちまきの事例は多かったが、岩手県、宮城県、茨城県、群馬県、栃木県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、山梨県、静岡県、愛知県といった愛知県以北の表日本側（特に関東地方）では、事例がほとんど存在していなかった。関東地方にちまきが少ないので、文化庁（1969）をもとにした表 1 の結果と一致している。なお、表日本、裏日本の用語の使用については、鈴木（1962）に基づいた。

表 3-1. 各地域のちまきに関する記録。

番号	調査地名	もちの地方名	もちの種類	利用植物の標準和名	材料・調理工程・その他	文献
1	青森県むつ市大畑町	笹まき(笹もち)	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、米粉、ササ5枚で包む。	31
2	青森県下北郡東通村	笹もち	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、蒸すか茹でる。10本1束。	1
3	青森県西津軽郡鰺ヶ沢町大宮	笹もち	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、米粉、ササで包む。蒸す。	31
4	青森県西津軽郡深浦町	笹もち	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、米粉。	A
5	岩手県二戸郡一戸町	笹まき	粉もち	ササ類	材料: ひえ粉、ササ3枚で包み、イグサで縛る。茹でる。	1
6	岩手県宮古市八木沢	まきもち	ササ類		餅をササで包む。	31
7	秋田県大館市	笹まき(笹もち)	強飯	ササ類	材料: 糯米、ササで包み、わらで縛る。蒸す。	11, 31
8	秋田県能代市	笹まき	茹で飯	ササ類	材料: 糯米、三角錐に包み、茹でる。	8
9	秋田県北秋田市阿仁	笹まき(笹もち)		ササ類	材料: 糯米。	3
10	秋田県南秋田郡八郎潟町	笹まき	餅	ササ類	材料: 糯米、餅をつく。	12
11	秋田県南秋田郡八郎潟町	笹もち	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、米粉、四角く、ササで縦と横を包み、しめ(イグサ)で縛る。5本1束。茹でる。	1
12	秋田県南秋田郡五城目町	がつきもち	粉もち	マコモ	かじき(マコモ)で包む。	31
13	秋田県男鹿市北浦	笹のこまき	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、米粉。	1
14	秋田県南秋田郡井川町	餅	ササ類		材料: 糯米、餅を四角に切ってササで包む。	6
15	秋田県南秋田郡井川町	笹もち(笹まき)	強飯	ササ類	材料: 糯米、三角錐にササで包み、わらで縛る。蒸す。	6
16	秋田県南秋田郡井川町	がじぎもち	餅	マコモ	材料: 糯米、餅をかじき(マコモ)で包む。携帯食。	6, 31
17	秋田県男鹿市(旧若美町)	笹もち	餅	ササ類	材料: 糯米、餅をつく。	13
18	秋田県男鹿市	笹もち	強飯	ササ類	材料: 糯米、三角錐にササで包む。	4, A
19	秋田県男鹿市	がづぎもち	粉もち	マコモ	材料: 米粉。	4
20	秋田県秋田市	ひしまき(笹まき)	茹で飯	ササ類	材料: 糯米、ササで包み、しらべから(イグサ)で縛る。茹でる。10本1束。	7
21	秋田県仙北市角館町	ひしまき	茹で飯	ササ類	材料: 糯米、三角錐に包み、しらべから(イグサ)で縛る。茹でる。	9
22	秋田県大仙市(旧仙町)	笹まき	茹で飯	ササ類	材料: 糯米、三角錐に包む。蒸す。10本1束。	1
23	秋田県仙北郡美郷町(旧仙南村)	笹もち	ササ類		材料: 糯米。	15
24	秋田県仙北郡美郷町(旧千畑村)	笹まき	茹で飯	ササ類	材料: 糯米。	16, A
25	秋田県仙北郡美郷町(旧千畑村)	笹もち	餅	ササ類	材料: 糯米。	16, A
26	秋田県由利本荘市本荘	笹まき	ササ類		材料: 糯米。	A
27	秋田県由利本荘市鳥海	笹まき(笹もち)	強飯	ササ類	材料: 糯米、三角錐に包み、けらくさ(イグサ?)で縛る。蒸す。	5
28	秋田県横手市大雄	笹まき	茹で飯	ササ類	材料: 糯米、三角錐に包む。茹でる。	10
29	秋田県横手市増田町	笹まき	ササ類		材料: 糯米。	2
30	山形県酒田市飛島	笹まき(笹だんご)	粉もち	ササ類	ササで包む。茹でる。	31
31	山形県酒田市(旧平田町)	笹まき(三角まき)	茹で飯	ササ類	材料: 糯米、三角錐に干しササで包み、スゲで縛る。茹でる。	1
32	山形県酒田市(旧平田町)	たけのこまき	茹で飯	ササ類	材料: 糯米、たけのこ状に干しササ40枚で包み、スゲで縛る。茹でる。正月。	1
33	山形県酒田市(旧平田町)	あくまき(笹まき)	あくもち	ササ類	材料: 糯米、灰汁、三角錐に干しササで包み、スゲで縛る。灰汁で煮る。	1
34	山形県最上郡真室川町	笹まき	茹で飯	ササ類	材料: 糯米、三角錐にササ2枚で包み、スゲで縛る。茹でる。5本1束。	1
35	山形県新庄市本合海	笹まき	茹で飯	ササ類	材料: 糯米、三角錐にササで包み、みの気(わら?)で縛る。茹でる。	31
36	山形県鶴岡市(旧朝日村)	きんきやくまき	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、米粉、巾着形にササで包み、わらで縛る。茹でる。5本1束。	1
37	山形県鶴岡市(旧朝日村)	なたまき	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、米粉、なた形にササで包み、わらで縛る。茹でる。5本1束。	1
38	山形県鶴岡市(旧朝日村)	三角まき(あくまき)	あくもち	ササ類	材料: 糯米、灰汁、ササで包む。灰汁で煮る。	1
39	山形県天童市	笹まき	茹で飯	ササ類	材料: 糯米、三角錐にササ2枚で包み、イヌクグで縛る。茹でる。	1
40	山形県天童市	なたまき	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、米粉、クルミ、ササで包み、イヌクグで縛る。蒸す。5本1束。	1
41	山形県西村郡朝日町	笹まき	茹で飯	ササ類	材料: 糯米、三角錐にササ2枚で包み、イヌクグで縛る。茹でる。10本1束。	1
42	山形県西村郡朝日町	なたまき	粉もち	ササ類	材料: 米粉、ササで包む。	1
43	山形県長井市	つのまき	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、砂糖、みそ、クルミ。	1
44	山形県長井市	笹まき	茹で飯	ササ類	材料: 糯米、三角錐にササ2枚で包み、スゲで縛る。茹でる。5本1束。	1
45	山形県米沢市関根	笹まき	強飯	ササ類	材料: 糯米、ササで包み、縛る。蒸す。	31
46	福島県福島市	まき	茹で飯	ササ類	材料: 糯米、三角錐にササ2枚で包み、わらで縛る。茹でる。5本1束。	1
47	福島県喜多方市熊倉町	ひしまき	茹で飯	ササ類	材料: 糯米、三角錐にササで包み、スゲで縛る。茹でる。5本1束。	1
48	福島県二本松市上川崎	まき(笹まきだんご)	粉もち	ヨシ	材料: 糯米粉?、小判形の団子をヨシで包む。茹でる。茎をつけた島田まき。	31
49	福島県耶麻郡猪苗代町八幡 内野地	ひしもち	茹で飯	ササ類	材料: 糯米、三角錐にササ2枚で包む。茹でる。	31
50	福島県田村市常葉町	笹まき	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、米粉、ササで包む。茹でる。	1
51	福島県南会津郡只見町叶津	笹まき	ササ類		材料: 糯米?。	31
52	福島県南会津郡只見町	ひしまき	茹で飯	ササ類	材料: 糯米、ササで包む。	1
53	福島県岩瀬郡長沼町	まき(笹のはだんご)	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉?。ササで包む。	31
54	群馬県多野郡神流町(旧中里村)	つとっこ(かしやつぱ)	茹で飯 強飯	トチノキ	材料: 糯米ときび、あわ、米の1つ。トチノキで包み、シロで縛る。茹でるか蒸す。	1
55	群馬県多野郡神流町(旧中里村)	つとっこ(かしやつぱ)	茹で飯 強飯	カシワ	材料: 糯米ときび、あわ、米の1つ。カシワで包み、シロで縛る。茹でるか蒸す。	1
56	埼玉県秩父市吉田	つとっこ	強飯	トチノキ	材料: 糯米またはたかきび、あわ、小豆、塩。トチノキで包み、わらで縛る。蒸す。中身の違いを葉の表と裏で示す。	1
57	東京都大島町 伊豆大島	ちまき	粉もち		材料: 糯米粉、米粉、茹でる。	1
58	新潟県佐渡市畠野	かやまきだんご	粉もち	ススキ	材料: 糯米粉、米粉、団子2個をススキで包み、イグサで縛る。茹でる。	1
59	新潟県新潟市北区新鼻	笹もち	餅	ササ類	餅をササで包む。	31
60	新潟県新潟市蒲原(旧豊栄市蒲原)	三角ちまき	茹で飯	ササ類	材料: 糯米、三角錐に包み、イグサで縛る。茹でる。	1
61	新潟県新潟市蒲原(旧豊栄市蒲原)	笹もち	餅	ササ類	材料: 糯米、餅を十文字にササ2枚で包む。保存食。	1
62	新潟県長岡市川口	笹もち	餅	ササ類	材料: 糯米。	1
63	新潟県長岡市山古志	笹もち	餅	ササ類	材料: 糯米、新しいササで包み、スゲで縛る。	1
64	新潟県長岡市山古志	三角ちまき	茹で飯	ササ類	新しいササで包み、スゲで縛る。	1
65	新潟県魚沼市	三角ちまき	茹で飯	ササ類	材料: 糯米、三角錐にササで包み、イグサで縛る。茹でる。	1
66	新潟県中魚沼郡津南町上郷宮野原	笹もち	茹で飯	ササ類	材料: 糯米、三角錐にササで包み、スゲで縛る。茹でる。	31
67	新潟県糸魚川市能生	笹もち	餅	ササ類	材料: 糯米、ササ2枚で包む。	1
68	富山県氷見市	ちまき	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、棒状の団子をササ4枚で包み、シロで縛る。茹でる。	1
69	富山県氷見市	笹もち	餅	ササ類	材料: 糯米、餅を十文字にササで包む。	1
70	富山県南砺市(旧福野町)	笹もち	餅	ササ類	材料: 糯米、餅を十文字にササで包む。	1
71	石川県羽咋郡志賀町福野	まき(ちまき)	粉もち	ササ類	円錐状の団子をササ5枚で包む。茹でる。10本1束。	31
72	石川県羽咋市寺家町	まき	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、団子をササ5枚で包み、スゲで縛る。茹でる。10本1束。	31

表3-2.各地域のちまきに関する記録の続き。

番号	調査地名	もちの地方名	もちの種類	利用植物の標準和名	材料・調理工程・その他	文献
73	石川県河北郡津幡町	笹もち	餅	ササ類	材料: 糯米. 餅を十文字にササ2枚で包む.	1
74	石川県小松市埴田	まきだんご	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉. 細長い団子をササ5~6枚で包む.	31
75	福井県坂井市坂井町	笹もち	餅	ササ類	材料: 糯米. 大豆. 餅を十文字にササ2枚で包む.	1
76	福井県坂井市坂井町	笹まき	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉. 米粉. ササ5~6枚で包み, イグサで縛る. 茹である.	1
77	福井県坂井市坂井町	笹まき?	粉もち	ススキ	材料: 糯米粉. 米粉. ススキで包み, イグサで縛る. 茹である. ササのない所.	1
78	福井県坂井市坂井町	笹まき?	粉もち	マコモ	材料: 糯米粉. 米粉. マコモで包み, イグサで縛る. 茹である. ササのない所.	1
79	福井県福井市上中町	つまき	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉. ササ5枚で包み, ススキで縛る. 蒸す.	1
80	福井県大野市	笹まき	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉. 米粉. ササ5~7枚で包み, イグサで縛る. 蒸すか茹である.	1
81	福井県丹生郡越前町	ちまき	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉. 米粉. ササ5~7枚で包み, イグサで縛る. 茹である. 10本1束.	1
82	長野県飯山市	笹もち	餅	ササ類	材料: 糯米. 餅をササ2枚で包む. 葉の裏に毛のあるササを使用.	1
83	長野県長野市	かやちまき	粉もち	ススキ	材料: 米粉. ススキ3枚で包み, ススキで縛る. 蒸すか茹である.	1
84	長野県諏訪市	笹もち	餅	ササ類	材料: 糯米. 餅をササで包む.	1
85	長野県木曽郡木曽町開田高原	笹まき	粉もち	ササ類	材料: 米粉. ササで包み, スゲで縛る. 茹である.	1
86	長野県木曽郡木曽町開田高原西野	笹まき	粉もち	ササ類	材料: 米粉. ササで包み, こご(?)かスゲで縛る. 蒸す.	31
87	長野県下伊那郡阿智村清内路	ちまき	粉もち	カリヤス	材料: 米粉. カリヤスで包む. 10本1束. 近年ホオノキを使用.	31
88	岐阜県高山市高根町日和田	笹まき	粉もち	ササ類	平たい団子をササで包み, スゲで縛る. 茹である.	31
89	岐阜県本巣市根尾下大須	笹もち	粉もち	ササ類	材料: 米粉. ササで包む. 蒸す.	31
90	岐阜県揖斐郡揖斐川町(旧徳山村)	笹まき	粉もち	ササ類	材料: 米粉. ササで包む. 茹である.	1
91	岐阜県中津川市川上	笹まき	粉もち	ササ類	材料: 米粉. ササ5枚で包み, スゲで縛る. 茹である. 10本1束.	31
92	岐阜県恵那市串原	ちまき	粉もち	カリヤス	材料: 米粉. カリヤスで包み, わらで縛る. 茹である.	1
93	岐阜県恵那市串原	ちまき	粉もち	ササ類	材料: 米粉. ササで包み, わらで縛る. 茹である.	1
94	静岡県賀茂郡	ちまき	粉もち	ササ類	材料: 米粉. 小麦粉. ササで包む.	1
95	静岡県浜松市	ちまき	粉もち	ヨシ	材料: 米粉. ヨシで包む.	A
96	愛知県豊田市夏焼町	ちまき	粉もち	カリヤス	材料: 米粉. カリヤスで包む. 蒸す.	31
97	愛知県豊明市沓掛町	ちまき	粉もち	木の葉+ススキ	材料: 米粉. 木の葉で包み, さらにススキで包み, わらで縛る. 茹である.	31
98	愛知県稻沢市	ちまき	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉. 米粉. 砂糖. ササ4枚で包み, わらで縛る. 蒸す.	1
99	愛知県田原市(旧渥美町)	まき	粉もち	ススキ	材料: 米粉. ススキで包み, 縛る. 蒸す.	1
100	愛知県知多郡南知多町 日間賀島	ちまき	粉もち	ススキ	ススキで包む.	31
101	三重県伊賀市	ちまき	粉もち	ススキ	材料: 米粉. 小麦粉. ススキで包む. 蒸す.	1
102	三重県度会郡度会町大野木	ちまき	粉もち	ヨシ	ヨシで包む. 蒸す.	31
103	三重県北牟婁郡紀北町白浦	つまき	粉もち	ススキ	ススキで包む.	31
104	三重県北牟婁郡紀北町白浦	つまき	粉もち	マコモ	マコモで包む.	31
105	三重県北牟婁郡紀北町白浦	つまき	粉もち	ササ類	ササで包む.	31
106	三重県熊野市紀和町	ちまき	粉もち	ヨシ	材料: 米粉. 川笹(ヨシ?)3枚で包み, としめぐさ(イグサ)で縛る. 蒸す.	1
107	滋賀県高島市朽木	ちまき	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉. 米粉. ササ5枚で包み, こうず(ヒメコウゾ?)で縛る. 10本1束. 茹である.	1
108	滋賀県近江八幡市 沖島	つまきだんご	粉もち	ヨシ	材料: 糯米粉. 米粉. 黒砂糖. ヨシで包む. 蒸す. 10本1束.	1
109	滋賀県野洲市(旧中主町)	つまき	粉もち	ヨシ	材料: 糯米粉. 米粉. 砂糖. ヨシで包み, ヨシの葉をさいたもので全体を縛る. 蒸す. 5本1束.	1
110	滋賀県甲賀市甲賀町鳥居野	ちまき	粉もち	ササ類	材料: 米粉. 10本1束.	18
111	京都府与謝郡伊根町	笹もち(ちまき)	粉もち	ササ類		1
112	京都府京都市北区上賀茂	米つまき	粉もち	ササ類	材料: 米粉. 砂糖. こね, 蒸し, つく. ササで包み, イグサで縛る. 5か10本1束.	1
113	京都府京都市北区上賀茂	麦つまき	粉もち	ササ類	材料: ハダカ麦粉か小麦粉. 砂糖. こね, 蒸し, つく. ササで包み, イグサで縛る. 5か10本1束.	1
114	京都府京都市右京区京北	ちまき	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉. ササ5枚で包み, イグサで縛る.	1
115	京都府綴喜郡宇治田原町高尾	ちまき	粉もち	ヨシ	ヨシで包む. 蒸す.	31
116	京都府綴喜郡宇治田原町高尾	ちまき	粉もち	ショウブ	しのぶ(ショウブ?)で包む. 蒸す.	31
117	大阪府豊能郡豊能町	ちまき	粉もち	ヤダケ	材料: 糯米粉. 米粉. しのべ(ヤダケ?)で包む.	1
118	大阪府豊能郡豊能町川尻	ちまき	粉もち	ナラガシワ+ヨシ	材料: 米粉. おぼぼ(ナラガシワ?)で包み, さらにヨシで包み, 植物で縛る.	19
119	大阪府寝屋川市	ちまき	粉もち	ヨシ	材料: 米粉. ヨシで包む. 茹である.	1
120	大阪府河内長野市	ちまき	粉もち	ヤダケ	材料: 糯米粉. 米粉. やのだけ(ヤダケ?)3~4枚で包み, わらで縛る. 茹である. 20本1束.	1
121	大阪府岸和田市塔原町	つの	粉もち	ササ類	材料: 米粉. ササで包み, ワラビまたはヨシで縛る. 蒸す.	31
122	兵庫県美方郡新温泉町(旧浜坂町)	笹まき	粉もち	チマキザサ	材料: 米粉. ササ7枚で包み, イグサで縛る. 蒸す.	25
123	兵庫県美方郡香美町(旧美方町)	笹まき	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉. ササで包む. 茹である.	26
124	兵庫県豊岡市日高町稻葉	笹まき	粉もち	チマキザサ	材料: 米粉. こね, 蒸し, ついた団子をササ7枚で包み, わらで縛る. 蒸す.	27
125	兵庫県宍粟市千種町	ちまき	粉もち	ササ類	ササで包み, わらで縛る. 茹である.	22
126	兵庫県宍粟市一宮町公文 小原	ちまき(笹もち)	粉もち	ササ類	ササで包み, ススキで縛る. 蒸す. 10本1束.	31
127	兵庫県佐用郡佐用町西河内	ちまき	粉もち	チガヤ	チガヤで包む	31
128	兵庫県三田市青野ダム域	つまき	粉もち	ヨシ	ヨシで包む.	20
129	兵庫県川西市黒川	つまき	粉もち	ナラガシワ+ヨシ	材料: 米粉. ナラガシワで包み, さらにヨシで包み, シュロで縛る.	A
130	兵庫県川西市国崎	つまき	粉もち	ナラガシワ+ヨシ	材料: 米粉. ナラガシワで包み, さらにヨシで包み, シュロで縛る.	21
131	兵庫県宝塚市(旧西谷村)	ちまき	粉もち	ナラガシワ+ヨシ	材料: 糯米. 米粉. ナラガシワで包み, さらにヨシで包み, シュロやガマで縛る.	A
132	兵庫県赤穂市福浦	かやもち	粉もち	ナラガシワ+ススキ	材料: 糯米粉. 米粉. こね, 蒸し, つく. ナラガシワで包み, さらにススキ5枚で包み, イグサで縛る. 3本1束.	24
133	兵庫県赤穂市福浦	よしもち	粉もち	ヨシ	材料: 糯米粉. 米粉. こね, 蒸し, つく. ヨシ8~10枚で包み, イグサやシュロで縛る. 5また7本1束.	24
134	兵庫県南あわじ市(旧南淡町)	ちまき	粉もち	ススキ	材料: 糯米粉. ススキ7~8枚で包み, フトイで縛る. 蒸す.	1
135	奈良県山辺郡山添村	ちまき	粉もち	ササ類+ススキ	材料: 糯米. 米粉. こね, 蒸し, つく. ササで包み, さらにススキに包み, イグサで縛る. 茹である.	1
136	奈良県生駒郡斑鳩町	ちまき	粉もち	ヨシ	材料: 糯米粉. 米粉. ヨシで包む. 茹である.	1
137	奈良県宇陀郡室生三本松	ちまき	粉もち	ススキ	材料: 米粉. ススキで包み, シュロで縛る.	31
138	奈良県宇陀郡御杖村	ちまき	粉もち	ヨシ	材料: 米粉. ヨシで包む. 蒸す. 5本1束.	1
139	奈良県吉野郡吉野町	ちまき	粉もち	ススキ	材料: 米粉. ススキ5~6枚で包み, イグサで縛る. 茹であるか蒸す. 10本1束.	1
140	奈良県吉野郡吉野町	ふんぐり	粉もち	ホオノキ	材料: 米粉. ふぐりを模して包み, イグサで縛る. カシワ?も使用.	1

表 3-3. 各地域のちまきに関する記録の続き。

番号	調査地名	もちの地方名	もちの種類	利用植物の標準和名	材料・調理工程・その他	文献
141	奈良県吉野郡十津川村谷垣内	ちまき	粉もち	ササ類	ササで包む。	31
142	奈良県吉野郡十津川村	ちまき	粉もち	ヨシ	材料: 米粉、ヨシでちょんまげの形に包む。	1
143	和歌山県橋本市隅田町	ちまき	粉もち	スキ	スキで包む。	31
144	和歌山県田辺市中辺路町	ちまき	粉もち	ダンチク	材料: 米粉または小麦粉、ダンチクで包み、シユロで縛る、蒸す。	1
145	和歌山県東牟婁郡太地町	三色ちまき	粉もち	ササ類+マコモ	材料: 米粉、麦粉、きび粉、3種のこねもの3本合わせてササで包み、蒸し、さらにマコモで包み、植物?で縛る。	1
146	鳥取県島取市	まき	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、米粉、ササ2枚で包み、イグサで縛る。茹である。	1
147	鳥取県東伯郡湯梨浜町(旧東郷村)	ちまき	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、米粉。	1
148	鳥取県境港市上道町	まき	粉もち	スキ	材料: 米粉、スキの葉のつとに入る。蒸す。10本1束。	31
149	鳥取県西伯郡大山町坊領	笹まき	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、米粉、ササで包み、植物?で縛る。蒸すか茹である。	1
150	鳥取県倉吉市桜	うるちちまき	粉もち	ササ類	材料: 米粉、ササで包む、蒸す。	31
151	鳥取県西伯郡伯耆町烟池	ちまき	粉もち	ササ類	材料: 米粉、ササで包み、イグサで縛る。蒸す。	31
152	鳥取県八頭郡智頭町山根	笹まき	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、米粉、ササで包み、イグサで縛る。蒸すか茹である。ササニ重包み。10本1束。多様な包み方(えびまき、三味線まき、ほおかむり)。	1
153	鳥取県日野郡日野町舟場	笹まきだんご(角まき)	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、米粉、ササで包み、イグサで縛る。蒸すか茹である。多様な包み方(ほおかむり、角まき)。	1
154	島根県隱岐郡隱岐の島町久見	かやまき	粉もち	ササ類+スキ	材料: 糯米粉、米粉、ササで包み、さらにスキで包み、シユロで縛る。茹である。10本1束。	1
155	島根県 隠岐	まき	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、米粉、ササで包み、シユロで縛る。茹である。10本1束。	1
156	島根県松江市美保関町森山	かやまき	粉もち	スキ	材料: 糯米粉、米粉、スキで包み、ひもで縛る。茹である。	A
157	島根県松江市美保関町森山	笹まき	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、米粉、ササで包み、ひもで縛る。茹である。	A
158	島根県出雲市斐川町	笹まき	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、米粉、ササ3~4枚で包み、イグサで縛る。茹である。10本1束。	1, A
159	島根県出雲市湖陵町差海	まき	粉もち	マコモ	マコモで包む。	31
160	島根県仁多郡奥出雲町(旧横田町)	笹まき	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、米粉、ササ1枚で包み、さらに4~5枚で包み、シユロで縛る。茹である。10本1束。	1
161	岡山県真庭市蒜山(旧中和村)	笹まき	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、米粉、ササ5枚で包む。茹である。5本1束。供え物。「ほおかむり」はササ1~2枚で作り、食用。	1
162	岡山県新見市千屋	まき	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、米粉、ササで包み、わらで縛る。茹である。	31
163	岡山県笠岡市	ちまき	粉もち	アベマキ+スキ	材料: 糯米粉、米粉、小麦、ライ麦も使用。アベマキで包み、さらにスキで包み、イグサで縛る。蒸す。	1
164	岡山県笠岡市 白石島	ちまき	粉もち	スキ	スキで包む。	A
165	岡山県笠岡市 真鍋島	ちまき	粉もち		材料: 米粉または小麦粉、蒸すか茹である。	1
166	岡山県笠岡市 飛島	ちまき	粉もち	ヨシ	ヨシで包み、スキで縛る。	A
167	岡山県笠岡市 六島	ちまき	粉もち	ヨシ	ヨシで包む。	A
168	広島県三次市君田町	ちまき	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、ササで包み、植物?で縛る。蒸す。5本1束。	1
169	広島県神石郡神石高原町(旧油木町)	ちまき	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、米粉、クマザサ?で包む。茹である。5本1束。	1
170	広島県山県郡北広島町(旧芸北町)	まきだんご	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、クマザサ?で包む。蒸す。	1
171	広島県広島市西区草津	まき	粉もち	ヨシ	ヨシで包み、シユロで縛る。蒸す。	31
172	広島県尾道市 高根島	ちまき	粉もち	ササ類	材料: 米粉または小麦粉、ササ3枚で包む。茹である。	1
173	広島県尾道市因島土生町箱崎区	ちまき	粉もち	キリ	キリで包み、スキ、わらで縛る。	31
174	山口県萩市	ちまき	粉もち		材料: 糯米粉、5~6本1束。	1
175	山口県長門市日置上 黄波戸	笹まき	粉もち	ササ類	ササで包み、シユロで縛る。	31
176	山口県岩国市錦町	笹もち	粉もち	ササ類	材料: 米粉または小麦粉、クマザサ?で包む。蒸す。	1
177	山口県岩国市錦町府谷 西村	ちまき	粉もち	ササ類	ササで包み、シユロで縛る。	31
178	山口県周南市土井	笹まき	粉もち	ササ類	ササで包む。	31
179	山口県山口市秋穂二島	笹まき	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、三角錐にササで包み、イグサで縛る。蒸す。	1
180	山口県大島郡周防大島町(旧久賀町)	笹まき	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、米粉、ササで包む。蒸す。	1
181	山口県熊毛郡上関町 八島	ちまきだんご	粉もち	ササ類	材料: 米粉、麦粉、ササで包む。米2本、麦3本合計5本1束。	31
182	徳島県鳴門市	ちまき	粉もち		材料: 糯米粉、米粉。	1
183	徳島県阿南市羽ノ浦町	ちまき	粉もち	ヨシ	材料: 糯米粉、米粉、ヨシで包み、シユロで縛る。蒸す。	1
184	徳島県三好市東祖谷	まき	粉もち	ヨシ	材料: 小麦粉、ヨシ5枚で包み、シユロで縛る。茹である。	1
185	徳島県海部郡美波町(旧由岐町)	ちまき	粉もち		材料: 糯米粉、米粉。	1
186	香川県小豆郡土庄町 小豆島	ちまき	粉もち		材料: 米粉。	1
187	香川県仲多度郡仲多度津町高見	ちまきもち	粉もち	ヨシ	ヨシで包む。	31
188	香川県東かがわ市(旧引田町)	ちまき	粉もち	スキ	材料: 糯米粉、米粉、スキで包み、植物?で縛る。蒸す。	1
189	愛媛県越智郡上島町岩城海原	ちまき	粉もち	サルトリイバラ+スキ	しば(サルトリイバラ?)で包み、さらにスキで包む?	31
190	愛媛県越智郡上島町魚島	ちまき	粉もち		材料: 小麦粉。	1
191	愛媛県西条市小松町	ちまき	粉もち	トチノキ	材料: タカキビ粉、トチノキで包む。蒸す。	28
192	愛媛県松山市二神	ちまき	粉もち	ショウブ	ショウブで包む。	31
193	愛媛県松山市二神	ちまき	粉もち	ササ類	ササで包む。	31
194	愛媛県新居浜市別子山 保土野	ちまき	粉もち	ヤダケ	材料: 米粉、ヤダケで包み、わらで縛る。蒸す。	28
195	愛媛県上浮穴郡久万高原町	かやもち	粉もち	スキ	材料: 糯米粉、米粉、スキ1株を使い、外側からまきあげる。蒸す。	1
196	愛媛県上浮穴郡久万高原町	笹もち	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、米粉、ササで包む。蒸す。	1
197	愛媛県宇和島市保田	かやのもち	粉もち	スキ	材料: 糯米粉、スキ5枚で包み、スキの葉で縛る。蒸す。5本1束。	1
198	愛媛県宇和島市日振島能登	かやもち	粉もち	チガヤ	材料: 米粉、チガヤで包み、わらで縛る。蒸す。	28, 31
199	高知県土佐清水市 足摺	ちんころもち	粉もち		材料: 米粉。	1
200	高知県宿毛市沖の島町 母島	ちまきもち	粉もち	スキ	スキで包む。	31
201	福岡県福岡市 志賀島	笹もち	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、米粉、ササで包む。茹である。	1
202	福岡県飯塚市(旧筑穂町)	ちまき	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、米粉、ササ3枚で包み、シユロで縛る。蒸す。	1
203	福岡県豊前市	ちまき	粉もち			1
204	福岡県福岡市博多区	ちまき	粉もち			1
205	福岡県筑紫野市	ちまきだんご	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、米粉、ササで包み、シユロで縛る。茹である。タケの皮も使用。	1
206	福岡県久留米市北野町	ちまき	粉もち	ササ類+マコモ	材料: 糯米粉、米粉、ササ、さらにマコモで包み、シユロで縛る。茹である。	1
207	福岡県うきは市浮羽町 田籠	ちまき	粉もち	ヨシ	ヨシで包む。	31
208	福岡県うきは市浮羽町 田籠	ちまき	粉もち	マコモ	マコモで包む。	31

表 3-4. 各地域のちまきに関する記録の続き。

番号	調査地名	もちの地方名	もちの種類	利用植物の標準和名	材料・調理工程・その他	文献	
209	福岡県八女市黒木町	鬼の手こぼし	茹で飯	モウソウチク	材料: 糯米、米、三角錐にモウソウチクの皮で包み、皮で縛る。茹でる。	1	
210	福岡県八女市黒木町	ちまき	粉もち	ササ類+ヨシ	材料: 糯米粉、米粉、ササで包み、さらにヨシで包み、シユロで縛る。茹でる。ササでまとくと団子がつかない。	1	
211	福岡県柳川市沖端町	ちまき	粉もち	ヨシ	ヨシで包む。	31	
212	福岡県柳川市沖端町	ちまき	粉もち	マコモ	マコモで包む。	31	
213	福岡県柳川市	ちまき	粉もち	ヨシ+マコモ	材料: 糯米粉、米粉、ヨシ1枚で包み、さらにマコモ4枚で包み、イグサで縛る。茹でる。10本1束。	1	
214	福岡県みやま市高田町黒崎開	ちまき	粉もち	マコモ	マコモで包み、いがら(イグサ?)で縛る。茹でる。	31	
215	佐賀県唐津市鎮西町	ちまきだんご	粉もち		材料: 糯米粉、米粉。	1	
216	佐賀県伊万里市	ちまきだんご	粉もち	ススキ	材料: 米粉、ススキで包む。蒸す。	1	
217	長崎県松浦市鷹島町	かまくらだんご	粉もち	ダンチク	ダンチクで包む。	31	
218	長崎県佐世保市(旧山口村)	からまき	粉もち	ダンチク	材料: 米粉、三角錐にダンチクで包み、蒸す。	1	
219	長崎県佐世保市早岐	からまくら	粉もち	ダンチク	材料: 米粉または麦粉、三角錐にダンチクで包む。蒸す。	31	
220	長崎県島原市有明町	ちまき	粉もち	ススキ	材料: 米粉、かや(ススキ)で包む。	1	
221	長崎県諫早市森山町	ちゅうまき	茹で飯	モウソウチク	材料: 糯米、米、三角錐にタケの皮で包み、タケの皮のひもで縛る。茹でる。ハチクも使用。	1	
222	長崎県諫早市森山町	ちまきだんご	粉もち	モウソウチク	材料: 糯米粉、米粉、タケの皮で包み、シユロで縛る。茹でる。ハチクも使用。	1	
223	長崎県長崎市	と一あくちまき	あくもち	木綿袋	材料: 糯米、灰汁、袋で包み、タケの皮を敷いて、灰汁で煮る。	1	
224	長崎県五島市三井楽町	ちまきだんご	強飯?	ダンチク	材料: 米、三角錐にかつから(ダンチク?)で包む。	31	
225	熊本県阿蘇郡小国町西里岳湯	ちまき	粉もち	ヨシ	材料: 米粉、ヨシで包む。	31	
226	熊本県阿蘇市	ちまき	粉もち	ヨシ	材料: 糯米粉、米粉、ヨシ2~3枚で包む。茹でる。	1	
227	熊本県阿蘇市	ちまき	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、米粉、ササで包む。茹でる。	1	
228	熊本県熊本市北区植木町	ちまき	粉もち		材料: 糯米粉、茹でる。	1	
229	熊本県熊本市南区(旧飽田町)	ちまき	粉もち	ヨシ	材料: 糯米粉、米粉、ヨシで包み、シチトイで縛る。茹でる。10本1束。	1	
230	熊本県上益城郡山都町島木	ちまき	粉もち	ササ類	ササで包む。	31	
231	熊本県宇城市不知火町松合	ちまき	粉もち	ススキ	ススキで包む。	31	
232	熊本県八代市	ちまき	粉もち	マコモ	材料: 米粉、マコモで包む。蒸す。	1	
233	熊本県天草市	ちまき	粉もち	ススキ	材料: 糯米粉、小麦粉、ススキで包む。	1	
234	熊本県球磨郡五木村出羽	ちまき	粉もち	ササ類	材料: ソバ粉、タナキビ粉、ササで包み、みのがや(?)で縛る。蒸す。	31	
235	熊本県人吉市	あくまき	あくもち	タケ類	材料: 糯米、灰汁、灰汁で煮る。	1	
236	熊本県球磨郡あさぎり町皆越	まき	粉もち	タケ類	タケの皮で包む。蒸す。	31	
237	熊本県人吉市田野町	あくまき	あくもち	タケ類	材料: 糯米、灰汁、タケの皮で包む。灰汁で煮る。	31	
238	大分県東国東郡姫島村	—	粉もち	ススキ	材料: 米粉、ススキで包む。	31	
239	大分県日田市	ちまき	粉もち	ヨシ	材料: 糯米粉、米粉、ヨシ1枚で下包み、さらにヨシ4~5枚で化粧包みをして、シユロで縛る。茹でる。5本1束。	1	
240	大分県大分市	ちまき	粉もち	ススキ	材料: 糯米粉、米粉、ススキ1枚で包み、蒸す。さらにススキで化粧包みをして、シユロで縛る。5本1束。	1	
241	大分県竹田市直入町	ちまき	粉もち	ヨシ	材料: 米粉、小麦粉、ヨシ3枚、3本1束、蒸す。	1	
242	大分県豊後大野市緒方町	ちまき	粉もち	ヨシ	材料: 糯米粉、米粉、ヨシで包み、ヨシの葉で縛る。蒸すか茹でる。	1	
243	大分県佐伯市鶴見	ちまき	粉もち	ススキ	材料: 糯米粉、米粉、ススキで包む。	1	
244	大分県佐伯市宇目木浦地区	ちまき	粉もち	ススキ	ススキで包む。	31	
245	宮崎県西臼杵郡高千穂町	ちまき	粉もち	カシワ+ヨシ	材料: 糯米粉、米粉、カシワで包み、さらにヨシ2枚で包み、ひもで縛る。蒸す。	1	
246	宮崎県東臼杵郡椎葉村	かしわだんご	粉もち	ホオノキ	材料: 米粉、麦粉、ホオノキで包み、わらで縛る。	29	
247	宮崎県児湯郡西米良村	笹むすび	御飯	ササ類	材料: 米、うるち米が特色。三角錐にササで包む。蒸すか茹でる。	1	
248	宮崎県宮崎市佐土原町下田島	—	粉もち	タケ類	材料: 米粉、タケの皮で包む。	31	
249	宮崎県小林市	あくまき	あくもち	モウソウチク	材料: 糯米、灰汁、タケの皮で包み、わらで縛る。灰汁で煮る。	1	
250	宮崎県都城市	あつまっ(まき)	あくもち	マダケ	材料: 糯米、灰汁、タケの皮で包み、タケの皮のひもで縛る。灰汁で煮る。	1	
251	宮崎県都城市梅北町	まき	粉もち	タケ類	タケの皮で包む。	31	
252	宮崎県日南市	ちまき	粉もち	ササ類	材料: 糯米粉、米粉、ササで包む。蒸す。	1	
253	鹿児島県薩摩郡さつま町鶴田大平	あつまつ	強飯	タケ類	材料: 糯米、灰汁、タケの皮で包む。蒸す。	31	
254	鹿児島県薩摩郡さつま町柏原	ちまき	あくもち	タケ類	材料: 糯米、灰汁、タケの皮で包む。灰汁で煮る。	31	
255	鹿児島県姶良郡湧水町(旧栗野町)	あくまき	あくもち	モウソウチク	材料: 糯米、灰汁、タケの皮で包み、タケの皮のひもで縛る。灰汁で煮る。	1	
256	鹿児島県薩摩川内市入来町	ちまき	あくもち	モウソウチク	材料: 糯米、灰汁、タケの皮で包み、シユロで縛る。灰汁で煮る。	1	
257	鹿児島県鹿児島市	あくまき	あくもち	モウソウチク	材料: 糯米、灰汁、タケの皮で包み、タケの皮のひもで縛る。灰汁で煮る。	1	
258	鹿児島県鹿児島市山田町	あつまき	あくもち	タケ類	材料: 糯米、灰汁、タケの皮で包む。灰汁で煮る。	31	
259	鹿児島県南さつま市笠沙町	さえんだご	粉もち	クマタケラン	材料: 小麦粉、サツマイモ、砂糖、さえん(クマタケラン)で包み、縛る。蒸す。	1	
260	鹿児島県鹿屋市	あつまつ	あくもち	モウソウチク	材料: 糯米、灰汁、タケの皮で包み、タケの皮のひもで縛る。灰汁で煮る。	1	
261	鹿児島県指宿市	さねんだご	粉もち	ゲットウ	材料: 糯米粉、小麦粉、ヨモギ、砂糖、ゲットウで包み、イグサで縛る。	30	
262	鹿児島県肝属郡錦江町馬場	半下石	ちまき	あくもち	タケ類	材料: 糯米、灰汁、タケの皮で包む。灰汁で煮る。	31
263	鹿児島県種子島	ながまき	粉もち	アオノクマタケラン	材料: 糯米粉、まき(アオノクマタケラン?)で包む。茹でる。	1	
264	鹿児島県種子島	つのまき	あくもち	ダンチク	材料: 糯米、灰汁、ダンチクで包み、みちしばで縛る。灰汁で煮る。	1, 30	
265	鹿児島県奄美大島	がやまき	強飯	ススキ	材料: 糯米、ススキで包み、わらで縛る。飾り。3本1束。	1	
266	鹿児島県奄美大島	ふていたぐ	粉もち	ゲットウ	材料: 糯米粉、ヨモギ、砂糖、ゲットウで包む。バショウで包む。蒸す。	1	
267	鹿児島県大島郡宇検村(奄美大島)	かさむち	粉もち	ゲットウ	材料: 米粉、さつまいも、ゲットウで包む。	31	
268	沖縄県沖縄市登川	むーちー	粉もち	ゲットウ	材料: 糯米粉、ゲットウで包む。蒸す。2月8日。	1	
269	沖縄県那覇市	かーさーむーちー	粉もち	ゲットウ	材料: 糯米粉、ゲットウで2枚で包み、わらで縛る。蒸す。12月8日。	1	
270	沖縄県那覇市	くばがーさーむーちー	粉もち	ビロウ	材料: 糯米粉、ビロウで包む。蒸す。12月8日。	1	
271	沖縄県糸満市	むーちー	粉もち	ゲットウ	材料: 糯米粉、さんん(ゲットウ)で包む。蒸す。12月8日。	1	
272	沖縄県石垣島	むーちー	粉もち	イトバショウ	材料: 糯米粉、蒸す。	A	
273	沖縄県石垣島	むーちー	粉もち	ゲットウ	材料: 糯米粉、蒸す。	A	
274	沖縄県与那国島	むーちー	粉もち	ビロウ	材料: 糯米粉、一枚の葉を2, 3分して使用。蒸す。	1, A	

1: 日本の食生活全集編集委員会(1984~1992d). 2: 増田町史編纂委員会(1997). 3: 阿仁町史編纂委員会(1992). 4: 男鹿市史編纂委員会(1995). 5: 鳥海町史編纂委員会(1985). 6: 井川町史編纂委員会(1986). 7: 秋田市(2003). 8: 能代市史編さん委員会(2004). 9: 角館誌編纂委員会(1985). 10: 大雄村史編纂委員会(2001). 11: 大館市史編さん委員会(1981). 12: 八郎潟町史編纂委員会(1977). 13: 若美町史編さん委員会(1981). 15: 山南村村史編纂委員会(1992). 16: 千畠村郷土誌編纂委員会(1986). 18: 滋賀の食事文化研究会(2001). 19: 豊能町史編纂委員会(1987). 20: 青野川・黒川水系民俗調査団(1979). 21: 川西市教育委員会社会教育課(1975). 22: 兵庫県教育委員会文化課(1972). 24: 赤穂民俗研究会(1992). 25: 兵庫県教育委員会文化課(1974). 26: 兵庫県教育委員会文化課(1970). 27: 谷垣佳蔵(1973). 28: 愛媛県生涯学習センター(2004). 29: 斎藤政美(1995). 30: 南日本新聞社(2004). 31: 文化庁(1969). A: 聞き取りおよび現地確認。

## 2 ちまきの「もち」の種類

本報告の「もち」は、糯米を蒸して、搗いた本来の意味での餅以外に、穀類で作られた様々な粘り気のある食品の総称として用いている。ちまきに用いられた「もち」は以下の6種類である。

- ①糯米を蒸して、搗いた「餅」（「もち」と区分するために「餅」を使用）
- ②糯米粉、米粉など、穀類の粉を捏ねて（捏ねた後に蒸して、搗く場合もある）、蒸すか、茹でた「粉もち」（丸めたものが団子）、
- ③水に浸けた糯米を植物で包み、蒸した「強飯」（葉で包むことによって、一般的な「強飯」とは嗅覚、味覚などにおいて異なるが、本報告では「強飯」とした）
- ④水に浸けた糯米を③と同様に植物で包み、湯で茹でた「茹で飯」（このようなもちの名称については、用例がないので、本報告では糯米を蒸した「強飯」に対応させて、糯米を茹でていることから「茹で飯」とした）
- ⑤水に浸けた米を植物で包み、蒸すか炊く「御飯」
- ⑥灰汁に浸けた糯米を植物で包み、灰汁で煮た「あくもち」（このようなもちについても用例がない。本報告では「あくもち」とした）

6種類のちまきの「もち」の事例数を表4に示す。

もちの中では「粉もち」がもっとも多く（202事例）、全国に分布していた。「強飯」と「茹で飯」は東北、九州に分布し、特に「あくもち」は山形県、鹿児島県に集中していた。鹿児島県では節供以外でも作られており、現在でも日常的に市販されている。「あくもち」は、古くは倭名類聚鈔にも記された、古い起源をもつ、べっこう色で弾力のある糊状のもちである。平安時代には京周辺で作られ、全国に「あくもち」が広がった後に、日本列島の中央部では消滅し、本州、九州の端部に古き伝統の「あくもち」が残されたのであろう。

日本海側の秋田県、山形県、新潟県では「粉もち」、「餅」、「強飯」、「茹で飯」、「あくもち」と多様なもちが、ちまきに用いられていた。

なお、もっとも古い資料のものは、倭名類聚鈔の「あくもち」である。そのため、「あくもち」が、ちまきの「もちの原形」とする説もあるが、糯米を包み込んだものは、前述したようにチガヤの葉では作りにくい。ちまきが茅巻に由来するとすれば、チガヤの葉でも包める「粉もち」であり、ちまきの「もちの原形」は一般的な「粉もち」であろう。

表4. ちまきの「もち」の種類と製法概要および事例数。  
表3をもとに作成。

もちの種類	製法概要	事例数
粉もち	穀類の粉を捏ねて蒸す	202
茹で飯	糯米を茹でる	25
餅	糯米を蒸して搗く	16
あくもち(灰汁もち)	糯米を灰汁で煮る	15
強飯	糯米を蒸す	11
御飯	米を蒸す	1
計		270

### 3 ちまきの「もち」を包む植物（ちまき植物）

#### (1) ちまき植物の事例数

ちまきの「もち」を包む植物は以下、ちまき植物と略す。

表3の全国の調査結果より、ちまき植物の標準和名、学名、葉型、葉のサイズ、生育立地および事例数を表5に示す〔表3のタケ類、モウソウチク、マダケはマダケ属 (*Phyllostachys*)、ササ類、チマキザサはササ属 (*Sasa*) にまとめた〕。

ちまき植物は、合計23種で、事例数は276であった(表5)。もっとも使用例の多い植物はササ属(134)で、以下、ヨシ(34)、ススキ(33)、マダケ属(18)、マコモ(13)、ゲットウ(7)、ダンチク(6)、カリヤス(3)、ショウブ(2)、チガヤ(2)などであった。ササ属にはチマキザサ、クマイザサ、チュウゴクザサ、オオバザサなどの長楕円形の大型の葉をもつササが含まれ、小型の葉をもつネザサ、ケネザサなどのメダケ属 (*Pleioblastus*) は含まれない。マダケ属にはマダケ、モウソウチク、ハチクなどの広披針形の竹の皮をもつタケが含まれる。ちまきの語源ともなったチガヤタイプのちまき(各々の植物で包まれたちまきの名称については、以下、「チガヤタイプのちまき」の様に示す)は、愛媛県(表3の番号198)と兵庫県(同番号127)の2例であった。中西(2012)は長野県にもチガヤタイプのちまきが存在したと報告している。なお、番号198に関して、愛媛県宇和島市に問い合わせたが、チガヤタイプのちまきは消滅していた。マコモと同じく古い起源をもつショウブタイプのちまきの事例も京都府、愛媛県で確認された。珍しい例として、群馬県、埼玉県、愛媛県のトチノキタイプ、奈良県、宮崎県のホオノキタイプ、沖縄県のビロウ、ゲットウ、イトバショウタイプ、岐阜県、愛知県、長野県のカリヤスタイプのちまきなどがあげられる。ゲットウタイプのちまきは香りが良く、カリヤスタイプのちまきは黄色に染まり、美しい(相賀 1987)。

「強飯」、「茹で飯」、「あくもち」などのもちを包む植物は、一定の糯米を包み込む必要上、葉の幅の広いササ属、ダンチク、竹の皮に限られていた。

表5. ちまきの「もち」を包む植物(ちまき植物)の標準和名、学名、葉形、葉のサイズ、生育立地、事例数。表3をもとに作成。

標準和名	学名	葉形	葉のサイズ(cm) 長さ 幅	生育立地	事例数
ササ属	<i>Sasa</i> spp.	長楕円形	30 8	夏緑自然・半自然林(特に日本海側)	134
ヨシ	<i>Phragmites australis</i>	長披針形	50 4	河川・池	34
ススキ	<i>Miscanthus sinensis</i>	線形	80 3	草原など各所	33
マコモ	<i>Zizania latifolia</i>	線形	100 3	河川・池	13
マダケ属	<i>Phyllostachys</i> spp.	広披針形(竹の皮)	30 15	栽培	18
ゲットウ	<i>Alpinia zerumbet</i>	長楕円形	100 15	栽培	7
ダンチク	<i>Arundo donax</i>	長披針形	70 6	温暖地の海岸	6
ナラガシワ	<i>Quercus aliena</i>	倒卵形	30 15	夏緑半自然林、栽培	5
カリヤス	<i>Miscanthus tinctorius</i>	線形	40 1.2	山地草原、栽培	3
トチノキ	<i>Aesculus turbinata</i>	掌状複葉	半径30	夏緑自然林	3
ヤダケ	<i>Pseudosasa japonica</i>	披針形	35 4	栽培	3
カシワ	<i>Quercus dentata</i>	倒卵形	30 18	夏緑自然・半自然林(日本海沿岸など)	2
ショウブ	<i>Acorus calamus</i>	線形	100 1.5	池沼など水辺	2
チガヤ	<i>Imperata cylindrica</i> var. <i>koenigii</i>	線形	60 1.2	海浜、畦畔、堤防、路傍	2
ビロウ	<i>Livistona chinensis</i> var. <i>subglobosa</i>	円形、掌状深裂	半径200	海岸林内	2
ホオノキ	<i>Magnolia obovata</i>	倒卵状長楕円形	40 25	夏緑自然林・夏緑半自然林	2
アオノクマタケラン	<i>Alpinia intermedia</i>	長楕円形	50 12	温暖な照葉樹林下	1
アベマキ	<i>Quercus variabilis</i>	披針形	20 5	夏緑半自然林	1
イトバショウ	<i>Musa balbisiana</i> var. <i>liukiuensis</i>	長楕円形	150 30	栽培	1
木の葉	spp.	—	—	—	1
キリ	<i>Paulownia tomentosa</i>	広卵形	30 20	栽培	1
クマタケラン	<i>Alpinia × formosana</i>	長楕円形	70 12	栽培	1
サルトリイバラ	<i>Smilax china</i>	卵形、円形	15 15	林縁	1
計					276

## (2) ちまき植物の地理的分布

表3よりススキ、マコモ、ダンチク、カリヤス、チガヤタイプのちまきの分布を図1に、ササ属、ヨシ、マダケ属、ハナミョウガ属〔ゲットウ、アオノクマタケラン、クマタケランをハナミョウガ属 (*Alpinia*)としてまとめた〕タイプのちまきの分布を図2に示す。図1、2にはちまき欠落域（ちまきの分布が1地点以下の都府県）の分布も含めた。

チガヤ、ススキ、マコモは延喜式、倭名類聚鈔などに記録されているように、古くからちまきに使用してきた。前述したように、ちまきは、チガヤの線形葉でもちを巻くことに由来するが、そのチガヤに、チガヤの葉に類似した線形葉をもつススキ、マコモも加えた「線形葉タイプのちまき」が京より各地に伝播したと考えられる。それらが、全国に広がったと考えられる形跡を示すのが、図1の佐渡島より奄美大島までのススキタイプと秋田県より熊本県までのマコモタイプの広域分布である。現在は点状の分布であるが、それらは連続的な分布であったものが、多くの地域で他の植物に転換された結果、消滅し、孤立的になったと考えられる。遠く離れた地域に分布する例として、前述の

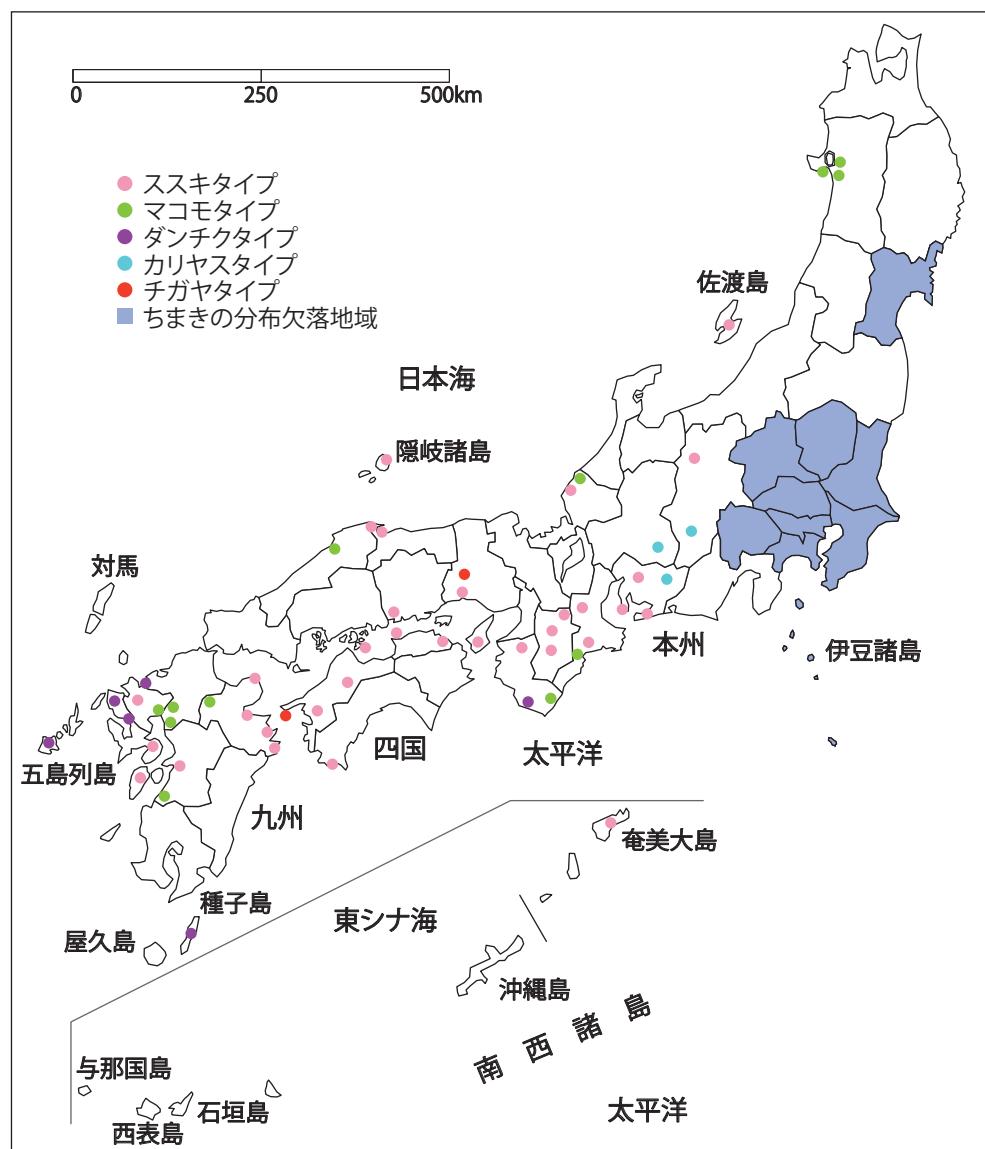


図1.ススキ、マコモ、ダンチク、カリヤス、チガヤ各タイプのちまきの分布およびちまきの分布欠落地域。

「あくもち」があげられる。

もちの包みやすさから考えると、線形葉のチガヤ、ススキ、マコモはササ属やヨシなどに劣るにもかかわらず、一部の地域で線形葉タイプのちまきが近年まで持続したのは、各々の地域に伝承されたちまきづくりが変化することなく、継承されてきたことに依る。線形葉の中でも、もっとも使用しにくいチガヤタイプのちまきが2ヶ所で確認できたのは、利便性だけではなく、まさに地域固有の伝統文化が大切に維持されてきたからであろう。

図2の分布図より、裏日本側のササ属タイプ、表日本側のヨシタイプ、南九州のマダケ属タイプ、南西諸島のハナミョウガ属タイプといったちまきの地理的な分布の違いが認められる。チガヤ・ススキ・マコモの線形葉タイプから始まつたちまきも、包みやすさから線形葉だけではなく、幅の広い大きな長楕円形葉、長披針形葉、広披針形葉、竹の皮などに多様化したと考えられる。もちを包む身近な植物としては、葉の大きさや葉質などからみると、ササ属がもっとも望ましく、次いでヨシが考えられる。裏日本側では、積雪の影響によりササ属が山地から低地にまで広く分布し、ごく身近に多産するので、

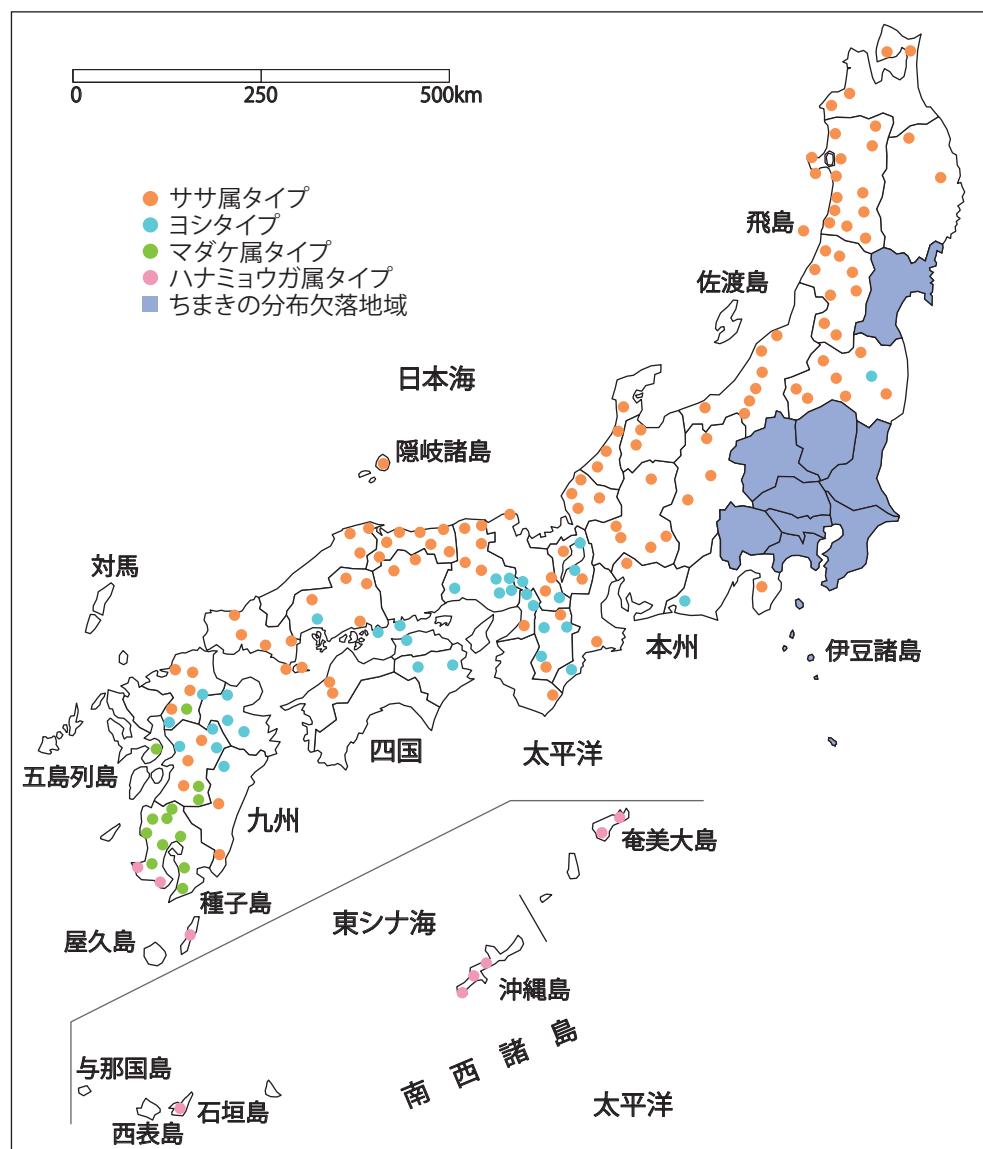


図2. ササ属, ヨシ, マダケ属, ハナミョウガ属各タイプのちまきの分布およびちまきの分布欠落地域.

当然の結果としてササ属の使用が多くなる。表日本側では、低地には、ちまきには使えないネザサなどの葉の小さなメダケ属はごく普通に分布するが、ササ属の分布は稀なので、ササ属に代わる植物が必要となる。裏日本側のササ属のような大型葉をもつ種として、表日本側で考えられるのはヨシである。ヨシは大河川から中・小河川、河口部、ため池、湿原など湿った立地に広く分布し、生育量も多い。葉質はササ属には劣るが、ちまきには十分使用できる。

以上のような条件を反映して、裏日本側にササ属、表日本側にヨシといった地理的分布の違いが生じたと考えられる。裏日本側の河川等にもヨシは広く分布するが、ササ属に劣るヨシを利用する裏日本側の地域はない。表日本側ではヨシが中心であるが、ササ属の分布する所ではササ属が使用されるため、ヨシの中にササ属の混生した分布状態となる（図2）。

南九州ではマダケ属が多く生育すること、竹の皮はササ属よりも使用しやすいこと、あくもちを包むためには大きくて強い竹の皮が向いていることなどより、南九州においてはマダケ属が広がったのであろう。

南西諸島では大型の葉をもつ植物が多いが、特に香りの良いハナミョウガ属が用いられたと考えられる。南西諸島において用いられるハナミョウガ属やバショウ属 (*Musa*) は熱帯圏において広く調理に用いられている。

京において発生したチガヤタイプのちまきから、京および京周辺において、線形葉をもつチガヤ・ススキ・マコモ各タイプに拡大し、それらのタイプが全国に伝播した後に、上述した裏日本側、表日本側、南九州、南西諸島において各々特色のあるタイプに多様化したように思われる。

チガヤタイプのちまきから各地域に固有なちまきへと多様化していく状況を推定すると図3となる。

#### 4 ちまきを縛る植物

もちを植物の葉などで包んだ後、葉をもちに固定するために糸状の素材を「もち+葉」全体に巻き付け、縛る。縛り終えた後に、蒸したり、茹でると「ちまき」が完成する。

表3の全国の調査結果より、縛る各植物の標準和名、学名、事例数を表6に示す。

ちまきを縛る素材については、撚（よ）り糸などの加工品でも十分利用可能であるが、調査の結果では、そのような例は3例のみで、他はすべて植物であった。イグサ（33）が多く、シュロ（24）、わら（22）、スゲ類（15）、ススキ（6）、タケ類（6）、イヌクグ（3）、ヨシ（3）と続いた。特殊な例としては、ガマ、フトイ、シチトウイ、ワラビなども使用されていた。植物の葉で美しく包まれた、ちまきなので、

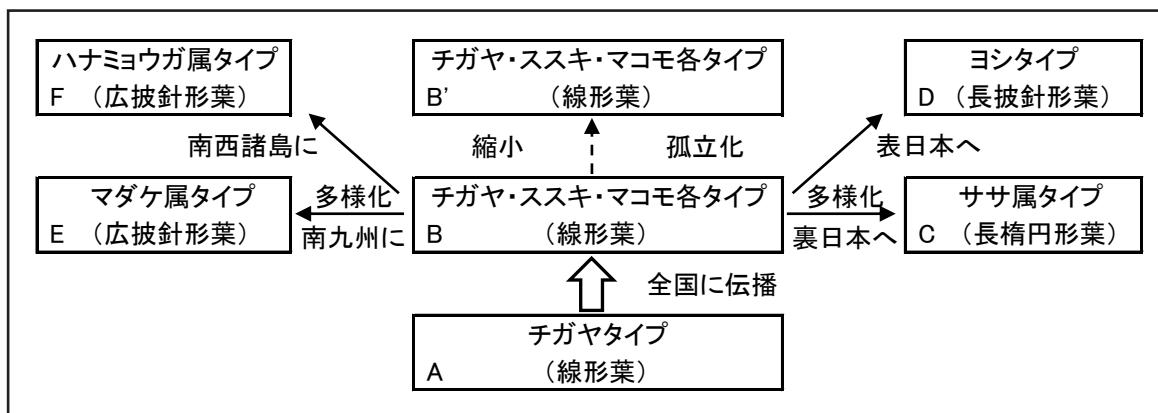


図3. チガヤタイプのちまき（A）の誕生からチガヤ・ススキ・マコモ各タイプへの種の拡大とそれらのタイプの全国への伝播、さらに、地理的位置によって特色あるタイプ（裏日本ではササ属タイプ、表日本ではヨシタイプ、南九州ではマダケ属タイプ、南西諸島ではハナミョウガ属タイプ）へと多様化した過程の推定模式図。

人工的な撚り糸よりも、植物で縛るのが調和しており、観賞価値も高かったのであろう。ただし、平安時代の五色粽（宇多天皇御記）やかざりちまき（伊勢物語、大和物語ほか）は、五色の糸で美しく飾り付けられていたようである。貴族間での贈答用には、五色粽やかざりちまきが作られていたと考えられる。

## 5 植物2種で包んだちまき [二重(ふたえ)のちまき]

### (1) 二重のちまきの例

表3より、植物2種で包んだちまき（二重のちまき）を抽出し、表7に示す。

二重のちまきは全国で15事例認められたが、全体の6%ほどであった。二重のちまきのものは、すべて粉もちであったが、包む植物は多様で、もっとも多い組合せは、ナラガシワ+ヨシタイプであった。二重のちまきに用いる植物の傾向としては、内側にアベマキ、ナラガシワ、カシワ、サルトリイバラなどの長さの短い卵形・倒卵形・披針形葉、外側にヨシ、ススキ・マコモの長披針形葉や長さが長く、幅3cm程の線形葉が使用されていた。各々の事例でみると、内側の植物より外側の植物の方が葉は長かった。内側の植物の内、ササ属以外のナラガシワ、アベマキ、サルトリイバラといった種は単独では、ちまきに用いられてはいなかったが、外側の植物はすべて1種のみで、ちまきに用いられていた。これらのことから、二重のちまきは、ヨシ、ススキ、マコモといった植物1種で包んだ一重のちまきから始まり、何らかの要因で、別の植物を内側に加えて、2種で包み込んだ進化形のちまきと考えられた。

表6.ちまきを縛る植物の標準和名、学名、事例数。表3をもとに作成。

標準和名	学名	事例数
イグサ	<i>Juncus decipiens</i>	33
シュロ	<i>Trachycarpus fortunei</i>	24
わら	—	22
スゲ類	<i>Carex</i> spp.	15
ススキ	<i>Miscanthus sinensis</i>	6
タケ類	<i>Phyllostachys</i> spp.	6
イヌクグ	<i>Cyperus cyperoides</i>	3
ヨシ	<i>Phragmites australis</i>	3
ヒメコウゾ	<i>Broussonetia monoica</i>	1
ワラビ	<i>Pteridium aquilinum</i> var. <i>latiusculum</i>	1
ガマ	<i>Typha latifolia</i>	1
フトイ	<i>Schoenoplectus tabernaemontani</i>	1
シチトウイ	<i>Cyperus malaccensis</i> subsp. <i>monophyllus</i>	1
ひも	—	3
計		120

表7.植物2種で包んだちまき（二重のちまき）の植物の組合せ、調査地名、事例数。表3をもとに作成。

番号	植物の組合せ <sup>1)</sup>	調査地名	事例数
1	ナラガシワ+ヨシ	大阪府豊能町川尻、兵庫県川西市黒川・国崎、同宝塚市(旧西谷村)	4
2	ササ類+ススキ	奈良県山添村、島根県隱岐の島町	2
3	ササ類+マコモ	和歌山県太地町、福岡県久留米市	2
4	アベマキ+ススキ	岡山県笠岡市	1
5	カシワ+ヨシ	宮崎県高千穂町	1
6	木の葉+ススキ	愛知県豊明市沓掛町	1
7	ササ類+ヨシ	福岡県八女市	1
8	サルトリイバラ+ススキ	愛媛県上島町	1
9	ナラガシワ+ススキ	兵庫県赤穂市福浦	1
10	ヨシ+マコモ	福岡県柳川市	1
	計		15

1):種名の順番は最初の種が内側、二番目の葉が外側。

## (2) 二重のちまきの意味

ちまきとしての外観、殺菌効果、利便性などにおいては、一重、二重のどちらも同じで、両者には差が認められない。このことは、内側の植物は、外側の植物によってほとんどが被われてしまうので、外見上 1 種で包んでいるように見えること、表 3 に示したちまきのほとんどが、一重であって、二重にすることの意義や価値が資料には記されていないことなどが示している。二重にすることによって、植物 2 種の葉の採取から、包む作業、縛る作業まで、一重よりも二重は倍以上の手間がかかるので、二重のちまきには手間以上の利点があることになる。

一つは、ススキ、ヨシの葉は、もちがつきやすく、剥がしにくいため、内側にもちのつきにくいサルトリイバラなどの植物を用いたことが考えられる。表 3 の番号 62 では、もちのつきにくい、葉の裏に毛のあるササを使用していることからも、剥がしやすさは重要である。

二つは、地域の信仰、慣習、伝統・文化などに基づくもので、これらは手間以上の価値を持つと考えられる。

三つは、外観上見えないが、手間を加えたことによるちまきの付加価値の向上が考えられる。贈られたちまきを食べる時に二重に気付き、ちまきの丁寧さを感じるといったこともあろう。なお、内側の植物も見せる二重のちまき（表 3 の番号 129）もあり、この場合は最初から一重のちまきとの差別化を主張していることになろう。

## (3) 二重のちまきの歴史

1815 年頃、屋代弘覧ほかが、端午の節供など民俗行事の内容を問う諸国民俗問状という小冊子を印刷し、全国の友人へ送り、その答えを求めたといわれている（谷川 1969）。今でいう民俗関連のアンケート調査というべきものである。その問状に対して、各々の地域で答書が作成され、いくつかの地域の風俗問状答が保存されている。それらの保存された問状答の解説（谷川 1969；半澤 1990）とともに、23 地域における端午の節供時のちまき、かしわもちの作成および、それらの神仏への供え、贈答の有無を調べ、ちまきに関する記録を整理した。それらの結果を表 8 に示す。

表 8 より、二重のちまきは番号 16 の備後国福山領（広島県南部）のササ類+マコモタイプと番号 19 の備後国品治郡（広島県）のサルトリイバラ+マコモタイプ（ススキ、ササ）の 2 例が確認できた。ササ類+マコモタイプは、表 3 の番号 145、206（表 7 の番号 3）、サルトリイバラ+ススキタイプは表 3 の番号 189（表 7 の番号 8）と同じタイプと考えられた。

表 2 の古典等の資料からは二重のちまきは確認できなかったが、上述の風俗問状答より少なくとも 19 世紀の初めには二重のちまきが作成されていたことになる。なお、風俗問状答には三角錐の茹で飯型のちまきが作られていたこと、ちまき植物としてササ属のほか、マコモ、ススキ、竹の皮が使用されていたこと、竹の皮で包んだあくもち型のちまきが存在したこと、ちまきを神仏に供え、人に贈っていたことなどの近代と変わらない行事が示されていた。

## (4) ちまきの調理工程

表 3 などに基づいて、ちまきの調理工程および材料、包む植物、もちの名称を調査した。その結果を表 9 に示す。

ちまきは材料（穀粉、穀粒）と、調理工程の違いによって、作られるもちの種類が異なっていた。

粉もちの多くは、穀粉（米粉、糯米粉など）を捏ねた後、団子にし、それを葉に包んで蒸すか、

茹でるという調理工程で作られていたが、捏ねたものを蒸して、搗いた後、葉に団子を包んでもう一度蒸すか、茹でるという工程で作られた事例も認められた。団子は包みやすいので、葉の幅の広いササ属だけではなく、細い線形葉をもつチガヤ、ススキ、マコモなど、多くの植物が使用されていた。

餅は穀粒（糯米）を蒸して、搗き上がった後に、ササ属の葉2枚で十文字に包まれる例が多かった。

強飯、茹で飯、あくもちは、穀粒（糯米）をこぼれないように葉などに包み込む必要があることから、ススキなどの葉の細い植物は用いられておらず、幅のあるササ属、ダンチク、竹の皮が使用されていた。あくもちは茹で飯の工程の差は、あくの使用、非使用だけの違いであるが、できあがったもちの形態は、前者がべっこう色で灰の臭いのする糊状のもちであるのに対し、後者は白色の強飯風のもちであった。

表8. 風俗問状答(19世紀初頭)における「ちまき」に関する記述. 谷川(1969), 半澤(1990)をもとに作成.

番号	資料名	現在の地名	ち か ま し き わ も ち え る	神 人 に 贈 る そ の 他
1	出羽国秋田領	秋田県	+	ささまき(笹巻)は、米をササで三角に包み、煮る(ちまきと、ささまきを区分). かやまき
2	陸奥国信夫郡・伊達郡	福島県北部	+	ちまきは、もち米をササで三角に包み、イグサで結び、五個一把、蒸す。神仏 に供え、人に贈る
3	陸奥国白川領	福島県南部	++	柏餅、粽
4	磐城誌料歳時民俗記	福島県南東部	++	かしあもち(槲餅)はちまき(粽)の代わり
5	越後志料	新潟県	+	ちまきにササを使用、稀にマコモ
6	越後国長岡領	新潟県中部	+	ちまきにはマコモを使わず、ササを使用(ささもちは餡を入れたかしわもち?)
7	常陸国水戸領	茨城県中部	++	ちまきを贈、貧はかしわもちを贈
8	若狭国小浜領	福井県若狭	++	
9	三河国吉田領	愛知県南部	++	
10	伊勢国白子領	三重県	+++	
11	大和国高取領	奈良県中部		
12	紀伊国和歌山	和歌山県北西部	++	ちまきは、イモのような形のもちをマコモで包む。もちはカシワに包む。親族他 に贈る
13	近江国多羅尾村	滋賀県		
14	丹後国峯山領	京都府北部		
15	淡路国	兵庫県淡路島	++	
16	備後国福山領	広島県南東部	++++	ちまきは中をササ、上をマコモで包む(ササとマコモの二重包み?, ささち まき?). 麦粉を柴(サルトリイバラ?)の葉で包んで、柴ちまき(かしわもち?)
17	備後国深津郡本庄村	広島県南東部	+	
18	備後国沼隈郡浦崎村	広島県南東部	+	ちまきはササを使用 まきし(ちまき?)は、しば葉(サルトリイバラ?)で包み、上をササ、マコモ, カヤ(ススキ)で包み、○○にて結び、ゆでるか蒸す(サルトリイバラとササ・マコ モ・ススキの二重包み?)
19	備後国品治郡	広島県	++++	
20	阿波国高河原村	徳島県	+	
21	阿波国	徳島県	++	ちまきはススキで包む。神仏に供え、親族他に贈る
22	長崎歳時記	長崎県	+	ちまき(粽)はかやちまき(ススキ)、竹の皮ちまき、あくちまきあり
23	肥後国天草郡	熊本県南西部	+	

表9. ちまき作成時における、もちの材料、もちの調理工程、ちまき植物、もちの種類および事例数。

材料	調理工程	ちまき植物	もちの種類	事例数
米粉	捏ねる→(蒸す・搗ぐ)→包む→蒸す(茹でる)	ササ類, ヨシ, ススキ, チ ガヤ, マコモ, ヤダケ, ダ ンチク		
粉	捏ねる→(蒸す・搗ぐ)→包む→蒸す(茹でる)		粉もち	202
糯米粉+米粉	混ぜる→捏ねる→(蒸す・搗ぐ)→包む→蒸す(茹でる)			
穀類の粉	混ぜる→捏ねる→(蒸す・搗ぐ)→包む→蒸す(茹でる)			
糯米	水に浸ける→蒸す→搗ぐ→包む	ササ類, マコモ	餅	16
糯米	あく入りの水に浸ける→包む→あく入りの水で煮る	ササ類, ダンチク, 竹の皮	あくもち	15
粒 糯米	水に浸ける→包む→茹でる	ササ類, 竹の皮	茹で飯	25
糯米	水に浸ける→包む→蒸す	ササ類, ダンチク	強飯	11
米	水に浸ける→包む→蒸す(炊く)	ササ類	御飯	1
			計	270

### III 西谷地区のちまき

#### 1 西谷地区的概要

明治 22 年に、河辺郡の西北部に位置する香合新田、上佐曾利、下佐曾利、長谷、大原野、波豆、芝辻新田、境野、玉瀬、切畑の 10 ヶ村が合併し、西谷村が誕生した。西谷地区と現在よばれている地域は、旧西谷村にあたる。当時、河辺郡には伊丹、尼崎の 2 町と西谷のほか、後述する中谷、東谷および神津、園田、小田、立花、稻野、小浜、長尾、川西、多田、六瀬の村が存在した。現在本地区は、兵庫県東部の宝塚市北部に位置しており、北から西は三田市、北から東は猪名川町、南東の一部は川西市、南は西宮市、西南は神戸市に隣接している（図 4）。

本地区の南には大峰山（552m）、古宝山（459m）などの古宝山地、北には三蔵山（411m）などの大船山山地が広がり、それらの山地の間に大原野低地が分布しており、その低地が旧西谷村の中心にあたっている。本低地には、武庫川の支流である川下川、僧川が走っている。本地区（旧西谷村）の東側には猪名川が流れ、その流域一帯（猪名川低地）に旧中谷村、さらにその東側に一庫大路次川が流れ、その流域一帯（一庫大路次川低地）に旧東谷村があった。西谷村、中谷村、東谷村の 3 村は宝塚市、猪名川町、川西市に各々統合されて、村名はなくなったが、西谷、中谷、東谷という地区的の名称は現在も使用されている。

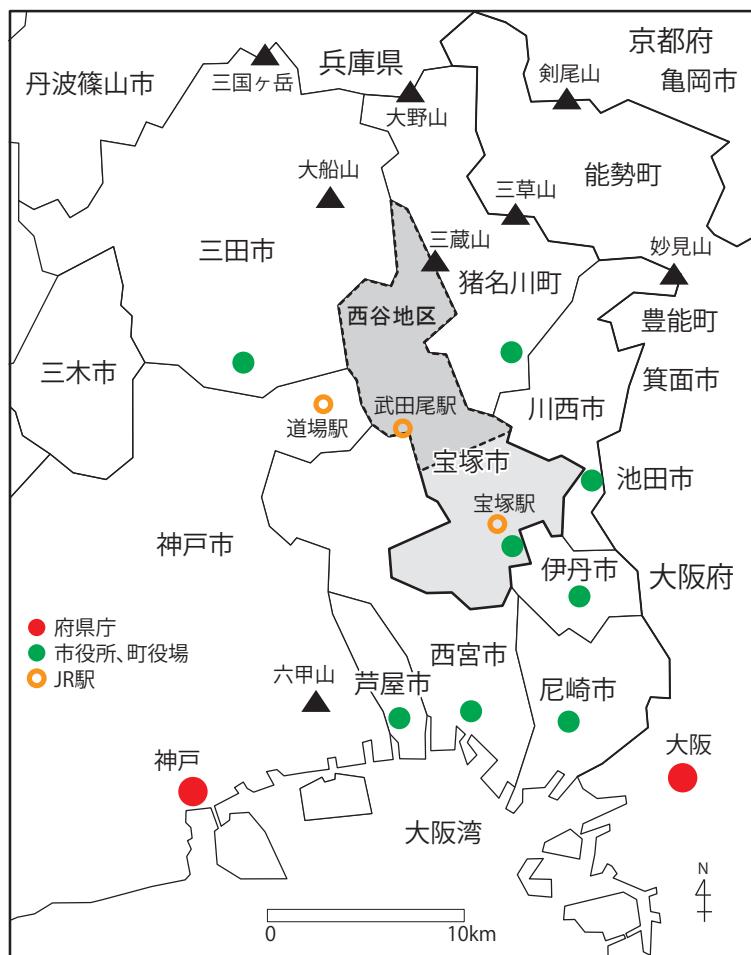


図 4. 兵庫県宝塚市西谷地区の位置.

## 2 西谷地区的端午の節供行事の概要

表 10 にまとめた西谷地区在住の方々より、端午の節供行事について、聞き取り調査（2024年2月15日ほか）を行った。その結果、西谷地区では40-50年ほど前までは菖蒲葺き、菖蒲湯、菖蒲鉢巻、菖蒲敷き・枕、鯉幟、幟、武者人形の行事が広く行われていたこと、かしわもちと後述する二重（ふたえ）のちまきを作り、それらを神仏に供え、親類等に贈っていたことが確認された。表 1 に示した兵庫県下で行われていた端午の節供行事のほとんどが西谷地区でも確認された。

表 10. 宝塚市西谷地区的端午の節供およびちまきに関する情報提供者（2018-2024年）。

地名	氏名
大原野（東部）	岡田幹夫, 仲 清人, 福西栄子, 今西富子, 嶋田早月, 船岡利恵子, 嶋田朋子, 中谷章三
大原野（中部）	龍見昭廣, 龍見代志美
境野	坂本一美, 中井はつゑ
切畑	岡田照代, 岸本幸子, 西岡幸子, 福井千里, 西 照子
玉瀬	前中清美
長谷	西門計吉

## 3 西谷地区的ちまきの特色

### （1）ちまきの内容

表 3 の番号 131 の西谷地区的ちまきは、粉もちをナラガシワ (*Quercus aliena*) とヨシ (*Phragmites australis*) の 2 種で包んだ二重のちまきである。2 種の植物で包む二重のちまきは表 7 に示したように、全国で 10 タイプ、15 事例が確認されている。10 タイプの中のナラガシワ+ヨシタイプは、武庫川流域の西谷地区のほか、猪名川流域の兵庫県川西市黒川、同 国崎、大阪府豊能町であり、4 事例は半径約 8km の近隣地域内にあった。

一般的にちまきは、集落ごと、また家ごとに調理方法が異なることから、西谷地区において、現在もちまきを調理されている方々、調理法を記憶されている方々の聞き取り（表 10 参照）や宝塚市教育委員会社会教育課（2022）、にしたによりしょ編集部（2017、2018a、b）、宝塚市文化財審議会資料（2017-2019）などを参考に、西谷地区的ちまきをとりまとめた。その結果を表 11 に示す。

5 地点のちまきは、もちの種類としては粉もちであること、ナラガシワ+ヨシタイプの二重のちまきであること、粉もちをナラガシワで包んだ後、ナラガシワの葉が見えないようにヨシで全体を包むことなど、基本的な内容は同じであるが、粉もちの作り方、糯米粉と米粉の配合割合、縛る植物に差が認められた。

表 11. 宝塚市西谷地区的ちまきの内容。

地名	割合 <sup>1)</sup> 糯米:米	調理工程 <sup>2)</sup>	粉もち の形	ちまき植物		縛る植物	単位
				内包み	外包み		
大原野（東部）	4:6	捏→包→縛→茹	円錐形	ナラガシワ	ヨシ	全体	ガマ, シュロ
大原野（中部）	4:6	捏→蒸→搗→包→縛→茹	円錐形	ナラガシワ	ヨシ	全体	ガマ
境野	3:7	捏→包→縛→茹	円錐形	ナラガシワ	ヨシ	全体	わら
切畑	3:7	捏→包→縛→茹	円錐形	ナラガシワ	ヨシ	全体	わら, スゲ類, シュロ
長谷	3:7	捏→包→縛→茹	円錐形	ナラガシワ	ヨシ	全体	わら
黒川 <sup>4)</sup>	0:10	捏→蒸→搗→包→縛→蒸	円錐形	ナラガシワ	ヨシ	60%	イグサ

1):糯米粉と米粉の割合。2):捏(こねる), 蒸(むす), 搗(つく), 包(つつむ), 縛(しばる), 茹(ゆでる)。3):ナラガシワで包んだ後のヨシでの外包みの仕方。全体とは、ヨシでナラガシワの葉が見えないように、全体を包み込む包み方。60%とは、ヨシでナラガシワの葉の60%程度を包み込む包み方で、ナラガシワが外から見える。4):兵庫県川西市黒川 今西家。

粉もちの作り方としては、一般的な「捏ねて・包んで・茹でる」という方法と「捏ねて・蒸して・搗いて・包んで・茹でる」という2通りが行われていた。

ヨシで包んだ後、縛る植物としては、ガマ (*Typha latifolia*) の葉を干したもの、糯(もち)稻(いね)のわら、シュロの葉をさいたもの、カサスゲなど大型のスゲ類の葉が使用されていた。表6には、全国の縛る植物が示されているが、ガマを使用する例は1例のみで、その1例が本地域に当たっている。本地域のちまきは二重であることだけではなく、縛る植物においても固有性が示されていた。ガマはヨシと共に、湿地、河川、ため池等に生育していることからヨシの採取時にガマも採取したと考えられるが、入手しやすい稻わらやシュロよりもガマを選択した理由は不明である。

## (2) ナラガシワ+ヨシタイプのちまきの分布

表3よりナラガシワ+ヨシタイプのちまきは、上述したように兵庫県、大阪府の武庫川、猪名川流域内、4地域で確認されている。詳細な分布状況を明らかにするため、武庫川・猪名川流域において、聞き取り調査（2012年より2024年）を行った。その結果、宝塚市西谷地区の大原野、境野、切畑、長谷の他、下佐曾利、上佐曾利、香合新田、玉瀬、猪名川町の笹尾、紫合、広根、川西市の石道、多田院、西畦野、東畦野、笹部、国崎、黒川、大阪府豊能郡吉川、川尻、同能勢町下田尻、上田尻においても50-70年以上前はナラガシワ+ヨシタイプの二重のちまきが作成されていたことが明らかとなった（図5）。なお、宝塚市大原野の龍見家と川西市黒川の今西家では2023年現在も端午の節供にちまきを作成している。

図5よりナラガシワ+ヨシタイプの二重ちまきは、武庫川の支流にあたる川下川・僧川・波豆川流域、猪名川流域、猪名川の支流にあたる野尻川・一庫大路次川・初谷川・余野川流域、すなわちIII-1で示した旧河辺郡の西谷、中谷、東谷（以下三谷（さんたに）地区）とよばれる地域およびその周辺に限られることがわかった。

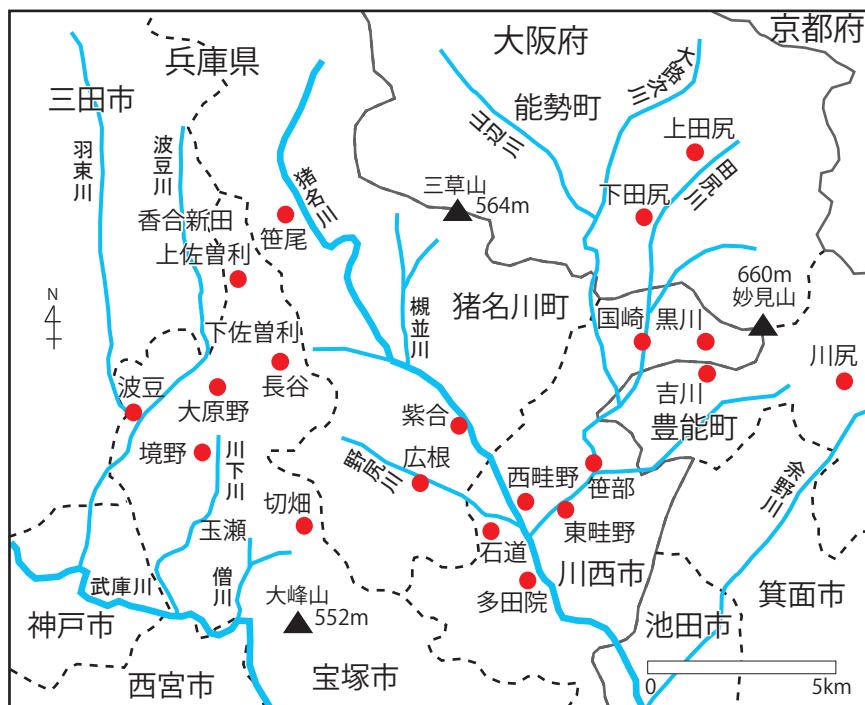


図5.ナラガシワ+ヨシタイプの二重のちまきの分布(●)。

なお、ナラガシワとヨシを使うちまきは、和歌山県橋本市隅田町山内でも作られているようである（詳細が不明なため表3には記入していない）。ただし、当地の二重のちまきは、もちをヨシで包んだ後、枝についたままのナラガシワの葉で包むというヨシ+ナラガシワタイプであって、西谷地区の二重のちまきとは包む方が異なっている。詳細は不明なため、今後調査を行いたい。

### (3) ナラガシワ、ヨシ、ガマの採取

ナラガシワは、ブナ科、コナラ属の夏緑高木で、カシワの葉に似た大きな葉をもつ。東北から九州まで広く分布するが、近畿地方から中国地方に多い。兵庫県では西播磨と北摂に多く分布する。北摂地域におけるナラガシワは、群生することが少なく、点在程度であるが、大阪府と兵庫県の府県境にあたる三草山には、かなりの個体数が分布している。宝塚市の西谷地区では、時に里山林（コナラーアベマキ群集）内に生育しているが、個体数は多くない。西谷地区のナラガシワの個体数が、それほど多くないことから、大原野では自宅の庭や自宅周辺にナラガシワを植栽して、その個体の葉を採取していた。また、切畑では、周辺にも分布していないことから、生育地の猪名川町猪淵までナラガシワの葉の採取に出かけていた。「かしは」の葉を京へ送っていた平安時代には、より多くの個体が分布（栽培）していた可能性はあるが、送る必要がなくなった後は減少したのであろう。現在、薪炭材として利用されることがない上に、ちまきが作られなくなったので、ナラガシワはさらに減少すると考えられる。

ヨシは、イネ科、ヨシ属の多年生草本で、披針形の大きな葉をもつ。北海道から九州の河川、池沼、湿原などの湿った立地に優占状態を形成して分布している。河川上流部ではツルヨシ (*Phragmites japonicus*) が多く、西谷地区でも一部ツルヨシが生育しており、ツルヨシがちまきに使用されていたかもしれない。ヨシは、河川、ため池にはごく普通に生育しているので、採取に困ることはないが、2023年に採取地としていた場所の河道掘削工事が予定されて、ヨシの保全方法が検討された。

ガマは、イネ科、ガマ属の多年生草本で、線形の葉をもつ。線形の葉を乾燥させて、ちまきを縛る材料として使用する。北海道から九州の池沼などに生育し、優占状態を形成する。西谷地区には、ため池が多いことからガマの採取に困ることはない。

## 4 ちまきを包むナラガシワ

### (1) チガヤからヨシ、ヨシに加えてナラガシワ

表3および表5より、ちまき植物として、ヨシのみで十分機能するにもかかわらず、本地域一帯でヨシに加えてナラガシワが用いられた要因について考察する。

二重のちまきが成立した要因についてはⅡ 5(2) で示したように、剥がしやすい葉を内側に使用することによる取り扱いやすさ、各々の地域の信仰、慣習、伝統・文化、二重に包むという、丁寧な調理による他地域のちまきとの差別化などが考えられる。ナラガシワの葉は裏に毛がある場合が多く、もちを裏で包むと食べる時に葉を剥がしやすい。しかし、西谷地区では、もちを表で包んでいるので、食べやすさで二重にしたということではない。西谷、中谷、東谷というかなり広い地域でナラガシワ+ヨシタイプが作られていたので、近隣の集落のちまきとの差別化でもなさそうである。したがって、これらの地域に共通な伝統・文化などの事象により、ナラガシワ+ヨシタイプが発生したように考えられる。

## (2) 古代の「かしは」はナラガシワ

古代、中世の時代に「かしは」とよばれる植物の葉は神事、仏会、節会、法会などの儀式に供え物を盛る皿状の葉盤(ひらで)を作るために用いられていた。延喜式によると、「かしは」の葉は、京周辺の摂津、丹波、山城、播磨、河内、大和の6国より年間何百万枚以上の膨大な量が集められたとされている(細見 1992)。

その「かしは」とよばれる植物は、古事記(712年)、播磨国風土記(715年)、日本書紀(720年)、豊後国風土記(739年)、住吉大社神代記(8世紀?)から平安時代の多くの古典にも記されており、たいへん身近な植物でもあった(服部ほか 2015)。牧野富太郎ほか、多くの植物研究者は、古代の「かしは」を標準和名のカシワ(*Quercus dentata*)に相当するものとしたが、古代の「かしは」と現在のカシワとは異なることを、細見(1992)は詳細に証明した。服部ほか(2015)は古典全体の「かしは」を調べ、また、播磨国風土記や住吉大社神代記の「かしは」の分布とナラガシワ、カシワの地理的分布を対応させることによって、古代の「かしは」は、カシワではなく、標準和名のナラガシワに相当することを明らかにした。ナラガシワとカシワの葉を比較すると、よく類似しているが、ナラガシワには明瞭な葉柄があるが、カシワは不明瞭であることなどの差がある(図6)。本草家や植物分類研究者は、「ナラガシワ」と現在よばれている樹木に、「カシワ」という種名を与えるべきであった。東北、北海道の臨海部や山地に多く、近畿では身近にはほとんど分布していない樹木に「カシワ」の名をつけたのは大きな誤りであった。古代の「かしは」は、ナラガシワに相当する。

## (3) 「かしは」の活用・ナラガシワ+ヨシタイプのちまきの仮説

前述の住吉大社神代記に、天皇が「かしは」の葉を取るために、采女(うねめ)を摂津国に派遣し、そのことによって、派遣地の名が、うねめやま、うねの(現川西市畦野(うねの))になったという地名由来が記されている(田中 1985)。「うねの」という地名由来にとって、「かしは」は無関係である。「うねの」と「かしは」が併記されているのは、当地一帯が、「かしは」の産地として知られていたか

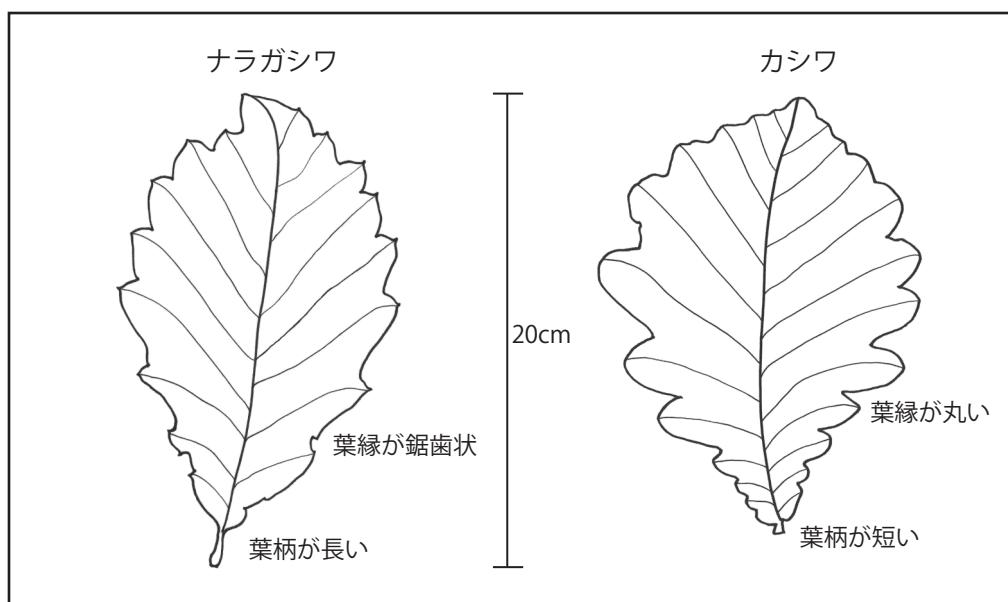


図6. ナラガシワとカシワの葉の違い(縮尺3/10). 服部ほか(2015)より引用.

らであろう。「かしは」に注目すると、「かしは」採取の中心地の一つが、現在の川西市畦野一帯およびその周辺であった可能性が認められる。平安時代の延喜式に、摂津国が「かしは」の採取地の一つとして記載されていること（細見 1992）も、その可能性を高める。また、川西市北部から猪名川町北部、能勢町西部にかけては、ヒロオビミドリシジミ (*Favonius cognatu*) という絶滅危惧種の蝶（ちょう）の多産地であり、また、畦野近くの笹部が本蝶の分布東限域にあたっている。ヒロオビミドリシジミの幼虫は、ナラガシワの葉のみを食草とするため、繁殖力の強い種ではない。現在、ヒロオビミドリシジミが生息していることは、古い時代より現在までナラガシワの生育地が川西市北部一帯に存在し、持続していたことになる。これらの条件より、西谷・中谷・東谷の三谷地区はナラガシワの採取地として、古くから利用されていた可能性が高い。しかし、ナラガシワは里山林内に生育するが、コナラやアベマキといった近畿地方の里山林優占種のように、萌芽力や生育力は強くない。ナラガシワの葉を多量に採取するためには、ナラガシワの植栽や栽培管理が必要となる。このようなナラガシワの葉の採取と栽培を繰り返してゆく中で、ナラガシワの葉のもつ神聖さへの意識やナラガシワに対する愛着心が住民間に広まった可能性がある。

ちまきは神への供物であり、神聖な食物である。三谷地区では河川沿いであるためヨシが多く、チガヤ・ススキ・マコモタイプのちまきが、次第にヨシタイプのちまきに転換したと考えられる。その中で、住民のナラガシワに対する神聖さへの意識が、端午の節供行事の神聖なちまきにも付加され、ヨシに加えてナラガシワでも包む二重のちまきが創出されたと考えることができる（図7）。

ナラガシワとヨシの分布している地域は国内に多数ある。その中で当地域（三谷地区）一帯のみが、ナラガシワ+ヨシタイプのちまきを作成したのは、住吉大社神代記に示されているナラガシワ採取の記録の存在、三谷地区が多田荘（荘園）内に存在し、また多田銀銅山付村としての一体性といった歴史的、伝統的、文化的側面の結果であると考えられるが、詳細は不明である。

本報告では、住吉大社神代記、延喜式などをもとに、ナラガシワ+ヨシタイプの二重ちまきの成立についての仮説を提起した。

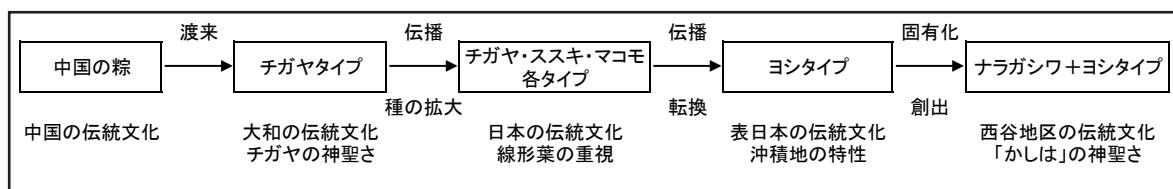


図7. 西谷地区（西谷・中谷・東谷の三谷地区）における、中国の粽の渡来からチガヤタイプの誕生、チガヤ・ススキ・マコモ各タイプへの種の拡大とそれらのタイプの全国への伝播、さらにヨシタイプへの転換後、ナラガシワ+ヨシタイプの創出（固有化）に至る過程の推定模式図。

#### (4) ちまきの重要性

表3に示したちまきは、1960-1980年代の調査であり、また高齢者からの聞き取りである。したがって、表3の274事例は、その当時のちまきの現状、実態だけではなく、高齢者が作っていたとされる1920-1930年代の消滅したちまきも含まれていた。さらに、1980年代より40年以上経過した今日(2024年)、表3のほとんどの地点でちまき作りが放棄され、多くのちまき作りの伝統が失われたと考えられる。実際に、西谷、中谷、東谷(三谷地区)およびその周辺において、15年以上前より、ちまきの聞き取り調査を継続しているが、自宅でちまき作りを続けている家は二軒しか確認できていない。

全国的に同じような現状と考えられるので、ちまき作りが行われていれば、そのちまきは、地域の民俗文化としてたいへん重要であり、無形民俗文化財としての価値は十分にある。

西谷地区のちまきは、二重のちまきとして、他地域には見られない特異なものであり、もちを包むヨシによって当該地区が表日本側の低地にあること、ナラガシワによって、当該地区が奈良・平安時代の「かしは」の採取地であったことを示すものであり、当該地区的立地条件、歴史条件の一端を、ちまきを通して見ることができる。このような重要な西谷地区のちまきが、2020年に宝塚市の無形民俗文化財に指定されたのはたいへん望ましいことである。

今後、西谷ちまき保存会のもとで、ちまき作りが継続されることと、ちまきは端午の節供行事の一つであることから、かつて西谷地区で行われていた菖蒲葺き、菖蒲湯、菖蒲鉢巻、菖蒲敷きなどの端午の節供行事全体が保全・継承されることを期待したい。

## 参考文献（第一著者の年順に配列）

- 秋本吉郎(校注)1958. 日本古典文学大系2 風土記. 岩波書店, 東京.
- 秋田市(編)2003. 秋田市史. 秋田市, 秋田.
- 赤穂民俗研究会(編)1992. 赤穂の民俗10 福浦編. 赤穂市教育委員会, 赤穂.
- 阿仁町史編纂委員会(編)1992. 阿仁町史. 阿仁町, 阿仁.
- 青野川・黒川水系民俗調査団(編)1979. 兵庫県民俗調査8 青野川・黒川水系民俗調査報告書. 兵庫県教育委員会, 神戸.
- 文化庁(編)1969. 日本民俗地図I 年中行事. 国土地理協会, 東京.
- 鳥海町史編纂委員会(編)1985. 鳥海町史. 鳥海町, 鳥海.
- 愛媛県生涯学習センター(編)2004. えひめ, その食とくらし. 愛媛県教育委員会, 松山.
- 八郎潟町史編纂委員会(編)1977. 八郎潟町史. 八郎潟町, 八郎潟.
- 半澤敏郎 1990. 生活文化歳事史第三巻. 東京書籍, 東京.
- 服部 保・浅見佳世・赤松弘治 1994. 環境保全および環境創造に向けてのチガヤ群落の活用. 人と自然, 4: 1-25.
- 服部 保・南山典子・澤田佳宏・黒田有寿茂 2007a. かしわもちとちまきを包む植物に関する植生学的研究. 人と自然, 17: 1-11.
- 服部 保・南山典子・黒田有寿茂・橋本佳延 2007b. カシワモチ, チマキ等の食物に利用する植物(葉)の記録. 人と自然, 18: 127-150.
- 服部 保・南山典子・小川靖彦 2010. 万葉集の植生学的研究. 植生学会誌, 27: 45-61.
- 服部 保・南山典子・松倉 隆 2015. 古典, 古文書における「かしは」に関する研究—「かしは」はカシワ(*Quercus dentata* Thunb.) かー. 兵庫自然研究会報告, 1: 1-10.
- 服部 保 2017a. 万葉集におけるチガヤの植生学的研究. 兵庫自然研究会報告, 2: 1-8.
- 服部 保 2017b. 古典文学におけるチガヤの植生学的研究. 兵庫自然研究会報告, 2: 9-20.
- 服部 保・南山典子 2018. チガヤを含む群落の地理的分布と立地条件. 兵庫自然研究会報告, 3: 13-24.
- 服部 保・南山典子・浅見佳世 2022a. チガヤに関する古典文学上の用語の解説. 兵庫自然研究会報告, 9: 1-10.
- 服部 保・南山典子・浅見佳世・上田萌子・柄本大介 2022b. 植生学からみた万葉集のチガヤ. 兵庫自然研究会報告, 10: 1-8.
- 服部 保・南山典子・山本嘉昭・宝藤勝彦 2023a. 東北地方より九州地方の河川堤防法面に成立するチガヤ型群落の種組成・種多様性. 兵庫自然研究会報告, 11: 1-22.
- 服部 保・南山典子・澤田佳宏 2023b. 北海道および東北地方北部の海浜に成立するチガヤ型群落の種組成・種多様性. 兵庫自然研究会報告, 11: 23-32.
- 服部 保・南山典子・上田萌子・柄本大介・岩切康二・澤田佳宏 2023c. 九州本土南部および南西諸島の海浜に成立するチガヤ型群落の種組成・種多様性. 兵庫自然研究会報告, 11: 33-48.
- 細見末雄 1992. 古典の植物を探る. 八坂書房, 東京.
- 兵庫県教育委員会文化課(編)1970. 兵庫県民俗調査報告2 小代地区民俗資料緊急調査報告書. 兵庫県教育委員会, 神戸.
- 兵庫県教育委員会文化課(編)1972. 兵庫県民俗調査報告4 西播奥地民俗資料緊急調査報告書. 兵庫県社会文化協会, 神戸.
- 兵庫県教育委員会文化課(編)1974. 兵庫県民俗調査報告書5 但馬海岸地区民俗資料緊急調査報告書. 兵庫県社会文化協会, 神戸.

- 井川町史編纂委員会(編)1986. 井川町史. 井川町, 井川.
- 角館誌編纂委員会(編)1985. 角館誌第九卷. 角館誌刊行会, 角館.
- 片桐洋一・福井貞助・高橋正治・清水好子(校注)1994. 新編日本古典文学全集12 竹取物語・伊勢物語・大和物語・平中物語. 小学館, 東京.
- 加藤友康・高塙利彦・長沢利明・山田邦明 2009. 年中行事大辞典. 吉川弘文館, 東京.
- 川西市教育委員会社会教育課(編)1975. 国崎一庫ダム水没地区民俗資料緊急調査報告書. 川西市教育委員会, 川西.
- 木下武司 2010. 万葉植物文化誌. 八坂書房, 東京.
- 神戸新聞社学芸部 1971. 兵庫探検・民俗編. 神戸新聞社, 神戸.
- 小島憲之・新井栄蔵(校注)1989. 新日本古典文学大系5 古今和歌集. 岩波書店, 東京.
- 小町屋照彦(校注)1990. 新日本古典文学大系7 拾遺和歌集. 岩波書店, 東京.
- 増田町史編纂委員会(編)1997. 増田町史. 増田町, 増田.
- 松田 修 1970. 増訂万葉植物新考. 社会思想社, 東京.
- 南日本新聞社(編)2004. かごしま味紀行 家伝直伝. 南日本新聞開発センター, 鹿児島.
- 永積安明・島田勇雄(校注)1966. 日本古典文学大系84 古今著聞集. 岩波書店, 東京.
- 永山久夫 1998. 日本古代食事典. 東洋書林, 東京.
- 中村幸彦・岡見正雄・阪倉篤義(編)1994. 角川古語大辞典第四卷. 角川書店, 東京.
- 中西弘樹 2012. 岩波ジュニア新書718 日本人は植物をどう利用してきたか. 岩波書店, 東京.
- 中田祝夫・和田利政・北原保雄 1983. 古語大辞典. 小学館, 東京.
- 日本国語大辞典第二版編集委員会(編)2001. 日本国語大辞典第二版第八卷. 小学館, 東京.
- 日本の食生活全集編集委員会(編)1984. 日本の食生活全集3 聞き書 岩手の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.
- 日本の食生活全集編集委員会(編)1985a. 日本の食生活全集15 聞き書 新潟の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.
- 日本の食生活全集編集委員会(編)1985b. 日本の食生活全集26 聞き書 京都の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.
- 日本の食生活全集編集委員会(編)1985c. 日本の食生活全集33 聞き書 岡山の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.
- 日本の食生活全集編集委員会(編)1985d. 日本の食生活全集42 聞き書 長崎の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.
- 日本の食生活全集編集委員会(編)1986a. 日本の食生活全集2 聞き書 青森の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.
- 日本の食生活全集編集委員会(編)1986b. 日本の食生活全集5 聞き書 秋田の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.
- 日本の食生活全集編集委員会(編)1986c. 日本の食生活全集20 聞き書 長野の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.
- 日本の食生活全集編集委員会(編)1986d. 日本の食生活全集22 聞き書 静岡の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.
- 日本の食生活全集編集委員会(編)1986e. 日本の食生活全集39 聞き書 高知の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.
- 日本の食生活全集編集委員会(編)1987a. 日本の食生活全集7 聞き書 福島の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.
- 日本の食生活全集編集委員会(編)1987b. 日本の食生活全集18 聞き書 福井の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.
- 日本の食生活全集編集委員会(編)1987c. 日本の食生活全集24 聞き書 三重の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.
- 日本の食生活全集編集委員会(編)1987d. 日本の食生活全集34 聞き書 広島の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.
- 日本の食生活全集編集委員会(編)1987e. 日本の食生活全集40 聞き書 福岡の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.
- 日本の食生活全集編集委員会(編)1987f. 日本の食生活全集43 聞き書 熊本の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.
- 日本の食生活全集編集委員会(編)1988a. 日本の食生活全集6 聞き書 山形の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.
- 日本の食生活全集編集委員会(編)1988b. 日本の食生活全集13 聞き書 東京の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.
- 日本の食生活全集編集委員会(編)1988c. 日本の食生活全集17 聞き書 石川の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.
- 日本の食生活全集編集委員会(編)1988d. 日本の食生活全集38 聞き書 愛媛の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.
- 日本の食生活全集編集委員会(編)1988e. 日本の食生活全集47 聞き書 沖縄の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.
- 日本の食生活全集編集委員会(編)1989a. 日本の食生活全集16 聞き書 富山の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.

日本の食生活全集編集委員会(編)1989b. 日本の食生活全集 23 聞き書 愛知の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.

日本の食生活全集編集委員会 (編) 1989c. 日本の食生活全集 30 聞き書 和歌山の食事. 社団法人農山漁村文化協会 東京.

日本の食生活全集編集委員会(編)1989d. 日本の食生活全集 35 聞き書 山口の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.

日本の食生活全集編集委員会 (編)1989e. 日本の食生活全集 46 聞き書 鹿児島の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.

日本の食生活全集編集委員会(編)1990a. 日本の食生活全集 10 聞き書 群馬の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.

日本の食生活全集編集委員会(編)1990b. 日本の食生活全集 21 聞き書 岐阜の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.

日本の食生活全集編集委員会 (編)1990c. 日本の食生活全集 36 聞き書 徳島の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.

日本の食生活全集編集委員会(編)1990d. 日本の食生活全集 37 聞き書 香川の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.

日本の食生活全集編集委員会(編)1991a. 日本の食生活全集 25 聞き書 滋賀の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.

日本の食生活全集編集委員会(編)1991b. 日本の食生活全集 27 聞き書 大阪の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.

日本の食生活全集編集委員会(編)1991c. 日本の食生活全集 31 聞き書 鳥取の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.

日本の食生活全集編集委員会(編)1991d. 日本の食生活全集 32 聞き書 島根の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.

日本の食生活全集編集委員会(編)1991e. 日本の食生活全集 41 聞き書 佐賀の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.

日本の食生活全集編集委員会(編)1991f. 日本の食生活全集 45 聞き書 宮崎の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.

日本の食生活全集編集委員会(編)1992a. 日本の食生活全集 11 聞き書 埼玉の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.

日本の食生活全集編集委員会(編)1992b. 日本の食生活全集 28 聞き書 兵庫の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.

日本の食生活全集編集委員会(編)1992c. 日本の食生活全集 29 聞き書 奈良の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.

日本の食生活全集編集委員会(編)1992d. 日本の食生活全集 44 聞き書 大分の食事. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.

にしたによいしょ編集部 (編)2017. 宝塚西谷のちまき. にしたによいしょ, 40 : 1-4.

にしたによいしょ編集部 (編)2018a. 西谷のちまきブランド・レシピづくり 3 地域紹介. にしたによいしょ 特別号 (2018.6.9).

にしたによいしょ編集部 (編)2018b. 宝塚西谷のちまき. にしたによいしょ, 52 : 1-4.

能代市史編さん委員会 (編)2004. 能代市史 特別編 民俗. 能代市, 能代.

男鹿市史編纂委員会 (編)1995. 男鹿市史. 男鹿市, 男鹿.

大館市史編さん委員会 (編)1981. 大館市史第 4 卷. 大館市, 大館.

相賀徹夫 1987. 日本大百科全書 15. 小学館, 東京.

斎藤政美 1995. おばあさんの植物図鑑. 輩書房, 福岡.

阪倉篤義・大津有一・築島 裕・阿部俊子・今井源衛 1957. 日本古典文学大系 9 竹取物語 伊勢物語 大和物語. 岩波書店, 東京.

坂本太郎・家永三郎・井上光貞・大野 晋 (校注)1967. 日本書紀上, 日本古典文学大系 67. 岩波書店, 東京.

千畠村郷土誌編纂委員会 (編)1986. 千畠村郷土誌. 千畠村, 千畠.

仙南村村史編纂委員会 (編)1992. 仙南村郷土誌. 仙南村, 仙南.

滋賀の食事文化研究会 (編)2001. つくってみよう滋賀の味. サンライズ出版, 彦根.

島田勇雄 (訳・注)1976. 本朝食鑑 I. 平凡社, 東京.

下中邦彦 (編)1988. 世界大百科事典 17. 平凡社, 東京.

新村 出 1991. 広辞苑第四版. 岩波書店, 東京.

新編国歌大観編集委員会 (編)1983. 新編国歌大観一 勅撰集編歌集. 角川書店, 東京.

新編国歌大観編集委員会 (編)1985. 新編国歌大観三 私家集編 I 歌集. 角川書店, 東京.

新編国歌大観編集委員会 (編)1988. 新編国歌大観六 私撰集編 II 歌集. 角川書店, 東京.

- 鈴木秀夫 1962. 日本の気候区分. 地理学評論, 35 : 205-211.
- 鈴木晋一・松本仲子(編・訳・注)2003a. 近世菓子製法書集成 I. 平凡社, 東京.
- 鈴木晋一・松本仲子(編・訳・注)2003b. 近世菓子製法書集成 II. 平凡社, 東京.
- 大雄村史編纂委員会(編)2001. 大雄村史. 大雄村, 大雄.
- 宝塚市教育委員会社会教育課(編)2022. 宝塚市無形民俗文化財 西谷地区のちまきの食文化. 宝塚市文化財  
通信(2022.3). 宝塚市.
- 田中 卓 1985. 住吉大社神代記の研究. 国書刊行会, 東京.
- 谷垣佳蔵 1973. 但馬の民俗 年中行事(二). 但馬文化協会, 豊岡市.
- 谷川健一(編) 1969. 日本庶民生活史料集成第9巻 風俗. 三一書房, 東京.
- 谷川健一(編) 1980. 日本庶民生活史料集成第29巻 和漢三才図会(二). 三一書房, 東京.
- 豊能町史編纂委員会(編) 1987. 豊能町史 本文編. 豊能町, 豊能.
- 若美町史編さん委員会(編) 1981. 若美町史. 若美町, 若美.
- 渡部忠世・深澤小百合 1998. ものと人間の文化史 89・もち(糰・餅). 法政大学出版局, 東京.
- 安室 知 1999. 餅と日本人. 雄山閣, 東京.

### 第3章 西谷地区のちまきの作り方

西谷地区の中、宝塚市文化財審議会で現地見学・視察を実施した中部と東部の作り方を報告する。

#### I 大原野中部 T家の作り方

##### (1) 材料

- 1 ナラガシワの葉…自宅の庭に植樹しているもの。
- 2 葦（標準和名：ヨシ）の葉…自宅近くの池に自生しているもの。
- 3 ガマの葉…自宅近くの池に自生しているもの。
- 4 米粉 5 もち粉 6 水またはぬるま湯 7 塩



1 ナラガシワの葉



2.3 葦の葉（手前）、ガマの葉（奥）

##### (2) 手順

- ①ナラガシワの葉は当日に枝から葉を取り水で洗ってざるにいれる。
- ②葦の葉は前日の夕方に取り水につけておく。
- ③ガマの葉は1週間～3日前に取り水でゆがいて干しておく。
- ④米粉ともち粉を6：4の割合でいれて、水またはぬるま湯をすこしづつ加えながら、耳たぶくらいのやわらかさになるようによく練る。（空気を入れることで細かくなる。）
- ⑤④をせいろに手で適当な大きさにちぎっていれ、30～40分くらい釜で蒸す。
- ⑥蒸した④を臼に移し、塩を少量いれて杵でつく。  
(つくることで空気が入って柔らかいちまきになると考えられている。)
- ⑦手のひらで餅を円錐形に整える。
- ⑧ナラガシワの葉2枚で餅を包み、その上から葦の葉2枚で挟み、葉で餅を隠すように包む。  
その上からガマの葉を紐にして巻く。ガマの葉の紐は茎の方から上へ巻き、上で葦の葉を少し折り曲げて巻き、下へ向けて巻いていき止める。  
葦の茎は手でつかむ長さを残して切り揃える。  
(釜からひきあげるのにある程度の長さが必要なため。)
- ⑨2本ずつ束ねて、殺菌のために釜の湯に5分ほどつける。  
中のナラガシワの葉が茶色に変わったときに取り出してできあがり。  
葦の葉は色味の美しさを保つため、緑色でひきあげる。  
(つけすぎると茶色になる。)



作ったちまき・かしわもちは  
自宅の武者人形に供える



手順④



手順④



手順⑤



手順⑤



手順⑥



手順⑦



手順⑦



手順⑧



手順⑧



手順⑨



手順⑨



手順⑨



手順⑨



手順⑨



T家ではちまきと一緒にかしわもちも作る

## II 大原野東部の作り方

### (1) 材料

1 ヨシの葉

大原野川に自生しているもの。

2 ナラガシワの葉

個人宅の山裾にちまきのために植樹したもの。

3 ガマの葉

個人の農業用の池・沼に自生しているもの。

4 うるち米の粉

5 もち米の粉

6 お湯

7 塩



1 大原野川に自生するヨシ



2 個人宅に植樹したナラガシワ



3 池・沼に自生するガマ

### (2) 手順

①ちまき全体を結ぶガマを青葉の状態で採取し、日陰で2週間ほど陰干しをしておく。

ガマの葉は乾燥したものをひも状に割いて使う。シュロの葉を干したものでも良い。

②ちまきを包むナラガシワの葉とヨシの葉を前日ぐらいに集める。

③ヨシの葉は洗って汚れを落とし、茎を20cmほどに切って整える。

④ナラガシワの葉を枝からむしり、洗って汚れを落とす。

⑤うるち米の粉6、もち米の粉4(7:3の家庭もある)の割合で混ぜ、お湯を加えながら練る。柔らかくなりすぎないように生地が餅状になるまでしっかりと練る。塩で味付けをする。

⑥練り上がった餅を長さ15cmぐらいの円錐形に整え、ナラガシワの葉で包む。

⑦ナラガシワの葉で包んだ餅をヨシの葉に置き、ナラガシワの葉がみえないようにヨシの葉でしっかりと包み、ガマの葉で巻く。

⑧巻きあがったちまきを10本ずつ束ねる。

⑨鍋にお湯を沸かし、ちまきを入れ20分ほど煮る。

⑩良く煮えたたらざるに上げ、できあがり。

⑪葉を取ってそのまま食べる。または砂糖、きな粉をつけて食べる。



手順①



手順①



手順②③④



手順⑤



手順⑤



手順⑥



手順⑥



手順⑥



手順⑦



手順⑦



手順⑧



手順⑧



手順⑨



手順⑩



手順⑪

## 第4章 民俗文化財としてみた西谷の粽

(森 隆男)

### I はじめに

宝塚市は2020年に端午の節供につくられる西谷地区の粽を無形民俗文化財に指定した。

西谷地区では1月遅れの6月5日に粽と柏餅をつくる。粽と柏餅はかまどや仏壇、武者人形に供える。また、この日につくられる粽は嫁の里帰りのみやげになる。粽は、まず団子をナラガシワの葉で包み、さらにヨシでしっかりとくるんでガマの葉で巻く。このような丁寧な作り方をするところは他に例がない。端午の節供につくられる粽に込められた意味をさぐろうとするとき、柏餅も一緒につくる本事例は貴重な示唆を与えてくれる。本章では端午の節供に西谷地区でつくられる伝統食とくに儀礼食としての粽について考えてみたい。

なお伝統食・儀礼食の定義は難しいが、ここでは「第二次世界大戦の頃まで日本人が口にしていた食品、料理。三世代にさかのぼって共有できる食。年中行事や通過儀礼の際につくられる日常とは異なる食」とする。

### II 端午の節供と粽

#### 1 端午の節供とは

端午の節供は中国の五節供の一つで、「午」と「五」が同音であることから、5月5日を意味する。古代に伝来して、この日は軒に菖蒲を挿すほか、頭につけて邪気を払う日になった。近世には菖蒲が「尚武」に結びつき、男児の節供になる。幟には尚武を象徴する錘馗の絵が描かれた。

また田植えの季節と重なり、農耕儀礼と結びついた行事がみられる。近松門左衛門は「女殺油地獄」の中でこの日の夜を「女の家」と呼ぶと述べている。これについては田植えの際に田の神に奉仕する早乙女が物忌みをする習俗であったといわれている。県下の氷上郡春日町では、女が一番風呂に入る日という。また私がかつて調査をした豊岡市但東町久畠では、男が炊事をする日という伝承を得た。いずれも女性が田植という神事に備えて物忌みをした名残であろう。西谷地区で見られたこの日の嫁の里帰りも日常の作業から離れるという点で、同様の観念が通底しているとみることができる。ちなみに端午の節供が農耕において特別な日であったのは女性だけではない。尼崎市の西昆陽では、この日、「牛まわし」と称して、農耕作業に使役する牛の角に菖蒲を巻き、川原など決められた場所をまわる習俗があった。農耕作業での安全を願った行事であるという。

#### 2 粽の由来

それではなぜ端午の節供に粽を作るのだろうか。端午の節供と粽の関係については中国の故事がよく知られている。詩人の屈原が入水したことを悼み、人々が米を竹筒に入れて川に投げ入れたとする起源説話である。また平安時代中期の『倭名類聚鈔』に「知萬木」を5月5日に食することが記されている。しかし日本で年中行事の儀礼食として採用された背景は別に考える必要がある。節供ごとに餅や団子をつくって贈答に使用する習俗である。端午の節供の粽もその一つであった。嫁の里帰りのみやげに使用されるのも同様である。

農家の日常食は労働の合間に時間と労力をかけずに作ることが条件である。西谷地方の粽をつくる

ためには多くの手間を要する。多くの手間と時間をかけた食品であることが非日常の行事食になり、嫁の里帰りのみやげという贈答品になるといえる。

### III 粽に関わる民俗信仰

#### 1 穢れや災いを祓う機能

粽の茅には穢れや災いを祓うとの信仰があり、疫病の流行が始まるこの時期の行事食として重要視されたと思われる。また京都市や大津市の古い街並みを歩くと、玄関に粽を取り付けた民家が目に付く。祇園祭や大津祭りの際に授与された粽である。また6月の晦日には茅の輪くぐりの習俗があり、コロナ禍には各地の神社に詣でる人たちが増加した。これらの習俗を支えているのは茅が本来もつ祓いの機能で、時代を超えて生き続けていることがわかる。

さらに端午の節供に食べる粽を茅で蛇のように巻くことから、毒虫を除ける俗信になっている事例もある。鳥取県の大山町では粽を茹でた汁で手を洗い、その汁を玄関付近にまくとマムシにかまれないという。

#### 2 神仏への供物

粽や柏餅はかまどの神や仮壇・神棚、武者人形の供物でもある。この点について民俗信仰の面から解釈を加えてみよう。とくにかまど神に供える点に注目したい。

茨城県の鹿島神宮や熊本県の阿蘇神社では、御田祭りで粽が供えられる。阿蘇神社の粽は蒸した糯米を繭玉ほどの大きさに握り真菰の葉で巻いたものである。粽が神饌として使用されるのは珍しいが、古来ハレの食であったことがわかる。

仮壇・神棚、武者人形の登場は近世になってからである。それに対し「竈神」の墨書がある土器が古代の遺跡から発見されているように、信仰の起源は古い。田植え後に苗三把をかまど神に供える習俗がみられる。粽もまずかまどに供えるという。かまど神の属性は多様であるが、その一つが農耕神であることは間違いない、家の総括的な守護神といえよう。仮壇や神棚、武者人形の供物とされるのはその延長線に位置付けることができる。

さらに粽に加えて柏餅をつくる点にも注目したい。



玄関に取りつけられた粽（大津市）

#### IV 粽と柏餅を同時に供える理由

県下では神戸市東灘区住吉町や高砂市北浜町などで粽と柏餅の両方をつくり、神仏に供えている。加東郡社町では粽とサンキライ（サルトリイバラの別名で、西日本では端午の節供の頃に葉が成長する。木の葉で餅や団子を包んだ時、葉離れがいいという）の葉で包んだ餡入り団子ヒヨットデをつくる。ヒヨットデとは柏餅と同類のものであろう。美方郡村岡町和田では、粽と餡入りのサンキライモチをつくる。このサンキライモチも同様である。

端午の節供に関西地方では粽を、関東地方では柏餅をつくる習慣が一般的と言われている。ただし東北地方や上越地方ではもっぱら粽がつくられるという。しかし近世末の史料『守貞漫稿』第二四編夏冬の項に「江戸にては初年より柏餅を贈る」のに対し「京坂にては男児生れて初の端午には親族及び智音の方に粽を配り二年目よりは柏餅を贈ること上巳の菱餅と載の如し」とみえ、近世の上方では両方をつくることが慣例であったようである。作者の喜多川守貞は大坂の人であり、実際に見聞したことを記録したと思われる。また近世末の『和歌山風俗問答』に「端午の祝ひ餅は柏に包みたると、千巻とて菰草に餅を芋の様にして包み、餅より葉長くのばしたるを小児産れて初めての節句なれば、勿論親族、その外懇意の方へおくり祝ふなり」とみえる。「小児」とあるが男児を指すのであろう。今は粽だけだが、かつては両方をつくっていたとする伝承も多い。いずれにしても粽と柏餅がセットになって端午の節供の儀礼食になっていたといえよう。現在みられるばらつきは、この行事が家を単位にして行われてきたことによる。

さて西谷地区で見学をした際に、粽は男性器、柏餅は女性器の象徴と意識されているとの情報を得た。両方と一緒に食べることが子孫の繁栄につながるという。男女の合体を示唆する行為が子孫の繁栄や豊作をもたらすという類感呪術は、奈良県の御田祭りなど農耕儀礼に広くみられる。とくに田植え前の習俗である点も考慮すると、本市の事例は秋の豊作を祈願する予祝儀礼と考えていいだろう。



武者人形に供えられた粽と柏餅

## V 文化遺産としての意義

2013年12月に和食（日本の伝統的な食文化—正月を例として）がユネスコの無形文化遺産に登録された。そして2021年には文化財保護法が改正され、地域に残されてきた郷土食も文化財の対象になった。しかし伝統食に対する関心が高まったとはいえない。他市に先立って本市が粽を無形民俗文化財に指定したことは、今後の新しい流れをつくることにつながると期待している。

宝塚市が西谷地区の粽を無形民俗文化財に指定した理由は、地域で材料が入手でき、他地域にみられない伝統的な技術で作られているからである。そして年中行事や信仰など地域の伝統文化の中で重要な役割を果たしているからである。しかし伝統文化が変容し社会構造が変化する中で、新しい付加価値を見つけないとこの伝統食が生き残ることは困難だろう。

近年各地の「道の駅」で当該地域の伝統食品を販売するコーナーを見かける。今後は宝塚市域を越えて、この粽が食されることも期待したい。郷愁をともなう伝統的な食文化への回帰にとどまらず、現代の食文化をさらに多様化する点で、新しい価値をもってくるのではなかろうか。これは文化財の活用ともいえる。

また粽の保存会がつくられて活動が展開されているという。これは地域の活性化にも結びつく。

## VI 小結—伝統食の継承に向けて

指定文化財を視野に入れて調査が行われたころ、地元の有志によって保存会が結成された。祭礼の際に奉納する民俗芸能を残すために、保存会が結成されることはしばしばみられるが、家を単位に継承されてきた伝統食の保存会は珍しい。

田植えが機械化され、物忌みと休養を兼ねた嫁の里帰り習俗も消滅した今、端午の節供に粽や柏餅をつくる家もほとんどなくなった。このような中で消滅寸前だった西谷地区の粽が宝塚市の文化遺産の一つになった。この伝統食を、今後どのようにして後世に継承していくのかが問われている。文化財指定は動機であり、保存会はその手段である。



民家で伝統食の再現をする様子

食の技術は各家庭で母から娘、姑から嫁へと伝承されてきた。核家族が一般化した今は、保存会が重要な伝承の場になった。そこで保存会の活動では世代間で粽づくりの技術を共有することが求められる。とくに若い世代の加入が求められ、会員には地元の人たちだけでなく、食文化に関心を持つ学生などにも声を掛けたい。私が関西大学に在職していたころ、研究室のメンバーと大阪府能勢町の伝統食を調査して、それを民家で再現する企画を実施したことがあった。地元と連携して継続的な事業に発展させることはできなかったが、若い世代に伝統食の魅力を感じてもらえる手応えはあった。

伝承してきた文化を後世に継承するためには、その価値を理解する人を創出することが必要である。すなわち地域づくりである。まずは粽のことを知ってもらう事業を積極的に展開することが求められる。端午の節供の頃、地元の学校で学校給食に提供されることも考えられる。

県下の豊岡市では「コウノトリも住めるまち創り」をスローガンに、長いスパンで環境整備を進めてきた。宝塚市の場合はその「植物版」として、粽をつくるための材料であるナラガシワや茅、ガマなどが自生する環境づくりとともに、粽を文化遺産として継承する市民参加による運動が求められよう。

## 参考文献

- 岩田三代「伝統食の未来—何をどう残すか—」岩田三代編『伝統食の未来』ドメス出版 2009  
渡部忠世・深澤小百合『ものと人間の文化史 もち（糰・餅）』法政大学出版局 1998  
中山太郎『校註 諸国風俗問状答』東洋堂 1942  
宿澤泉帆「伝承『葉包み食』の地域差—柏餅系を中心に」小川直之編『民俗学からみる列島文化』アーツアンドクラツツ 2023  
服部比呂美「粽と柏餅—葉包み食の伝承—」関沢まゆみ編『日本の食文化6 菓子と果物』吉川弘文館 2019  
南里空海『神饌—神様の食事から食の原典を見つめる—』世界文化社 2011  
中貝宗治『なぜ豊岡は世界に注目されるのか』集英社 2023

宝塚市文化財調査報告第 41 集

宝塚市指定無形民俗文化財  
西谷地区のちまきの食文化調査報告書  
－無形民俗文化財指定に係わる  
全国および西谷地区のちまき調査報告－

令和 6 年 6 月

編 集　宝 塚 市 教 育 委 員 会  
　　　　兵庫県宝塚市東洋町 1 番 1 号  
発 行　宝 塚 市 教 育 委 員 会  
印 刷　有 限 会 社 ワ イ キ ュ ー ブ