

味の素食の文化センター研究成果概要報告書

< 2020 年度研究助成 >

木の葉と食の民俗文化

(公財) 鉄の歴史村地域振興事業団 研究員 岩城こよみ

(元 大阪産業大学 非常勤講師)

2023 年 6 月 30 日

<2020 年度研究助成>

木の葉と食の民俗文化

岩城こよみ

(公財)鉄の歴史村地域振興事業団 研究員

(元大阪産業大学 非常勤講師)

はじめに

赤飯に添えられたナンテン、混ぜ飯・つくだ煮などで食されてきたクサギなど、木の葉には食具の利用と食材の利用がある。木の葉食の実態については渡辺弘之¹⁾、野本寛一²⁾などの成果はある。しかし採集食文化関連の先行研究総体からいえば、草本食・堅果食・救荒食・儀礼食視点が中心的状況にある。日常食という食の基層的視点から木の葉食文化に的を絞った民俗学的論考は積みあがっていない。ここに、木の葉を食の民俗文化構造のなかでとらえ、その実態を照射する本論の意義がある。

本論は、木の葉食の実態を日常食文化の視点からとらえ、その意義を食の民俗文化構造の中で考察するものである。調査方法はフィールドワークを主としたが、そのすべての報告は紙幅の制約上叶わないため、特徴的事例のみに触れる。歴史的射程は手の届く過去の範囲とする。調査地については、コロナ感染症による行動規制等の社会状況により、偏重と限界があった。今、日本各地でどのようにして木の葉食文化に関する木の葉が獲得・利用・加工されているのか、その背景にはどのような先人の知恵が横たわっているのかなどを読み取り、その本質的理解につなげる。さらに、葉っぱビジネスの名で知られるような木の葉加工現場の現在についても触れる。

1 木の葉と日常食文化

(1) 食具的利用

食具に求められる機能を大別すると、実用的機能と装飾的機能になるだろう。木の葉食具の実用的機能は、まず使い切り食具としての機能性にある。食素材を包む・盛るなどする場合、簡易かつ衛生的でもある。また、木の葉の植物的特性によっては防腐・殺菌効果の発揮がある。さらに、木の葉食具の装飾性は、器や食材に季節感を取り入れる演出的効果を発揮する。

山形県十日町市松之山の佐藤一善さん(昭和20年生まれ)は、ホオノハマナは御馳走であったと語る。2枚のホオ葉を十字に重ねた上に小豆入りのオコワを

盛って包み、藁で縛ったもの。黄粉と砂糖がかかっていることもあった。葉包みを開け、一口食べては葉を戻して握る、という食べ方をする。イイのシクラ(相互扶助労働)では、9時半から10時にかけてのヒルメ(昼前)のチューハンで食べた。子供の頃、「ホオの葉採ってこい」といいつけられると、翌日はホオノハマナなのでうれしかったという。ホオの木はしなるので、木をしたためて(ひっぱって)葉を採集したあと、水の中で揺らしてすすぎ洗いとした。

岐阜県中津川市の洞田梅子さん(昭和23年生まれ)は、ホオは防腐剤になるという。刈り旬は5月20日頃から7月20日頃まで。飯が熱いうちにホオ葉で包み、香りをつける。田植え時のホオ葉飯は、前の晩に酢飯をホオ葉に包んで御櫃に入れておいたものを、翌日そのまま田に持って行った。4月の上巳の節供、6月の端午の節供、7月の盆にも作った自家用ホオ葉餅は、餡餅をホオ葉に包み10分ほど蒸したものだ。販売用ホオ葉餅は、先に餅だけ蒸し、塩漬けたホオ葉で包み、仕上げに2分ほど蒸したものになる。ホオ葉味噌用のホオ葉は、稲刈り後に落葉した葉を拾い集めたもので、出荷もした。また、ホオやササは、野イチゴやクコの実の包みにし、水飲み柄杓にもした。

岐阜県恵那市中野方町では、田植えが終わるとホオ葉寿司と苗3把を田の神様に供えた。端午の節供や来客の茶請けにはホオ葉餅を作った。塩はもっていないという認識があり、ホオはいつでも生葉を使い、味噌蓋に使うホオも生葉であった。刈り旬は5~6月であった。ガンドイバラ(サルトリイバラ)で饅頭を包むこともあった。4月3日の上巳の節供には、カラスミの上にサクラやヨモギの葉を載せて供えた。子供たちは袋を下げて菓子をもらい歩き、これをガンドウチといった。

奈良県吉野郡下市の清水益成さん(昭和11年生まれ)は、柿の葉寿司とは6月1日の川開きに食べるもので、葉の刈り旬は6月初旬~8月中旬までという。渋柿の葉は軟らかい。幼少期に食べた柿の葉寿司は、仕込んで3日目以降は葉が焦げない程度にあぶって食べ、10日ほど経過して糸を引くようになったものも

食べた。和歌山県西牟婁郡の南部ではカシワ・カシワイチゴといって、ホウロクイチゴ(ツル性常緑低木)で馴れずしを包むⁱⁱⁱ。

京都府京都市京北町の前田芳子さん(昭和11年生まれ)は、田植えの季節に欠かせなかったホオ葉飯をなつかしむ。エンドウマメを塩味で炊き、ご飯に混ぜてからホオ葉で包んだ。午前10時のコビルで食べた。山仕事の弁当は、ナツウモチとホオ葉飯であった。「サンキライ(サルトリイバラ)は鹿も食べない」といい、日常的に餅を包んだり盛ったりに使うという。

島根県益田市匹見町では田植えのオチャ(コビルマ)にはカシワ餅、ヒルマには握り飯や煮しめをカシワの葉に盛った。また、「御苦労呼び」といって庄屋さんの田植え終了後の酒宴ではホオ葉に煮しめが盛られた^{iv}。同県安来市能義町の「しまい祝い」の田植え膳でも、ホオ葉に煮しめを盛った^v。

島根県雲南市吉田町の堀江泰正さん(昭和22年生まれ)は5月末、田が終わればサルトリイバラでカタラダangoをつくった。葉2枚で餡入り団子を包んだものである。雲南市域では5月田植始めと7月半夏生のサンバイさんの供物、5月上旬のテマゴリの炊き出しなどで、赤飯・塩鯖・サイなどをホオ葉に盛った^v。サイは、干し大根を水で戻して刻み、山椒と酢味噌で和えて団子のようにしたものである。吉田では最近でも、農繁期といえば焼き鯖の季節という雰囲気があるが、昔は焼き鰯のほうが主であったという話もある。

雲南市大東町阿用地区では、昭和5~6年ごろといえはまだまだ交通の便が悪く、魚といえば鯖・鰯・鰯を塩辛く煮汁が無くなるまで煮込んで壺に入れて保存食としたものであった。農繁期は6月いっぱい、その昼食弁当では生臭箱に小分けした煮魚を、マキシバ・ササ・カキの葉に盛って食した。塩魚を持参した時は、その場で焼き、ササやカキの葉に盛った^{vi}。

雲南市大東町佐世地区ではシロミテで農具・役牛を洗い農休みとし、神棚にはカキの葉に鰯の開きやご飯を盛り、酒とともに供え、家族や手伝いの人も共食した。また、7月15日の麦祭りのレンゲでは、カキの葉に盛った干し魚やうどんを食べる。12月8日は針供養の日で、八日焼き団子を作る。餡入りの団子をツバキまたはササの葉に包み、蒸すか焼くかしてつくって、針を立てた^{vi}。

島根県隠岐郡海士町の波多美知子さん(昭和23年生まれ)は旧暦の端午の節供のために、10 cm程度に生長したサルトリイバラの葉でマキを作る。冷蔵したマキの葉を水洗いし、餅に触れる面にサラダ油を塗り、

葉2枚でマキの粉(商品名)でつくった餡入り団子を包み、15分蒸す。出来上がったら仏壇に供える。

鹿児島県熊毛郡屋久島町麦生では、端午の節供のころにカカラン(サルトリイバラ)の葉でカカランダangoをつくり、チャリョウウケ(お茶請け)にもする。葉2枚に餡入り蓬団子を包んだものである。上屋久島ではこれをクァークァー団子・カカラムキ・コエダangoともいい、カシワに包んだ餅をカラカラダangoという^x。屋久島町志戸子では、法事や手土産にカカランダangoをつくる。葉は、サツマサンキライ(サルトリイバラの一種)や、アオノクマタケラン(多年生常緑草本、ショウガ科)である。大きなサツマサンキライの葉1枚で包むのが楽であるが、実際はアオノクマタケランをよく使う。ヨモギ団子をつくったら、蒸し器の下段にアオノクマタケラン、その上の段に団子を入れ、30分蒸してから、葉で団子を包む。

島根県隠岐郡海士町の波多美知子さん(昭和23年生まれ)は、母がコジョウユを仕込む際には、大豆を蒸し、モロブタで麴菌と混ぜ、上にヌルデの葉をかけて蓋をしておく、麴菌が出来上がったという。奈良県吉野郡下市町の清水益成さん(昭和11年生まれ)の母は、味噌仕込みの際の米麴は、モロブタで米と麴菌を混ぜ、キリの葉を載せておいてつくった。味噌桶の内蓋として、木本としてはカシワ(福井)・シャクナゲ(奈良)、他には竹の皮・ササ・ギボシ・ハランなどを用いたことについては以前に報告したことがある^{vii}。

以上、木の葉の食具的利用に関する事例を見わたした。まずホオ・カシワ・サルトリイバラ・カキ・ツバキの食具的利用事例があった。次に、ホオの香を生かした食具的利用の盛んな地が多かった。岐阜県恵那市や中津川市では、ホオ葉の刈り旬を5月から6月頃までとし、生葉利用は7月ごろまでというように、しっかりとした利用暦の認識がある。ホオ葉は塩漬けで保管した。3~4年のフル漬けのあったことは、刈り旬後まで続く利用頻度を示す。ホオ葉味噌用の落葉利用も特徴的である。利用認知度の高いナンテンについては、今回の調査では特に触れなかった。ただ、常緑樹として寒暖に耐え、青い葉や赤い実をつけるそのさまは、生命力の象徴といえる。食具利用の背景には、「難を転じる」という語呂合わせがあること、ナンテン自体が咳止めなどの民間療法的薬効のあることから、その派生的効果への期待が考えられる。ナンテンの葉の色が変われば食品腐敗の予兆、ともいう。祝儀食に添えるべきという認識は明らかで、ナンテンの生命力が祝儀食に良い作用を及ぼすとの認識が読み取れる。

先人の食生活上の切実な悩みの一つは、腐敗や凍みといった食劣化であった。ナンテンは、食品劣化防除の呪具といえる。

ヌルデやキリなどの木本の発酵食加工の場での利用についてはまとまった事例が得られなかったので、今後の課題としたい。

(2) 食材の利用

① 主食

飯に穀物以外の糶を多量に加えたものが「糶飯」である。江戸時代の三大飢饉は知られるところであるが、この惨状の打開策として救荒食関連書物が著され、そこに木の葉関連食も散見される。たとえば、東北地方の米沢藩が飢饉を乗り越えるなか、上杉鷹山が著した『かてもの』は、天明3年(1783)の大凶作以降実施した研究の集大成である。享和2年(1802)10月、1575冊を領内に頒布した^{viii}。標準名の同定は難しい問題であるが高垣順子によると、ドロブ(ドブノキ)、クゾ(クズ)、ヤマウツギ(タニウツギ)、ブナ、フジ、コウズ(コウゾ)、コクサギ、サルナメシ(リョウブ)の葉の記載がある。このような多様な木の葉の糶飯は非常時において発案されたものというより、各地の日常食の中で育まれてきたものを非常時対応に取りまとめたと考えほうが自然だろう。そんな糶飯文化の記憶は「糶飯」と呼称されながらも実際は「混ぜ飯」として変質しつつ、現代まで連なっている。

山形県十日町市松之山の佐藤一善さん(昭和20年生まれ)は、リョウブの葉は糶飯にしたといい、ニシキギの葉は先に煮て味付けしておき、混ぜ飯とした。

山形県米沢市万世町の坂野のり子さん(昭和24年生まれ)は、コシアブラの刈り旬はゴールデンウィークまでで、稲荷の具に欠かせないという。島根県雲南市地域でもコシアブラの混ぜ飯が親しまれている。

山形県米沢市芳泉町の郷土食といえば、ウコギご飯である。度重なる松川の氾濫対策としてウコギ垣根と石垣塀が発案された。ウコギは街道筋の高さ60~70cmの石垣塀の上に植えられ、河川氾濫時には玄関前の石垣と石垣の間に板戸を土留めで固定することで、街道筋を緊急的水路とし、難を軽減化するという策であった。後藤謙一さん(昭和24年生まれ)によると、2021年現在、町内75軒中51軒でウコギ垣が維持されているという。特別な肥料をやることはない。1999年くらいから寄生植物のネナシカズラの繁殖があり、宿主枯死の現象が起きている。

石川県白山地域は、3月彼岸まで雪の残る地域である。「雪が鳴ると雪が止む」といって、その頃になると

湿気があがってくる。白山市白峰の山口一男さん(昭和24年生まれ)は、ジョウボ(リョウブ)を乾燥させて粉化しておき、稗と混炊したと語る。お浸しにすることもあったが、この時期ならばアザミのお浸しのほうがおいしいという。

島根県雲南市吉田町の朝日光男さん(昭和21年生まれ)の祖母トキさんのホオの餅は、緑の色付けのために、ヨモギではなくホオの葉を搗き混ぜた。

京都ではクサギの糶飯、島根ではリョウブ飯(キノブ飯)の話も聞いた。

② 副食

名医として知られる一関藩医建部清庵は、天保4年(1833)、『民間備荒録』に宝暦の飢饉の様子や飢饉対応策を記した。下巻「草木の葉を食う法」には草本木本あわせて88種にわたる草木食の記載がある。この中にある「木の葉食」をみると、落葉樹ではコクサギ・サイカチ・マタタビ・フジ・ウコギ・ムクゲ・カシワ、常緑樹ではスイカズラ・マツがあり、計9品種となる。主な食法は、茹でてから調味する副食加工であり、糶飯としての主食加工はフジのみである。

葉種としての松葉酒も歴史がある。漬物の青味保持には、塩漬け胡瓜の塩抜きの際にツバキの葉と一緒に水漬けするとよいという指摘もある^{ix}。東北地方で木の芽といえば、アケビ・タラ・コシアブラも親しまれている。

山形県西置賜郡小国町の横山隆蔵さん(昭和38年生まれ)は、「山菜取りは雪を追っかけて歩く」といい、雪融けの際からモエ(萌、新芽)を採る。クワの葉の出始めは5月末から、刈り旬は6月末までで、天麩羅にする。アケビの新芽は、さっと茹でた後は水替えしながら一晩水漬けし、そのあと塩水に漬けておく。ウド、クワの葉茶、クロモジ茶にも親しむ。

山形県米沢市芳泉町の後藤謙一さん(昭和24年生まれ)は5月上旬から、ウコギの切り和え、コゴミ・タラノメ・コシアブラ・ウコギの天麩羅などを楽しむ。

石川県白山市白峰の山口一男さん(昭和24年生まれ)は、ツリバナの葉は、春先のお浸し、アケビの葉は茶とする。

奈良県吉野郡下市の清水益成さん(昭和11年生まれ)はミソバ(アオキの新芽)を味噌漬けにした。

島根県雲南市吉田町の朝日光男さん(昭和21年生まれ)は祖母トキさんがつくるカキの葉の入った大根の漬物や、カキの新芽の天麩羅を懐かしむ。雲南市三刀屋町中野地区では、山菜の天麩羅といえばカキ・リョウブ・コシアブラであるという。

島根県雲南市吉田町の雨川蔦子さん(昭和 15 年生まれ)は、米袋のタテブクロは祝儀用とし、持参するときはナンテンの葉を入れておく。「何かあれば煎じて飲んでください」という気持ちを込めた。滋賀県蒲生郡日野町の山田さよさん(昭和 2 年生まれ)は、味噌桶にナンテンの葉を入れ、鹿児島県熊毛郡屋久島町麦生当地の大山キクさん(昭和 5 年生まれ)は、ナンテンは魔除けになるといい、祝い料理には必ず添えるという。ナンテンの効果については先述した。

島根県隠岐郡海士町の波多美知子さん(昭和 23 年生まれ)は、フクギ(クロモジ)の花をお茶にする。

鹿児島県熊毛郡屋久島町麦生の大山キクさん(昭和 5 年生まれ)は、クサギの葉は味噌汁の実にする。新芽は塩揉みしてから、大きな葉はそのまま入れる。

屋久島町安房の岡本裕子さん(昭和 38 年生まれ)は、クサギは味噌汁の実とする。葉を下茹でしてから、生鯖節を削って出汁とした味噌汁に入れる。屋久島でのクサギ食習は盛んであった。一日干せばカラカラになるので、乾物になったところで壺に保存した。湯がいた後、川に漬けておくこともあった⁸。

「木の芽」といえば山椒の若葉をさすことが一般的であるが、地域によっては3月ごろから萌芽してくる各種の若葉を総じて木の芽とよぶ。春から秋口まで食べられるクワの葉のように汎用性の高い素材もあるが、多くは春限定の旬の素材となる。木の芽食文化については『現代農業』1993年4月号の論考にくわしく、低木や小高木ではヒメウコギ・ヤマウコギ・エゾウコギ・クコ・サンショウ・ウコギ・タラノキ・ニワトコ・ハナイカダ・ハリギリ・ミツバウツギ・クワ・クサギ・ツクバネ・リョウブ、高木ではコシアブラ・ハリエンジュがある。

2 木の葉と儀礼食文化

祭礼や行事などの儀礼のなかには、木の葉の食具的利用と、木の葉を稲苗に見立てる事例がある。なかでもアカメガシワは食具的利用が特徴的である。これについては先駆植物としての成長力に注目した三国信一の報告があるⁱⁱ。民俗語彙はカシワギ・ゴサイバ・サイモリバなどがあり^{xi}、食具利用の歴史を示す。

ここでは、島根県下の儀礼のなかの木の葉食関連事例を、『食つづり』^{xii}、『島根の祭り・行事』^{xiii}、『聞き書島根の食事』^{xiv}、若干の筆者による聞き書きの範囲で見渡した表1を足掛かりとして、以下要点をまとめる。

疑似的稲苗の役割を担った木の葉は、サカキ・マツ・スギ・シママツ(ハマビワ)である。葉盛り素材には、

ホオ・キリ・クズ・サカキ・カシワ・ハナノキを確認した。他府県では、ホオ・カシ・アカメガシワ・トクラベなどに盛る事例もある。

このように、島根県下にはさまざまな木の葉が供物用食具・疑似的稲苗として根付いてきた。木の葉が樹木の成長力の象徴としてその役割をまとうとき、里に住まう者にとっての木の葉とは山のことを認識する一指標となる。毎年同時期の決まった儀礼において例年通りの木の葉を用いることは、結果的にはあるが樹種の生育や地域の自然環境が例年通りであることの確認の機会ともある。儀礼での木の葉利用とは、その基層に木の葉の言伝を読み感化されてきた先人の心を見るとき、重みが増す。島根県は県面積に占める山林率が全国3位^{xv}、その大半が広葉樹林である。島根県は木の葉食の民俗文化が継承されやすい植生環境が身近に残存する地域といえる。さらなる木の葉の儀礼食調査は、コロナ感染症終息後の課題とした。

表1 島根県下の木の葉と儀礼食

地域	時期	内容
松江市 爾保神社	正月6日 田植神事	種をサカキの葉12枚で模し、最後の稲刈り所作時に刈り取られたサカキは三方に入れ、神前に供えられる。
出雲市大社町 日御碕神社	正月7日 御田植神事	供物: 祝い餅一重ね、白米 1 升、酒 1 升と、神事に使う牛の舌餅、駄使いの餅、桑の餅と称して小餅を竹に挿したもの 12 本、アダグワの餅と称する小餅を多数、苗餅と称する 2 升餅をさいの目に刻んだもの多数、シママツの葉(ハマビワ)12 枚を束ねたもの 12 束(閏年なら 13 枚)。神事で種まきの場面におよぶと、シママツの葉が撒かれる。
出雲市斐川町 佐支多神社	毎年旧正月 17 日、御田植神事	種まきは粃、苗取り・田植はマツ葉で見立て、神事後はマツ葉を掻き集め、参拝者の頭上から降らせた。
雲南市吉田町	節分	ナンテンの木に髪の毛をつけてくゆらせながら家の四方を巡り、最後はイエの四隅に挿しておいたという。

地域	時期	内容
雲南市吉田町	節分	節分の呪具として、イヌザンショの二股にイリコの頭とヒイラギを挿し、女の髪の毛を燃やした煙をかけてから、家中の角や建物の入り口などイエの敷地内に計 30 本ほど立てるので、2~3 年分が重なって立ててあるものであったが、これも平成のかかりの頃までのことという。
雲南市吉田町	節分	節分豆を炒るときに枝葉の付いたアセビをへらのようにして使って、節分豆を炒った。
松江市八雲町西岩坂 田村神社	2月七日塔	新塔屋の家で切り餅の上にサカキの葉2枚を載せて藁で縛ったものをつくり、全戸に配る
雲南市大東町 稲荷神社	3月19日 田植神事	マツ葉を苗に見立てて、田唄に合わせた所作が行われる。
出雲市久多見町 玖潭神社	5月3日 田植神事	苗はスギの葉で見立てる。
飯石郡頼原町 角井八幡宮	7月御田植神事	ホオ葉に載せた小豆飯が配られる。
雲南市加茂町 宇能遅神社	7月中旬 神田植え	クズ葉で包んだ握り飯をとりあう行事がある。
雲南市域	8月盆	迎え団子(黄粉団子)・送り団子といって、キリの葉に黄な粉団子を3個ずつ盛って墓に供え、麻殻で迎え火を焚くこともあった。
仁多郡下阿井 阿井八幡宮	10月1日 押輿神事	折敷に敷いた中折れとカシワの葉に盛られる。
松江市美保閘町北浦	10月5~6日 日客神祭	神事終了後、ハナノキの葉に包んだ洗米(古くは団子)を配り、各戸では一年間玄関に飾っておく。
隠岐郡西郷町中村	12月13日 大峰祭り・客祭り	米粉を練って縦横に筋を入れたオシトギをカシワの葉に盛る。

3 木の葉栽培・加工・販売の現状と課題

(1) 栽培・加工現場事例

① 山形県:ウコギ

山形県米沢市金沢の内藤次夫さん(昭和 25 年生まれ)は、2 反ほどのウコギ畑を栽培する。刈り旬は 6 月、採集は 5 月 20 日頃から 10 月中までで、11 月に一度刈り込んでしまう。収穫期になると 13 cm 程芽が出たあと、1年で1mほどに生長する。1年・2年・3年と、株年齢によって管理を分ける。化学肥料を使うと苦みが出るので、有機肥料にこだわる。

② 岐阜県:ホオ

岐阜県恵那市中野方町の不動滝やさいの会は地場食加工の組織で、現在 6 人ほどが在籍。加工場は元養蚕加工場を改修し、水は当時の設備として山水がひいてあり、葉洗い場として重宝している。当会の主な加工品は、ホオ葉寿司(年中)、ホオ葉餅(年中)、味噌(1月~3月)。ホオ葉加工手順は以下の通りである。刈り旬は 5~6 月。刈場は加工場の裏で、山から移植した樹齢 20 年ほどの木が 50 本ほどある。移植後は 5~6 年で採集適期になる。毎年葉を採らないと、葉が小さくなっていく。葉の寸法は縦 30 cm 程を基準として刈り、加工場の軒下の外籠のあるところに運び入れる。加減で少しの塩を入れて 2~3 分煮たら、洗い場で洗い、葉のサイズに合わせて束ね、葉身と葉柄を包丁で切り分ける。冷凍保存し、年中の食品加工に用いる。加工工程で切り落とした葉は畑に入れる。

中津川市の洞田梅子さん(昭和 23 年生まれ)は「ホオ葉は防腐剤になるといわれてきた」といい、ホオ葉栽培を手掛ける。木に特別な手入れは無く、家周りの藪に茂っている。刈り旬は 5 月 20 日前後から 7 月 20 日ごろまでで、寸法は大で 42 cm × 10 cm ほど、ちょうどよいものは 32 cm × 16 cm 程度のもの。採集後水洗いし、煮て、急速冷凍しておく。出荷は毎年 5 月から始まるので、新葉が採れるまでは冷凍葉の出荷、新葉が出たら新葉の出荷に切り替える。ホオ葉餅用は葉が小さいので 1 枚 5 円、ホオ葉飯用は 12 枚 100 円で販売。昔はホオ葉の保存といえば塩漬け葉で、少し黒みを帯びた色になるが、香の良さは冷凍葉に勝る。ホオの塩漬け葉については、以下の通りである。30%の塩水を煮溶かす。人肌に冷ましたら、生葉を入れた桶に掛ける。重石と蓋をする。半年~4 年ほどは保管可能。使うときは水洗いし、一晩ほど水漬けた。ホオの塩漬け葉は味噌蓋に重宝し、カビが来ないのであった。

当時、ホオ葉採集は稲刈り後に落葉したばかりのものを拾って、出荷していた。

③ 奈良県:カキ

奈良県吉野郡下市の清水益成さん(昭和 11 年生まれ)は、もとはカキの実の栽培・出荷を手掛けていたが、平成 20 年ごろから組合としてカキの葉の栽培・出荷を手掛けるようになった。実のコンテナは一箱 20 kg、葉のコンテナは一箱 4~5 kg。地域の高齢化もあり、実よりも葉を扱うほうが組合員の体力に合うと判断した。平核無柿や刀根柿を主とした栽培地が 10ha ほどある。出荷は、6 月初旬から 7 月までは青葉の生葉、8 月に入って葉が硬くなってきたら塩漬け葉、11 月いっぱいにはモミジ葉の塩漬け葉になる。モミジ葉とは紅葉したカキの葉のことで価格は 1 枚 4 円、鶴の型を押し加工葉にすると 1 枚 100 円になる。摘み子は女性が多数で、午前中の 4 時間で一人当たり 3,000 枚ほど採集し、そこから 50 枚ごとにゴム止めし、組合の冷蔵庫へ納める。年間 100 万枚ほどを出荷。摘み子稼働数を概算すると、6~11 月の 6ヶ月の採集期間で、1 か月あたりは約 56 人工(3,000 枚/日/人工)、1 日あたりは 2~3 人になる。また、葉栽培にも苦労がある。雹が降ると葉に穴が開くし、カナブンやアザミウマによる虫食い穴が開くこともある。令和 3 年(2021)は遅霜の被害にあった。

④ 愛知県:ホオなど

愛知東農業協同組合つまもの部会は、平成 13 年(2001)に 12 人でスタートし、当初は七夕セット・ナンテン・モミジ・ツバキ・ヒイラギなどを扱った。令和 3 年(2021)現在では 34 人の会員数をほこり、ミソバ(アオキ)・黄イチョウ・緑イチョウ・ナンテン・ヒノキ・クリ・ツバキなど 80 品目を手掛ける。鳳来町乗木地区の浅井友治さん(昭和 8 年生まれ)は、ナンテン・ヒノキをはじめ多品種を扱う。クリ・ヒノキ・ツバキは、比較的日持ちする葉であるという。苗木から栽培すると、出荷用適期になるまで 5 年はかかる。以下は、浅井さんの出荷の一部についてである。【モミジ】つまもの用樹木は手入れをしないと 8 割は虫がつく。ゴールデンウィーク明けから 9 月までは緑モミジ、そのあと 10 月末までは赤モミジを出荷する。葉は選別後、湿らせたスポンジを敷いたパックに詰め、上から霧吹きをし、パッケージする。1 パックに 60 枚、10 パックで 1 箱とし、この梱包作業を 1 時間半程度こなす。出荷数は 1 日あたり 4~5 箱なので、1 日あたりの出荷枚数は 2,400 枚から 3,000 枚程度となる。【ツバキ】1 パックに 20 枚。4 月の新芽は軟らかすぎるので、刈り旬は 5 月下旬の古葉がなくなってきたころ。管理は剪定程度。【アオキ】15 cm 程の葉の

大きになったら採集。ミソバともいい、正月食としてミソバの新芽を味噌漬けにする。木の手入れ不要。【イチョウ】樹齢 100 年ほどのイチョウの葉を採集。黄イチョウと緑イチョウをそれぞれ出荷する。木の手入れ不要。

愛知県岡崎市額田地区には特産部会つまものグループがある。令和 3 年(2021)現在、6 人の女性会員が生葉出荷を担う。完全無農薬にこだわる。木の管理は剪定程度で、古葉を刈らないと新芽が小さくなる。これまでに扱った木本は、モミジ・ユズリハ・カキ・ツバキ・ホオ・ユズ・ナンテン・アジサイ。令和 2 年(2020)の品目は、カキの青葉・赤葉、ツバキ、イチョウの赤葉・青葉、ナンテンの赤葉・青葉、クリ、ユズリハ、カシワなどで、通年品目はモミジの青葉・ナンテンの青葉である。イチョウは 1 パック 20 枚入りで出荷。【ホオ】5 月中旬までに採集。それ以降になると新芽が出て葉が硬くなり、においが出てくる。26 cm 程度を中サイズとし、中小サイズを出荷。カシワよりもホオの香が勝る。【モミジ】古葉を刈り込んで管理する。新芽が小さくなることを防ぐためである。

愛知県岡崎市額田地区の阿部田香織さん(昭和 14 年生まれ)はホオ葉をよく使う。ホオ葉寿司は、日にちがたって硬くなってきたら葉をとってあぶって食べる。4 月 1 日の農休みにつくるカシワ餅は茶色で、餡入り団子をホオで包んで蒸したものの。素麺をホオに盛ることもあるという。

⑤ 島根県:サルトリイバラなど

飯石郡頓原町の都加賀グループは平成 17 年(2005)に開所した。サルトリイバラでシバモチ、ササでチマキなどをつくる。以前は椿餅もつくった。サルトリイバラは半夏生の頃に良いサイズになっているので、旧暦 6 月 1 日の夏祭りや 7 月の半夏生でシバモチにする。当地のチマキ食習ではないが、最近の需要として出荷用にチマキを作る。ササ葉は 7 月 1~15 日の間に、近場の山裾で採集する。

(2) 産地直売所事例

「道の駅」は平成 5 年(1993)に発足して以来、その設置数は年々増加、全国の「道の駅」の年間利用者数は 2 億人を超え(平成 24 年)、売り上げは 2,100 億円に達している^{xvi}。また、各地の道の駅の実態からいえば、地産地消促進を担う事業所としての成果が認められる。そこで、各地の道の駅とその付随事業所で展開する産地直売の木の葉食を見渡すことで、木の葉と食の民俗文化の一側面をとらえられると考えた。

今回、全国の道の駅のなかから都道府県ごとに 10

事業所程度ずつ無作為抽出した 461 事業所において、アンケート調査協力を依頼した。アンケート内容の軸は、販売用の実態把握のため木の葉食関連の販売事例についてと、自給用の実態把握のため事業所関係者個人の食体験の中での木の葉関連食事例についてとした。回答対象者は、道の駅に勤務する職員や、併設する産地直売所の職員とした。事例数について、例えば 1 事業所でカキの葉単体販売と、柿の葉寿司販売の 2 種の販売がある場合は、販売事例数 2 とカウントした。

まず表 2 アンケート概要をみたい。結果、北日本地域 31 事業所、東日本地域 49 事業所、西日本地域 72 事業所、沖縄奄美地域 4 事業所の、合計 156 事業所から有効回答を得た。その内 31% の事業所で販売用木の葉関連食が確認できた。特に西日本地域で取り扱い事業所数が目立ち、品目数についても 65 事例と圧倒的に多く、一事業所当たり平均品目数は 2.5 となっている。そこでここでは、西日本地域の事例についてのみ言及する。まず県別の事例数をみると、柿の葉寿司で知られる奈良が 10 事例となり、大分、滋賀と続く。県別の事例内容の大枠は表 3 にある。カキ 11 事例、カシワ 8 事例、サクラ 8 事例、クワ 7 事例、サルトリイバラ 6 事例と続き、これら主要品種の事例だけで 40 事例になる。各地でカキの葉栽培の尽力もあるが、需要にこたえるだけの安定供給には至っておらず、中国産やニュージーランド産などの活用がある。

次に、自給用木の葉食体験事例についてみたい。表 4 より、東日本地域での自給用木の葉食事例数の多さが目立つ。表 5 の主要な品目をみると、カシワ 13 事例、ホオ 7 事例、サクラ 6 事例であった。食具的木の葉としての柏餅の葉には、サルトリイバラ(京都・三重)・アカメガシワ(鹿児島)・ツバキ(京都)などがある。食材的木の葉には、ウコギ・コシアブラ・サンショウ・アブラギリ・クワがある。自給用木の葉食体験は、カシワ・ホオ・サクラの事例数の圧倒的高さがあり、販売用木の葉食事例の上位品目との違いが明らかとなった。販売用木の葉食が担う外食文化と、自給用木の葉食の担う内食文化の違いともいえる。特に柏餅の葉として、販売用はカシワ(福島・茨木・栃木・福井・静岡・三重・京都・奈良・福岡・熊本・大分)とサルトリイバラ(三重・島根・広島・山口)があったが、自給用はアカメガシワ(鹿児島)・カシワ(岩手・宮城・栃木・石川・静岡・愛知・京都・奈良・熊本)・サルトリイバラ(三重・京都)・ホオ(愛知)・ツバキ(京都)というように多様さが特徴的である。端午の節供や田植えといった行事食の時

期は初夏にあたり、食品腐敗に苦心し始める季節で

表 2 アンケート概要(有効回答 156 事業所)

	有効回答 施設数	食関連木本販売		
		施設数	事例数	1 施設当たり 平均品目数
北日本	31	4	6	1.5
東日本	49	18	33	1.8
西日本	72	26	65	2.5
沖縄奄美	4	0	0	0

表 3 西日本地域における販売用木の葉食主要品目と地域(食具+食材)

品目	取り扱い 施設数	施設所在地
カキ	11	愛媛、大分、岡山、京都、徳島、奈良、奈良、奈良、奈良、奈良、和歌山
カシワ	8	大分、京都、熊本、熊本、奈良、福岡、広島
サクラ	8	京都、大分、島根、奈良、奈良、広島、広島、福岡
クワ	7	大分、鹿児島、島根、大分、滋賀、滋賀、愛媛
サルトリイバラ	6	広島、島根、広島、福岡、山口

表 4 自給用木の葉食体験事例数(食具+食材)

	事例数	
	木の葉(木本)	(草本)
北日本	5	7
東日本	22	10
西日本	6	10
沖縄奄美	0	3

表 5 自給用木の葉食体験主要品目と地域(食具+食材)

品目	事例数	事例所在地
カシワ	13	岩手、群馬、宮城、宮城、栃木、静岡、石川、奈良、滋賀、熊本、熊本、京都、愛知
ホオ	7	茨木、静岡、石川、石川、石川、愛知、三重
サクラ	6	宮城、石川、奈良、奈良、奈良、佐賀
カキ	3	福井奈良、鳥取、
サルトリイバラ	3	滋賀、京都、三重

ある。自給用柏餅にみる多様な柏餅の木の葉は、初夏の食具的木の葉利用としてみると、季節対応の知恵としてその重みが増す。

昭和 61(1986)年に徳島県勝浦郡上勝町でスタートした葉っぱビジネスは、少子高齢化・過疎化が叫ばれる地方のビジネスモデルとして話題になった。ちょうどこの時期といえば、国内では地産地消、国際的にはスローフード運動などが注目され、社会運動として食文化再検討の機運の高まりがあった。産直での木の葉食販売もこの機運のなかにある。都市部での食の大量生産・大量消費にともなう食の均質化がすすむなか、地方では限りあるマンパワーと山林資源活用の模索が続く。道の駅や産直で展開する木の葉食は、現代社会に至るまで木の葉食文化が嗜好されてきたことを示す実態といえる。コンビニ弁当やスーパーの総菜コーナーをみれば、疑似的木の葉としてプラスチック製のナンテンやサクラの葉を見つけることがたやすいこともその左証といえる。

おわりに

木の葉食を日常食文化の視点でとらえ、実態の把握を試みた。結果、食具的木の葉についてはホオ・カシワ・サルトリイバラ・カキ・ツバキの利用事例に基づき、季節食としての機能性が見いだされてきたことを明らかにした。食材的木の葉利用は、リョウブ・ニシキギ・コシアブラ・ウコギ・ホオ・クワ・アケビ・アオキ・カキ・クロモジ・ナンテン・クサギの事例を確認した。儀礼食文化の木の葉利用には大きく2つの軸があり、食具的利用と稲苗に見立てる事例があった。また、木の葉の加工現場事例では、ツマモノ用樹木管理、刈り匂、木の葉加工方法、生葉・塩漬葉・冷凍葉・型抜き葉の展開などを示すことができた。木の葉加工現場では、山林資源と限りあるマンパワーの活用があり、地域の自然と人が呼応した実態があった。さらに、道の駅や産地直売所での木の葉食に関するアンケートからは、産地直売所の担う販売用木の葉食と自給用木の葉食の文化的違いを示すことができた。

木の葉を食の営みに取り入れることは、色・香・感触・食味・食具的機能・自然環境の兆し・民間療法的効果など、木の葉の持つ多面的な力を享受することに他ならない。奥行のある食体験として価値深く、ここに先人の自然観をも読み取ることができよう。さらには、山林資源活用事例としても注目に値する。今後はさらなる民俗調査を重ね、生業や自然環境の視点から木の葉と食の民俗文化の地域性を明らかにしたい。また、

木の葉と発酵食の関連についても、調査を継続する。

謝辞

本研究を成すにあたって、公益財団法人味の素食の文化研究センターからの助成を得ました。深く感謝申し上げます。また、各調査地では貴重なお時間を頂戴したくさんの方から教をいただきました。木の葉食をとおして郷土食文化を担う方々からは、地域文化への想いと自然環境に対する思想、これらに基づく使命感をも目の当たりにさせていただき、研究の原動力をいただきました。深く御礼申し上げます。

参考文献

- i 渡辺弘之『樹木が育んだ食文化』研成社/1996
- ii 野本寛一・三国信一『人と樹木の民俗世界:呪用と実用への視覚』大河書房/2014
- iii 小川由一『紀伊植物誌Ⅱ』紀伊植物誌刊行会/1977
- iv 矢野熊一郎『石見匹見民俗』島根郷土誌学会/1966
- v 畑伝之助『能義奥の民俗』島根県文化財愛護協会/1967
- vi 大東の食文化編集委員会編『大東の食文化』大東町老人クラブ連合会/1999
- vii 岩城こよみ『味噌の民俗 ウチミソの力』大河書房/2016
- viii 高垣順子「かてもの」『調理科学』6巻(3)号/一般社団法人日本調理科学会/1973
- ix 『現代農業』2013年9月/農山漁村文化協会
- x 下野敏見他『上屋久町の民俗』鹿児島県上屋久町教育委員会/1992
- xi 『日本植物方言集成』八坂書房/2001
- xii 『食つづり 出雲の四季』島根県健康福祉部健康対策課/1995
- xiii 『島根の祭り・行事』島根県教育委員会/2000
- xiv 『聞き書島根の食事』日本の食生活全集 32/農山漁村文化協会/1991
- xv 林野庁 HP「都道府県別森林率・人工林率(平成29年3月31日現在)
<https://www.rinya.maff.go.jp/j/keikaku/genkyou/h29/1.html> 閲覧日 2023-0601
- xvi 道の駅の機能向上に関する調査—地方創成の推進—結果報告書/中国四国管区行政評価局他/2017