特集 受け継がれる味

西谷ちまき

5月5日「こどもの日」の定番といえば、ちまき。実は地域ごとに、その形や味付けなどが全く異なります。西谷地区のちまきも独自の製法で、古くから受け継がれてきました。

今号では、市無形民俗文化財で文化庁100年フードにも選ばれた西谷の伝統的なちまきを紹介します。

問 社会教育課（☎77・2029 FAX 71・1891）

ちまきってどんな食べ物？

日本の伝統的なちまきは、もち米やうるち米などの粉に少量の塩を加えてこねて団子にし、ササの葉などで包んで蒸したり煮たりして作る、素朴な味わいの食べ物です。地域によって材料や作り方、包む植物にさまざまな違いがあります。

近年、全国的に見られる白く甘い団子をササの葉で包んだちまきや、もち米に肉や野菜を加えて竹の葉で包んだ中華ちまきは日本の伝統的なちまきとは異なります。

失われつつあるちまきの多様性

こどもの日にちまきを食べる風習は、中国の「端午（たんご）の節句」が由来とされています。7世紀頃に日本に伝わったと考えられており、昭和30年頃まで関東を除く各地域で、こどもの日にはちまきが作られていました。

近年では地域を問わず販売されるようになった反面、各地域の特色を生かした伝統的なちまきは姿を消しつつあります。そんな中、西谷地区では古くからの製法を守ったちまきを今も作り続けています。

西谷ちまきの特徴

西谷ちまきは米粉をこねて円錐状の団子にしたもので、塩のみで味付けされた素朴な味わいです。令和２（2020）年に市無形民俗文化財[※1]に指定したほか、令和５（2023）年には文化庁の100年フード[※2]に選ばれました。

※１　宝塚市で長年伝えられてきた祭りや風習などが対象。宝山寺のケトロン祭と中山寺の星下り祭を指定
※２　全国各地で受け継がれてきた食文化を文化庁が認定するもの。県内では明石市の「明石焼」、加古川市の「かつめし」など８件が認定

特徴1　２種類の葉で包む！

ナラガシワ

ヨシ

一般的なちまきは団子などを**１種類の葉**で包むことが多いですが、西谷ちまきは全国でも珍しく**ヨシとナラガシワの２種類の葉**を使用しています。

昭和初期までは、川西市や猪名川町などでも同様のちまきが作られていましたが、現在は西谷地区以外ではほとんど作られていません。

なぜ2種類？

２種類の葉で包むひと手間が、食べる人に「丁寧さ」を感じてもらえるちまきになったと言われています。

なぜヨシとナラガシワ？

ヨシで包むちまきが西谷地区に伝わった際に、古くから同地区で採取され、神様に食事を供えるお皿として用いられていたナラガシワに神聖さや貴重性を感じていた住民が、ヨシと合わせてちまきに使用したと考えられています。

特徴2　6月に食べる！

西谷地区ではナラガシワが生育する、旧暦の「端午の節句」にちまきを作って食べるのが昔からの風習です。仏壇や神棚、荒神[※]に供えるほか、里帰りのお土産などとして地域に根付いています。

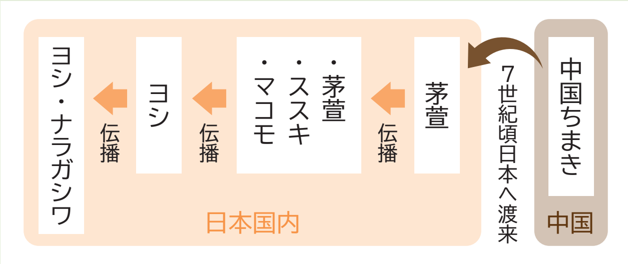
※家庭で祭られる、台所を守る神様

田植え後のごちそう＝ちまき!?

昔は田植えが終わる6月中旬に、ごちそうとしてちまきを作り、農家に嫁入りした女性が実家へのお土産として持ち帰っていたそうです。

西谷ちまきが２種類の葉になるまで

７世紀頃、中国のちまきが日本へ渡来し、「茅萱（ちがや）」を使ったちまきが日本で誕生しました。国内で伝播（ぱ）していく中で各地域に生育するススキやマコモ、さらにヨシが使用されるようになり、西谷地区ではヨシとナラガシワの２種類の葉で包むちまきが定着しました。



ちまきを包む葉の変化

作って 食べて 西谷ちまきの味を知ろう！

にしたにちまき たいけんかい

日 6月20日㈮17時半～20時半　場 中央公民館
対 市内在住の小・中学生（保護者の同伴可）　抽 20人
内 西谷ちまき保存会による講義の後に、伝統的な調理法でちまきを作って食べてみよう
申 6月10日㈫までに二次元コードから
問 （一社）宝塚青年会議所の十時（ととき）さん（☎090・6912・2733）

申し込みは こちら！

インタビュー

継承活動を続ける西谷ちまき保存会の2人にお話を伺いました。

会長 岡田 幹夫さん　副会長 仲 清人さん

西谷ちまきが受け継がれてきた理由

米作りが盛んな西谷地区は、五穀豊穣（ほうじょう）を願い、神仏に対する気持ちが強い地域でした。田植えの時期に作るちまきは、豊作や子孫繁栄を祈って神仏にお供えされてきました。ちまきが田植えと神仏信仰を結ぶ食べ物だったからこそ、受け継がれてきたのだと思います。

伝統を守るための取り組み

西谷ちまきは、約20年前に一時途絶えていたんです。これを復活しようと平成30（2018）年に「西谷ちまき保存会」の活動が始まりました。「昔食べたものをもう一度食べたい」「おばあちゃんから話を聞いたことがあるので作ってみたい」と幅広い世代の人たちや、青年会議所、教育委員会などが関わってくれるようになり、継承活動が軌道に乗ってきました。令和5（2023）年には100年フードにも認定され、今では全国からちまきを目当てに西谷に来てくれる人がいます。

次の100年につなぐために

毎年6月に西谷ちまきに関するイベントを開催するほか、小・中学校で特別講座などの活動を行っています。西谷中学校の生徒が地元の自慢として「ちまき」を他県の子どもに紹介したと聞いた時はうれしかったです。

「文化」は長い年月をかけて築かれるものですが、関心が薄れればあっという間に失われてしまいます。未来へつないでいくためにも、若い世代へ受け継ぐことが必要です。今後も地域団体や行政などと一緒に活動を続け、宝塚市の宝物である西谷ちまきの食文化を多くの人に知ってもらいたいです。

世代を超えてみんなでちまきを作る様子

西谷ちまき紹介動画はこちら

【参考文献】宝塚市教育委員会、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