

厚沢部町における食と儀礼

—かだっこ餅を中心として—

尾曲香織・舟山直治

Key Words 食文化 (Food culture)、菓子木型 (Wooden sweet mold)、葬式 (Funeral)、習俗の変化 (Change in custom)

1 はじめに

(1) はじめに

本稿は、北海道南部に位置する厚沢部町での聞き取り調査をもとに、当該地域における食と儀礼について報告するものである。主として対象としたのは家庭で作られるかだっこ餅（近隣ではかたこ餅、かたっこ餅とも。本稿ではかだっこ餅と表記する）であり、これは道南地域を中心に作られる餅菓子である。

道南地域のうち江差町、上ノ国町、松前町では、かだっこ餅と同じ材料（うるち米やもち米と黒砂糖）、ほぼ同じ製法で作られるべこ餅、くじら餅が共存しているとされる（荒井ほか 2013）。3つのうちべこ餅は北海道内各地で見られるものであり、これまで荒井らによって、その特徴が報告されている（荒井ほか 2012）。今回取り上げるかだっこ餅は、木型で抜くことが特徴である。

なお、北海道の菓子木型については、櫻井美香による詳細な研究報告がある（櫻井 2013、2014）。これによれば、道南地域のかだっこ餅の木型は彫刻の得意な非専門の職人が彫っているという特徴があるという（櫻井 2013）。

これらの型が、菓子店ではなく家庭でどのように入手、使用、保管されてきたのか、そもそもかだっこ餅の作り方がどのように伝承されてきたかは明らかになっていない。また、厚沢部町に隣接する上ノ国町では、かだっこ餅が法事、小正月や彼岸、節句などで作られていることが報告されている（荒井ほか 2013）。そこで本稿ではかだっこ餅の作り方がどのように伝えられてきたか、そしてかだっこ餅をとおして厚沢部町の葬送儀礼と年中行事についても報告することを目的とする。

本報告のための調査は厚沢部町で7名（男性3名、女性4名）の協力を得て実施した（2018年12月26～28日、3日間）。

なお、本稿は北海道博物館で継続中の研究課題「戦前・戦中・戦後における道民生活の変遷に関する聞き書

き調査」に基づいて得られた調査結果の一部を報告するものである。

(2) 調査地概要

厚沢部町は北海道南部の内陸部に位置する（図1）。東と南北を山に囲まれており、東西に流れる厚沢部川と鶴川沿いに集落が形成されている。目名・土橋・蛾虫・赤沼・阿野呂・鶉・館の7つの大字と330の小字があったが、昭和35（1960）年の字地番改正以降、本町・新町・上里・美和など28の町と字へと編成された。

本州以南からの移住者としては、蛾虫（上里）に陸奥国福島から徳兵衛が、目名（美和）に若狭国から六右衛門と金蔵という3人が天正年間（1573～1592）に草分けとして定住したと伝えられている（厚沢部町史編纂委員会編 1981：44）。彼らによって伝えられたとされる鹿子舞は、昭和40（1965）年には6つの地区で続けられていることが報告されており（渋谷 1965）、2019年には4つの地区で続けられている。

平成27（2015）年時点で1,765世帯、4,049人が暮らしている⁽¹⁾。農林業を基幹産業とする町であり、作付面

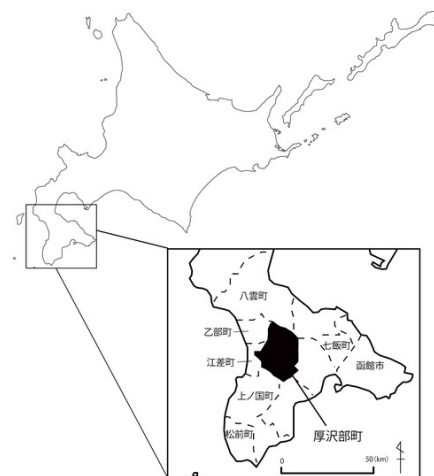


図1 厚沢部町の位置

積は水稻、ばれいしょ、大豆等が広く、経営体数も多い(表1)。メークインは特産品として知られ、それを使用した焼酎なども販売されている。また、調査中には「この辺りの人のジャガイモ一袋は大体20キログラム」という話も聞かれ、手に入れやすい環境にあることがうかがえる。

表1 厚沢部町の農業の状況 (2015年農林業センサスより)

項目名	
農業経営体数	255経営体
総農家数	292戸
自給的農家数	46戸
販売農家数	246戸
主業農家数	134戸
準主業農家数	23戸
副業的農家数	89戸
農業経営体数・稲	131経営体
農業経営体数・麦類	39経営体
農業経営体数・雑穀	49経営体
農業経営体数・いも類	179経営体
農業経営体数・豆類	114経営体
農業経営体数・野菜類	140経営体
農業経営体数	255経営体
農業就業人口	504人
水稻作付面積	555ha
水稻経営体数	131経営体
ばれいしょ作付面積	489ha
ばれいしょ経営体数	178経営体
大豆作付面積	484ha
大豆経営体数	95経営体
小麦作付面積	373ha
小麦経営体数	35経営体
小豆作付面積	196ha
小豆経営体数	69経営体
そば作付面積	171ha
そば経営体数	36経営体

2 かだっこ餅の概要

(1) 名称の由来

かだっこ餅の語の由来は判然としませんが、上ノ国町では「カタコモチは型を使うことから『型餅(カタモチ)』と呼ぶ人もあるが、『ベコっこ』の例があるように、名詞の語尾に『こ』を付ける東北以北の言い方として『カタコモチ』の名称が定着したと地元では考えられている」という報告もある(荒井ほか 前掲)。

今回の調査でかだっこ餅の名称の由来について「型を使えばかだっこ餅」という話が聞かれたが、はっきりとした由来は不明である。

(2) 材料と作り方

材料はうるち米⁽²⁾ともち米を混ぜて粉にしたもの、あるいは商店などで販売されているべこ餅粉⁽³⁾と白玉粉を混ぜたものと、白砂糖、黒砂糖などを使う。べこ餅粉1キロでかだっこ餅を45個程度作ることができる。かだっこ餅は型から外した後、笹の葉を模様のついていない方につけて蒸す。このときに使う笹は9月中旬から9月末頃のものが良い。8月では葉が若いため柔らかく、「ねっばる⁽⁴⁾」ので良くないという。10月を過ぎると葉の縁が破れるなどして見た目が悪いため使わない。時期になると笹の葉は自家の山などに取りに行き、保存しておく。

本調査でご教示いただいた作り方の一例は、次のとおりである。

- 材料はべこ餅粉1kg、白玉粉500g、水490cc、白砂糖600g、黒砂糖200g、醤油大さじ1、塩ひとつまみである。
- ①鍋に入れた黒砂糖に水400ccを加えて加熱する。その中に白砂糖を加える。火を止め醤油と塩を足す。
 - ②①を3分の2程度べこ餅粉に加え、まとまるまで混ぜる。①の3分の1は残しておく。
 - ③白玉粉にぬるま湯90ccを加え、あまり柔らかくならない程度にこねてひとまとまりにする。
 - ④②とで混ぜたべこ餅粉と③を合わせ、こねる。混ぜてきたら①の3分の1を加え、再びこねる。その後、1時間程度寝かせる。
 - ⑤寝かせた生地を円柱状にした後、等分にする。型やまな板に打ち粉(デンプン)をかけ、生地を型に押しつける。それを笹の葉に載せ、蒸し器で15分程蒸す。
 - ⑥完成(写真1)



写真1 完成したかだっこ餅

作り方は今回聞き取った範囲では大きな違いはなかった。ただし、粉を混ぜる割合はもち米とうるち米の割合が8対2、あるいは7対3など家によって異なる。もち米が多いと柔らかく、うるち米が多いと歯応えが出るという。砂糖は白砂糖と黒砂糖の割合が多少異なる場合のほか、黒砂糖ではなくザラメを使うという人もいた。また、

昔はチョコレート色になるほど黒砂糖を入れていたという話も聞かれた。農家では、材料のうち、米は自家用にとっているため、購入する必要があるのは砂糖だけという人もいる。

現在は町内の菓子店でも依頼を受けた場合に製造・販売している。時間が経っても柔らかい点が自家製のものと異なるという。

(3) 木型の特徴

厚沢部町の調査では、個人が所有する、あるいは郷土資料館に収蔵されている木型15点を確認した(表2)。勿論この点数は、同町周辺でみられる木型のごく一部に過ぎず、網羅的な特徴を示すものではない。あくまでも今回、調査にご協力いただいた方々が使用している木型の事例と、すでに使われなくなった博物館資料の事例をとりあげているに過ぎない。したがって、ここでは調査を実施した15点の木型の観察から得た傾向として報告する。

表2に示した大きさは、上段が木型の長さ、幅、高さの最大値で、下段がその内数の柄の長さ、幅、高さである。模様は、木型に彫られた模様の名称で、柄付きのものは2種ある。

表2の1から9と11から14の計13点は柄付きで、表1の10と15の3点が柄のない木型である。柄なしの木型は、本来は落雁などに使われたものと考えられる。柄付き13点の平均値は、全高が29.58cm、全幅が8.52cm、全高が2.34cm、柄長が8.21cm、柄幅が2.74cm、柄高が2.15cmである。その内、表2の1、5、6、7、8、9、11、12、13、14は、現在も使用されているもので、これらの平均値は全高が29.7cm、全幅が8.78cm、全高が2.4cm、柄長が8.16cm、柄幅が2.75cm、柄高が2.26cmである。表2の2、3、4、5は博物館資料で、これらの平均値は、全高が29.17cm、全幅が7.7cm、全高が2.13cm、柄長が8.37cm、柄幅が2.7cm、柄高が1.8cmである。このように柄付きの木型の大きさを比較すると、使用されている木型の方が、柄長を除いて博物館資料よりも若干大きいといえる。

木型には、ホオノキやサクラ(表2-9)などの材が用いられるという。今回対象とした木型の入手方法は、金物屋で購入したり、実家のものなどを引き継いだり、札幌の木型職人などに依頼して製作したりといった例があった。また、40年程前に乙部あるいは熊石にかだっこ餅の型を製作する人がおり、その人に頼んで作ってもらった例もあった。その際、見本を見せてもらい、その中から柄を選んだという話も聞かれた。このほか作り方を職人から習い自製の例(表2-13、14)や、他家で使われなくなった木型を譲り受けた事例(表2-8、11)もある。現在も使用している木型の中で最も使用年数が多いのは表2-12で、約60年前から使用している。

近年販売されている木型の多くは、模様の彫りが浅いようで、古物でも彫りが深い木型が重宝されている。彫りが深いものは餅に模様がくっきりとつくが、浅いものでは、蒸かすうちに模様が消えてしまうからである。

また、木型を持ち合わせていない場合は、使用時に近所から借りて、かだっこ餅を作る家庭もある。このような個人間での貸し借りのほか、複数名が集まって共同でかだっこ餅を作ることも多々あるためか、型には区別するために屋号や苗字が記されている例があった。

木型の模様は、柄なしを含めて全29件である。内訳は、柏が5件、梅が4件、桔梗が3件、菊、桜、ブドウ、松笠、三つ葉が各2件、花菱が1件と植物の模様が23件である。このほか、宝袋が2件、打ち出の小槌、鯛、鶴、亀が各1件で、吉祥をあらわす模様が計6件となっている。柏紋は、柏葉と三つ柏である。

柄付きの木型は、かだっこ餅の生地を模様に入れ込んだあと、柄を模様の面を下に向けて握り、まな板やのし板に打ち付けて生地を振り落とすため、木型の先端の両角に打ち込み痕がみられるものが多い。

(4) 作る時期と作り方の伝承

葬式や法事、祭礼、春と秋の彼岸、小正月、三月の節句に作られる。また、農繁期には日雇い人のおやつとして、農閑期にも子どものおやつとして随時作る。彼岸には、仏壇や神棚にも供える。小正月には兄弟や子どもなどイットー(親戚)に配る。なお厚沢部町出身のI氏(昭和16年生・女性)が子どもの頃は、小正月に作ったかだっこ餅を重箱に入れ、子どもが親戚の家を持って行くものだった。そして受け取った家の人が餅を自宅の皿などに移し、空になった重箱にマッコ⁽⁵⁾として100円入れてくれた。これが子どもにとっての楽しみでもあったという。

作り方は明確に学ぶというよりも、実家や婚家で見たものをまねたという例もあったが、それ以外の例については次のとおりである。

函館から嫁いできたI・M氏(昭和14年生)は、同居していた父方のまごばあさん(祖母)から、かだっこ餅の作り方を教わった。祖母は青森県出身で、結婚後とともに塩谷(現在の小樽市)に渡り、その後函館に移住した。I・M氏が祖母から実家で教わったかだっこ餅は、円柱状にした餅を切り、手で葉のような形に成形したものであった。結婚後、近所に住む女性がかだっこ餅を作る講習で講師をしており、それに誘われて参加しているうちに、現在のような型を使った作り方を覚えた。

厚沢部町出身のN氏(昭和24年生・女性)は、かだっこ餅が好きだったが、実家の母や姑から作り方を教わったことがなく、詳細を知らなかった。勤めに出ている頃

は忙しく、時間を取れなかったが、退職後に近所の年配の女性たちに作り方を教えてもらい、作れるようになった。ただし、姑と同居している間に何も教わったり、引き継いだものもある。例えば、姑がいつも作っていた雑煮とニシン漬けは見よう見まねで覚えた。ニシン漬けの作り方については、近所の人の話を聞いて自分で徐々に変えた部分⁶⁾もある。

上記のニシン漬け同様、かだっこ餅の作り方も個人による創意工夫が見られる。江差町出身のH氏（昭和24年生）は、型の模様に合わせて色付けをしている。例えば、青汁や青大豆きなこで緑色を、ブルーベリーで紫色、カボチャで黄色などの色を餅に混ぜ込む。これは本人が考えて始めたもので、色をつける原料の多くは自家用の野菜や果物である。ブドウの型を使う際、実の部分を紫色に着色すると、子どもたちに喜ばれるため、ブドウの型はよく使うという。

3 葬式に伴う食

(1) 葬式の流れ

現在は葬祭業者が手配することが主であるが、かつてはすべて喪家と同じ班の班員たちで手伝いをして葬式を執り行っていた。男性は親戚・近所への連絡や葬具づくり、女性は食事作りなどを担っていたが、葬祭業者へ依頼するようになり、手伝いの規模は縮小している。かつての葬式については、おおよそ次の通りである。

人が亡くなると、自宅で僧侶が枕勤めをする。亡くなった翌日で火葬場を利用できる時間帯に丸1日経てば火葬するが、条件が満たせなければ翌々日に火葬する。友引は友を引く（他の人も続いて亡くなってしまう：報告者補足）というので葬式は行われぬ。

火葬の後に通夜、葬式、取り越し法要、初七日、四十九日、百か日の法要を行う。葬式が友引や丑寅の日に重なりとそれを避けるため、5日間かかることもある。

葬式では祭壇に生花や果物、団子、かだっこ餅などを祭壇に供える。その後に行われる取り越し法要ではそういったものは一切取り扱う。葬式から百か日まで一日で済ませることもある。

厚沢部町では大抵18時から通夜が行われる。おおよそ9時に家族での写真撮影、10時から葬式を行い、午前中に終わるものだった。昔は葬式の後そのまま取り越し法要も行った。取り越し法要が終わるのがお昼頃なので、そのまま流れて食事も振る舞った。近年では1日で終わらせたい場合に17時から通夜をはじめ、20時くらいに葬式も終わらせることもある。

(2) 葬式における手伝い

昔から葬式は他家の人が手伝い、自分たちで行うものだった。基本的には同じブラク（部落・集落）の中に、さらに小さいまとまりである班があり、同じ班内の人を中心に手伝いに出る。中には親しい人が亡くなった場合に、自主的に手伝いに行くという話も聞かれた。同じ班内の各戸から少なくとも男女一人ずつが出て、手伝いの人数はおおよそ20～30人ほどになる。

手伝う内容は、男女で異なる。男性は葬式の日程の報告や葬具作り、帳場などを担当する。葬式等の日程を伝えるのは、必ず男性2人組で行う。2人の理由は判然としないが、1人では駄目といわれている。この知らせに行く男性たちを「ヒキヤク（飛脚）」という。まず同じ班全戸に知らせ、その後親戚、別の班の家にも連絡する。今は自動車を利用する。

年配の男性は蓮やシカハナを作っていた。シカハナ用の紙は近所の商店から購入していた。その他、遺体を棺に入れる準備や祭壇の飾りつけも男性の仕事であった。現在は葬祭業者が花を用意するが、昔は寺が造花の花環を貸し出した。帳場の仕事は、受け取った香典の記録、領収書の記入と受け渡し、葬式で購入したものの支払い等である。帳場の担当になる人は、近年は女性が務めることもあるが、基本的には男性のうち銀行員や事務作業に慣れた人が行っていた。シカハナ用の紙や、食材など葬式に必要な物品の費用は全て後払いだった。葬式用の買物帳があり、それに買った物と商店、金額を記入していった。商店の人も最後に精算することはわかっているため、後払いでも問題にはならなかった。買物帳につけられた支払いは、葬儀終了後に帳場の担当者が精算する。全てが終わると買物帳は喪家に渡される。買い物帳と香典帳とは別のものである。

葬式の規模は「カマド（家の経済状況）に合わせた範囲」で行うとされる。

(3) 葬式の食

地区や班によって供される食事などに違いが認められる。今回確認できた内容を地区別に整理すると、次のとおりである。

(3)－1 本町の事例

枕勤めのためにご飯と枕団子を用意する。団子の形が三角や平たくなるなどきれいに丸められないまま積まれていても、とにかく祭壇に供える。昔はこれを用意するのが身内の務めのようなものだった。かだっこ餅は、通夜や取り越し法要の時に用意する。今は葬祭業者が菓子店に依頼するなどして用意するが、かつては手伝いの人たちが用意した。現在菓子店が夏期に用意するかだっこ餅は真っ白である。黒砂糖は使わない。

喪家の人と食事の献立を決め、食事の一切を取り仕切る女性のことをナベセンドウ（鍋船頭）という。ナベセンドウは料理がうまいだけでなく、家の都合や地域の様子などをよくわかっている人が務める。

食事は家の付き合いの規模にもよるが、50～80名分用意する。弔問客のほか、手伝いが何人もいると、それだけで食事の量が増えてしまう、ということを表す「死人の一口食い」という言葉がある。お米は7升も8升も炊いた。それに合わせてみそ汁と煮しめも作る。袋菓子などの用意も、ナベセンドウが指示を出していた。

通夜は18時から始まるが、16時くらいには食事がとれるように準備していた。テーブルを用意し、皿に盛り付け、箸も用意していた。夜には酒や肴なども用意していた。

葬式当日の朝は手伝いも喪家の人も通夜の残りなどを食べる。昼の取り越し法要ではお汁粉、素麺は定番で、オードブルや酢の物なども出た。そうめんの出汁は昆布とかつお節を使う。今は取り越し法要の食事は出さなくなった。稀にカレーを作ることもあるが、最近は用意しないことが多い。本町の一部では持ち帰りの粗品と共にコクハン（黒飯）を自分たちで炊いたり、菓子店に頼んで炊いてもらい、弔問客に渡す。コクハンも真白なもち米に黒豆を入れたものである。コクハンを用意するところは「丁寧な」印象を受けるという。

(3) - 2 美和の事例

通夜と葬式では団子を一向（ひとむかい）用意し、葬式が終わると皆で食べる。初七日、四十九日、百か日で団子を作り、祭壇に供える。祭壇を下げた後、百か日では来た人に分ける。宗派によって団子の盛り方などは異なり、禅宗では丸く、門徒（浄土真宗）は型を取って積みかさねる。親戚など含め80～100人くらいが弔問に来るが、たとえ1～2個でもこの団子を振る舞う。

この団子やかだっこ餅、煮しめは女性の中でも年配の人が作った。最近では団子やかだっこ餅は菓子店に依頼して作ってもらっている⁽⁷⁾。およそ10年前までは手伝いの人たちが集まって作っていた。葬式の手伝いには喪家と同じ班の人全員と親戚があたった。ある家ではかたっこ餅を、ある家では団子を、と分担して作る。

葬式で作るのは、煮しめ、素麺、八杯汁、ゼンマイ味噌汁、茶碗蒸し、刺身、白いご飯、漬け物、小鉢（酢の物）、ポテトサラダなどである。ポテトサラダは特に人気だった。煮しめは大鍋二つで作る。食事作りに使う道具類は各家にあるものを使う。

煮しめは大根、人参、ワラビかゼンマイのどちらか、豆腐、こんにゃく、油揚げ、天かま類（ちくわなど）を入れる。豆腐は50丁使う。出汁はイワシと昆布で取る。

素麺は塩鯨で出汁を取る。葱のをせ、のりを散らす。

八杯汁は昆布とイワシの出汁に醤油で味付けする。水

気を切った豆腐の千切り、干し椎茸、ショウガを添え、葛の餡をかける。八杯食べる程おいしいことから八杯汁と言われる。

茶碗蒸しは、鶏ささみ、甘栗、なると、ゆでたサツマイモ、椎茸を入れ、三つ葉を添える。

刺身はマグロだけを使う。結婚式などの祝い事では白身魚も添えて紅白にする。また、冬場であれば真鱈を昆布締めにして出す。

(3) - 3 城丘の事例

葬祭業者に頼むようになった今でも、昼食は作る。メニューはカレーや煮しめなどである。

かつての葬式には素麺が欠かせなかった。素麺の出汁はかつお節を使っていた。その他八杯汁や魚の煮つけ、おひたし、野菜がとれているときにはなますも用意した。野菜がある時期にはめいめいに白菜のおひたしや、大根のなます、きゅうりもみなどを用意できるので困らない。12月下旬くらいの冬期だと野菜が無いため献立を決めるのに困る。八杯汁の材料は豆腐と油揚げとシイタケである。出汁は昆布とイワシ、かつお節でとる。醤油で味付けし、最後に片栗粉を入れてとろみをつける。八杯汁と素麺は地区によって味が違うので、よその地区の葬式に呼ばれると、皆あれこれと噂をするものだった。

城丘では晩の食事はキンキやメンメなどの赤魚の煮つけを出す。赤魚は高価であり、必ず出るわけではないが、喪家が葬式の食事を取り仕切る女性（前出のナベセンドウに当たる）に内容を任せる場合には出る。食事を取り仕切る女性は、食事をただ作るのではなく、家の規模など様々なことを勘案しなければならないため、それをつとめる人は「ゆるくない」という。場合によっては、献立は喪家が細かく決めることもある。

寒い時期の寺参りでは三平汁を作る。この地区出身のM氏（昭和14年生）は鮭や助宗のガラを用い、頭や内臓も入れる。助宗はなかなか手に入らないので貴重である。塩を振った助宗にばれいしょ、大根、人参、豆腐、ササゲを入れて煮たあと、皿に盛る際に長ネギを添える。出汁はイワシを使う。頭も内臓もかつては捨てていたが、今は入れている。かつてはイサバ屋にいけば必ず頭を売っていたが、今は頭のみ販売はしていない。

城丘でも通夜と葬式の際にはかだっこ餅を用意する。通夜に団子（積団子）とかだっこ餅を供物として供え、その後参列者に配る。用意するかだっこ餅の数は明確に決まっておらず、大体十数個用意する。これは皿に盛ったときに「こんもり」するくらいであるという。数は二皿（一向）とも同じだけ用意する。かだっこ餅を自分で作らない人は町内の菓子店であるくらや製菓にお願いする。団子も今は皆高齢になり作るのが大変ということで、2～3年前からくらや製菓に頼むようになった。お金はか

かるが、その方が楽であり、上手に団子を積んでくれる。自分たちで重ねると団子の形が一定でなく、曲がったり、崩れたりすることがあるが、店に頼むと団子の形が整っているの、きれいで崩れない。

これまで手伝いの人達で用意した団子が通夜の時に崩れたことがあったが、崩れれば後に続くときれ、縁起が悪いと言われていた。団子が汗をかくと崩れてしまうので、積んだら布巾などを被せ、その上からぎゅっと抑える。熱いうちに団子を積むので、団子は汗をかいてしまい、これが崩れる原因になってしまう。どうしてもうまくいかないこともあることから、爪楊枝で見えないようにつなぎ代わりにしたこともあった。

寺参りは団子とお供え（色団子）で、この時にはかだっ餅はない。法事のお勤めが終わるとお参りした人に袋に入れて渡した。色団子とは、黄色と赤と青の団子であり、これを積み重ねて供えている。これを皆にあげる。色団子は自分たちで用意する。

4 年中行事およびその他の食

(1) 年中行事の食

(1)-1 正月の準備と大晦日の食

餅つきは29日と26日は避ける。29日につくとクモチ（9が苦を連想させる）なので良くないとされ、26日が避けられる理由は判然としない。かつては31日に神棚の飾りつけを行っていた人もいるが、最近では「1日飾りは駄目」といわれ、30日に飾り付けをするようになった。神棚にはゴボウ締めと、ゴヘイランマ（御幣欄間）と呼ばれる切り紙をとりつける。ゴヘイランマには稲荷や宝船、松竹梅などの柄がある。雄蝶雌蝶はホームセンターで購入する。

現在大晦日は寿司を寿司屋に頼むという話が聞かれた。そのほか手巻き寿司や煮しめやオードブル、茶碗蒸し、黒豆を煮たもの、なます、そば切りなどを用意する。

(1)-2 雑煮

家によって異なるだけでなく、実家と婚家どちらのものを引き継いだかも人によって異なった。

江差町出身のH氏（昭和24年生・女性）は、鶏肉で出汁をとり、醤油のすまし汁の雑煮である。具にわらび、たけのこ、ごぼう、人参、鶏肉を入れる。餅は角餅で、焼かずに煮る。作り方は姑から習った。

厚沢部町出身のN氏（昭和24年生・女性）も鶏肉で出汁をとり、醤油のすまし汁の雑煮である。具にはごぼう、人参、鶏肉のほか、わらび、たけのこ、ふきといった山菜を入れる。餅は角餅で、焼かずに煮る。作り方は、姑のものを真似している。

同じく厚沢部町城丘出身のM氏（昭和14年生・女性）

は出汁を昆布でとり、醤油のすまし汁の雑煮を作る。具は長ネギ、シイタケ、豚肉を入れる。かつては鶏肉を使っていたが、豚肉に変えた。餅は角餅で、焼いて入れる。

函館市出身のI・M氏（昭和14年・女性）は、かつお節で出汁をとり、醤油のすまし汁の雑煮である。具は鶏肉、なると、せりかみつばを最後に入れる。彼女は実家での作り方を踏襲している。この女性は、結婚前実家で鯨汁も食べており、正月には欠かせないものと感じていることから結婚後も鯨汁を用意している。厚沢部町出身の夫は「山の人の人なので」鯨汁はあまり喜ばないという。

上記4人のうち、先の2人はほぼ同じ具材・作り方である。3人目と4人目の女性はそれぞれ異なっている。先の2人は結婚後婚家や実家で同居していたことや、4人目の女性は婚家とは別居だったことも影響していると考えられる。3人目の女性は鶏肉から豚肉へと具材を替えているが、これは子どもたちの好みにあわせたためである。大晦日に寿司を食べるようになったのも子どもたちが喜んだ影響であるという。

なお、4人目の女性の実家（函館市）で作っていた正月の料理としては、ごぼう炒め、煮豆、なますやエビ、鯛、鯨汁、口取りなどがあり、めいめいに高足膳を用意していた。これは昭和30年代頃まで続けられていた。

(1)-3 小正月

小正月は「女の正月」という。この日に、つぼっこ汁を作る。つぼっこ汁には必ずさぎげを入れるが、これには「マメで⁽¹⁰⁾一年働けるように」という意味がある。出汁は煮干しと昆布でとる。お供えとして小皿などに少し盛り、神棚などに飾った。ほかに黒豆や、煮しめやなますを用意した。鯨汁は海岸沿いで食べるもので、こちらではあまりいない。どぶろくなども作った。小正月には隣近所が集まる。女性が主体だが、男性も「およばれする」という。

(1)-4 五月節句

五月の節句になれば笹餅と云って、餅を笹の葉に包む餅を作る。自家で所有する近所の山で、きれいな笹の葉を採っておく。その笹を餅につけ、蒸かして完成する。笹の葉はカビが生えないようにするためにつける。家の倉などに干しておく保存食でもあった。笹の効果で硬くなくてもカビが生えなかった。焼くと笹のにおいがしておいしかった。昭和20年代には菓子もそれほど多くなかったため、子どもにとっては笹餅が楽しみだったという。

(1)-5 報恩講

木間内の遠成寺（真宗大谷派）では、1年に1回報恩講を行っている。地区で当番が決まっており、食事の用意などの手伝いをする。当番になるのは3年に1回程度である。報恩講での食事内容は、おみぎきの時に話し合う。町内の寺の中にはお汁粉と素麺と決まっているところもあるが、遠成寺では年ごとに当番が決める。茶わん

蒸しや揚げ物などが出る年もある。

(2) その他の食

ここでは行事に関係なく作る食について記述する。

(2)-1 漬物

鮭の飯寿司やたくあんなどが作られる。多くの家庭で作られるため、出来上がると近所の人に配る。子どもが自立するなどして夫婦二人になった家では配る方が多いかもしれないという話も聞かれた。かつてはホッケの飯寿司を作る人もいたが、最近はその数も減っているという。ホッケは細かく刻んで骨を取って血止めをするなど、作業が多いため、手間がかかる。

(2)-2 こうれん

もち米を蒸かして水でゆるめ、砂糖やゴマを加えて搗く。それを40g程度に分け、14cm角に手で成形したあと伸して、干す。7月ごろの天気の良い日に2日間程度かけて行う。皆で一斉に作った。使うもち米は、古くなったものである。

(2)-3 おはぎ

M氏（厚沢部町出身・昭和14年生・女性）が子どもの頃、城丘には商店が無く、お菓子も自家製だった。特に子どもの頃おはぎは頻繁に出たので、出ると「またか」と思うほどだった。運動会などでもよその家は海苔巻きでも実家の母が用意したのはおはぎというほど、よく出された。今は懐かしい気持ちになるという。おはぎなら小豆も米も自家用があるので、購入するのは砂糖くらいであった。

(2)-4 ふきんこ餅

メークインを使う。皮をむいておろし金で擦る。ボウルに布巾を入れて、擦ったものをそこにあける。そして布巾ごと手で絞る。30分程度置いて上澄みを捨て、1〜2ミリ程イズイている（沈殿している：筆者補足）デンプンを、先ほど絞って残ったものに混ぜる。これを丸めて団子にし、醤油汁などに入れる。出汁と具を兼ねて鶏肉やマイタケを入れる。そのほかに、ごぼう、ねぎも入れる。厚沢部町外の海辺に住む人はイワシのつみれやホッケのかまぼこを入れるという。

(2)-5 芋団子餅と芋餅

芋団子餅は芋を煮てつぶし、デンプンを加えてこね、円柱状にして切る。フライパンで塩コショウをして食べる。芋団子餅と芋餅とは別のものである。芋餅は冷えた薯をすりこぎですりつぶし、粘りを出す。これが芋餅である。芋餅は黒蜜をつけて食べた。

(2)-6 爆弾焼き

水で練ったデンプンを薪ストーブの上に置いて焼き、何もつけずに食べた。これを爆弾焼きといった。昭和20年頃に食べられていた。

5 おわりに

本稿ではかだっこ餅をはじめ、厚沢部町における食と儀礼について記述してきた。

まず、厚沢部町におけるかだっこ餅の特徴として、米粉を使うこと、必ず木型を使って模様をつけることが明らかになった。この点は荒井らによる上ノ国町、江差町の事例と共通している。

菓子木型の意匠は、松や梅、鶴や亀などの吉祥文がみられたが、その使い分けについては、今回の調査では明らかにできなかった。入手方法としては、金物屋などでの購入、町外の職人に製作を依頼、あるいは自作するなど新品を手に入れるほか、他家から引き継ぐなど既にあるものを使い続けている例もあった。家の女性が高齢になりかだっこ餅を作ることが困難であったり、それを次の世代が引き継がなかったり、そもそも店で様々な種類の菓子が販売されているためにかだっこ餅が菓子として選択されないことから、同じ家で代々使うのではなく、欲しい人が引き継ぐという状況が生まれている。

作り方は、かだっこ餅が葬式や法事などにおいて女性複数名で作られる機会が多いこともあり、各家庭だけでなく、集落内の同じ班などある程度のまとまりの中で伝えられてきたと考えられる。

葬式の手伝いでの食事作りも同様である。班や地区など、あるまとまりでの定番の献立や「味」があると明確に認識されている。この「味」については、ナベセンドウと呼ばれるような地域内のリーダーシップをとる女性や、年配の女性によって維持されてきたと推測される。

一方で、同じものでも家単位で作られる場合には、個人が創意工夫する例もあった。また、家単位で作られる食も具材や献立が変化していることがわかった。いずれも「子どもが喜ぶ」という理由である。作り手にとっては、食べる人の反応が重要であることは当然のことであると同時に、食材や食のバリエーションの増加が選択肢を広げ、食の変化に大きく関わっていると考えられる。

4章で取り上げた「その他の食」については、ばれいしょや米、小豆などを使ったものが多かった。いずれも厚沢部町で作られている農作物であり、手に入りやすい作物を使っていたことがわかる。

爆弾焼きなどは過去に食べていたものとして挙げられており、今回取り上げた食は、かだっこ餅を含め現在では自家で作られない傾向にある。地域における人々の暮らしの一端を示すものであることから、生業の変化、道具の流通など、自家で作っていた頃の社会的要因も含め、記録をする必要がある。これらの課題については、今後明らかにしたい。

表2 2018年12月26日から28日に厚沢部町において調査を行ったかだっこ餅の木型

No.	名称	大きさ 上段：全長×全 幅×全高 下段：柄長×柄 幅×柄高 単位：cm	模様		所蔵 (カッコ内は取蔵番号)	備考	写真図版
			①	②			
1	木型 (柄付き)	29.1×8.2×2.0 8.2×2.7×1.6	柏葉	宝袋	I氏	多数の木型の中から、今回使用したものを計測した	図版 I-1
2	木型 (柄付き)	29.2×7.6×2.1 8.6×2.7×1.8	三つ柏	菊花葉	厚沢部町郷土資料館 (6230-64)	裏に屋号「○大」	図版 I-2
3	木型 (柄付き)	29.0×7.4×2.3 8.0×2.7×1.8	梅花	三つ葉	厚沢部町郷土資料館 (6230-53)	裏に屋号「○大」	図版 I-3
4	木型 (柄付き)	29.3×8.1×2.0 8.5×2.7×1.8	菊花	松笠	厚沢部町郷土資料館 (6230-62)	裏に屋号「○大」	図版 I-4
5	木型 (柄付き)	30.2×8.7×2.4 8.1×2.7×1.8	三つ柏	花菱	H氏	裏に「H」、「北」とある	図版 I-5
6	木型 (柄付き)	30.2×8.7×2.6 8.1×2.6×2.6	桔梗	三つ割桜	H氏	裏に「H」とある	図版 II-1
7	木型 (柄付き)	30.2×8.7×2.6 8.2×2.9×2.4	ブドウ	宝袋	H氏	裏に「H」とある	図版 II-2
8	木型 (柄付き)	30.3×8.8×2.5 8.1×2.9×2.5	ブドウ	柏葉	H氏	裏に「T」、「H」とある。姉から貰い受けた。	図版 II-3
9	木型 (柄付き)	27.0×10.2×2.7 7.8×3.0×2.7	鯛	梅	M氏	裏に「M」とある。材質、サクラ。札幌で1万4千円で購入	図版 II-4
10	木型	15.3×7.6×2.1 ----- 15.2×7.5×2.0	梅花	松笠	M氏	2枚組。	図版 II-5
11	木型 (柄付き)	30.3×8.0×2.1 8.6×2.8×2.1	不明	梅	M氏	旧Y家所有。	図版 III-1
12	木型 (柄付き)	30.4×7.3×2.2 8.2×2.6×2.2	鶴	亀	M氏	裏に、屋号「○ヨ」とある。約60年前から使用している	図版 III-2
13	木型 (柄付き)	29.9×9.3×2.4 7.9×2.7×2.2	柏葉	桔梗	I.M氏	裏に、「I.M」とある。厚沢部の建具屋から習い自作したもの	図版 III-3
14	木型 (柄付き)	29.4×9.8×2.7 8.4×2.6×2.5	梅	三つ葉薔	I.M氏	自作品	図版 III-4
15	木型	14.9×7.9×2.1	打ち出の小槌	-	I.M氏	裏に、屋号「○善」とある。2枚組	図版 III-5

図版 I



1 木型 (表 2-1)



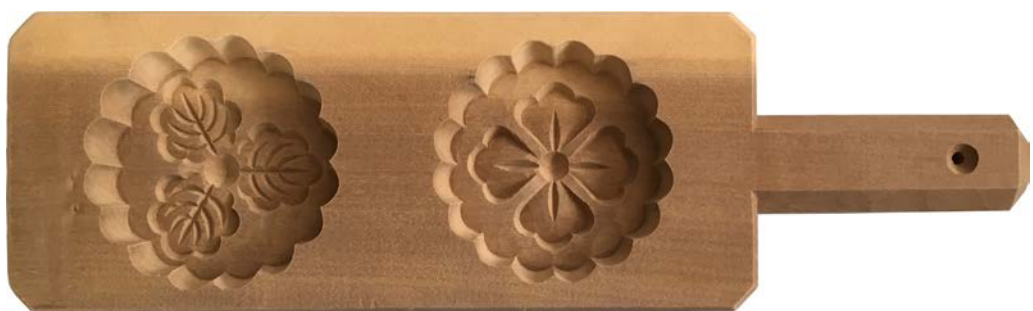
2 木型 (表 2-2)



3 木型 (表 2-3)



4 木型 (表 2-4)



5 木型 (表 2-5)

図版 II



1 木型 (表2-6)



2 木型 (表2-7)



3 木型 (表2-8)



4 木型 (表2-9)



5 ab木型 (表2-10)

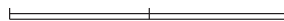
図版 III



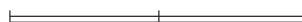
1 木型 (表 2-11)



2 木型 (表 2-12)



3 木型 (表 2-13)



4 木型 (表 2-14)



5 木型 (表 2-15)



謝辞

調査を行うにあたり、7名の皆様、株式会社くらや製菓様には大変お世話になりました。また、厚沢部町 学芸員 石井淳平様にご協力及びご助言をいただきました。記して厚く御礼申し上げます。

註

- (1) 「平成27年国勢調査」より。
- (2) 当地では「うるこめ」と呼ばれる。
- (3) べこもち粉はうるち米、もち米、デンプンが既に混ぜ合わされた商品で、道内各地で販売されている。
- (4) 「ねばる」意の方言(石垣 1991: 252)。
- (5) マッコは「お年玉」の意の方言(石垣 1991: 310)。今回の話者からは、この会話中のマッコとはお駄賃のことと説明された。
- (6) 姑は白菜のみを使っていたが、I・M氏は近所の人からキャベツを使うと良いといわれ、いっらか入れるようになった。
- (7) 町内にあるくらや製菓では葬式や法事の際に依頼を受けてかだっこ餅を作っている。その際、特に意匠の指定などはないため、家で引き継いできた木型を使っている。使っている

木型の意匠は蓮、桃、ぶどう、キノコのような形であるという。(8) 「マメで」とは、健康な、勤勉なという意(石垣 1991: 313)。

参考文献

- 厚沢部町史編纂委員会編 1981. 桜鳥—厚沢部町のあゆみ—。厚沢部町。
- 荒井三津子・杉村留美子・片村早花・砂糖理紗子・太田垣恵・鈴木恵 2012. 餅菓子文化の伝承—北海道における『べこもち』の歴史と地域性—。北海道文教大学研究紀要 36: 45-54.
- 荒井三津子・杉村留美子・片村早花・砂糖理紗子・太田垣恵 2013. 餅菓子文化の伝承第Ⅱ報—江差・上ノ国・松前の「べこもち」—。北海道文教大学研究紀要 37: 17-28.
- 石垣福雄 1991. 増補改訂版北海道方言辞典。北海道新聞社
- 櫻井美香 2013. 小樽における菓子文化の基礎研究1—旧吉乃屋所蔵の菓子木型—。小樽市総合博物館紀要 26: 39-49.
- 櫻井美香 2014. 小樽における菓子文化の基礎研究2—菓子木型における地域的比較研究にむけて—。小樽市総合博物館紀要 27: 17-28.
- 渋谷道夫 1965. 厚沢部川流域の鹿子舞と杵振り踊について。日本民俗学会報 38: 41-58.

RESEARCH REPORT

Food Culture and Ceremonies in Assabu-cho, Hokkaido:

Focus on Kadakko-mochi

OMAGARI Kaori and FUNAYAMA Naoji

Kadakko-mochi is a type of mochi (glutinous rice cake) made from rice flour and brown sugar, for occasions such as funerals, memorial services, and the agricultural off-season. Each household typically makes their own *kadakko-mochi*, using a wooden mold which may be purchased from a store, ordered from an artisan, or handed down as an heirloom. On occasions such as funerals, it is common for multiple households to get together and make *kadakko-mochi*, therefore each mold will be marked with its owner's name. Recipes might be handed down from parents, or learned from neighbors. After learning the recipe, artistic decorations and creative touches are often added, to the delight of family members. The molds are often

shaped in auspicious patterns, but there is no clear distinction of purpose by pattern. When *kadakko-mochi* are made for funerals, the funeral system is fairly similar within neighborhoods, although the types of food served varies by region. As multiple households collaborate to prepare these meals, it is thought that these occasions serve to transmit regional cooking styles and flavors. Our report also includes details of the meals prepared by each family. We found that while each family makes abundant use of produce grown within the neighborhood, such as rice, tubers, and pulses, a variety of inventive techniques are used to create different menus from the same ingredients.