

イモ類の主要な役割としてのいも餅

— 「聞き書・日本の食生活全集」の記述より —

本 間 伸 夫 立 山 千 草

はじめに

ハレの日ケの日を問わず、餅は長らく日本人の生活と不可分の関係を保ってきた。年間に繰り返される多数の行事における儀礼的なものに加えて、日常の食生活において餅を食することは大きな喜びであった。

本来の餅は、蒸した糯米を米粒が見えなくなるまで搗き潰して出来上がるものであるが、その糯米は、強い粘性から常食に向かないこと及び粳米に較べて生産性が低いことから栽培されることが少なく、結果として割高で貴重な食材となっている。

しかし、餅という大きな需要があるので、その主材料である糯米が入手し難いことは切実な問題であり、その問題解決の方策の一つとして、同じデンプン系食材であるイモ類でもって補うという工夫がなされてきた。

聞き書・日本の食生活全集⁽¹⁾（以下、聞き書）の記述から、いわゆる戦前の食生活におけるイモ類の役割を解析する一環として「いも餅」を取り上げた。

結果として、入れるイモの種類によって重要で多様な役割が認められたので、以下報告する。

方 法

1. 分析資料

聞き書・日本の食生活全集のアイヌ版を除く都道府県版47巻、CD版、索引2巻。

2. 分析対象とするイモ餅

馬鈴薯、甘藷、里芋類、長芋類を材料とするいも餅。

3. いも餅の検索と数値化

主にCD版により、原則として「いも」「芋」「もち」をキーワードとして検索し、必要に応じて地方名⁽²⁾もキーワードに加えた。

数値及び数量化は前報⁽³⁾に準じている。

いも餅検出地点数：いも餅を検出した調査地点の数。

いも餅検出地点比＝いも餅検出地点数／各都道府県に

割り当てられている調査地点数。

いも餅検出数：調査地点ごとに検出したいも餅の数。

いも餅検出数比＝いも餅検出数／各都道府県に割り当てられている調査地点数。

4. 東西地域性

前報⁽³⁾に準じて、中部地方以東を東日本、近畿地方以西を西日本として考察した。

結果および考察

1. いも餅の検出地点数と検出数

表1に示したように、検出地点数と検出数の傾向は両者に大差はないが、イモの種類間には著しい差が認められ、圧倒的に甘藷が多く、里芋がそれに次いでいる。

なお、いも餅を含む餅全体は全国の調査地点296の総てにおいて、いも餅は144地点において検出されているので、その検出地点比は餅全体で1、いも餅ではその約1/2の0.486となる。

表1 いも餅の検出地点数と検出数の全国総数

	使用したイモの種類				合計
	馬鈴薯	甘藷	里芋	長芋	
いも餅検出地点数	16	81	44	3	144
割合%	11.11	56.25	30.56	2.08	
いも餅検出数	21	108	51	3	183
割合%	11.47	59.02	27.87	1.64	

図1に、いも餅を検出した調査地点をイモの種類別に示した。

馬鈴薯いも餅は、明らかに東日本において検出されるものの、西日本では認められない。

甘藷いも餅は、逆に西日本で、特に九州において著しく、さらに東日本にまで及んでいる。しかし、東北地方北部以北では認められない。

里芋いも餅は、前二者の中間に分布しているが、やや東日本に偏っている。しかし、統計学的には東西の差違が認められない（危険率 $p < 0.01$ ）。

長芋いも餅は、例数少なく地域性の解析はできない。

ほんま のぶお

〒950-0813 新潟市東区大形本町2-3-28（自宅）

たてやま ちぐさ

〒950-0813 新潟市東区海老ヶ瀬471 新潟県立大学

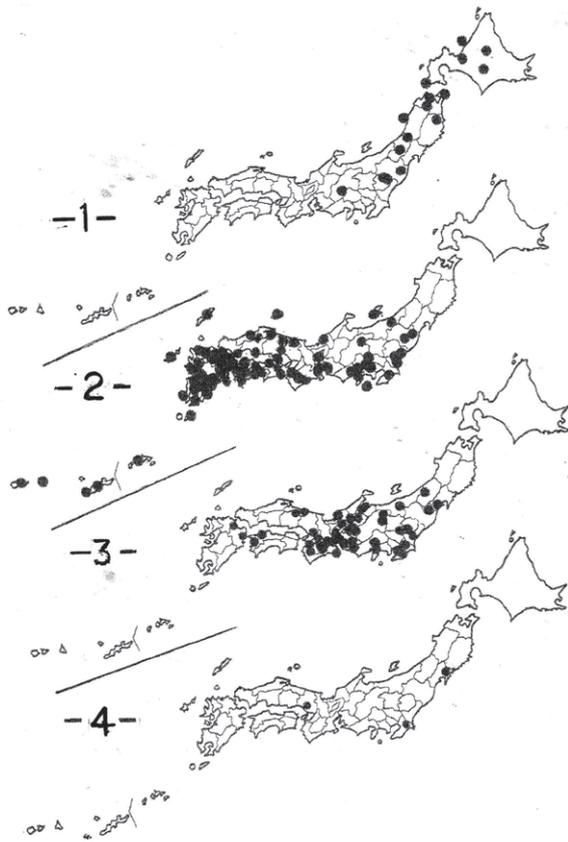


図1 いも餅検出地点の分布

-1- ●: 馬鈴薯入りいも餅 -2- ●: 甘藷入りいも餅
-3- ●: 里芋入りいも餅 -4- ●: 長芋入りいも餅

表2 いも餅の検出地点比と検出数比
-全国平均値、降順配列-

検出地点比	イモ種類	甘藷	里芋	馬鈴薯	長芋
	平均値	0.285	0.156	0.056	0.009
割合%	56.32	30.84	11.07	1.78	
検出数比	イモ種類	甘藷	里芋	馬鈴薯	長芋
	平均値	0.381	0.187	0.072	0.009
割合%	58.71	28.81	11.09	1.39	

注 > : 危険率1%水準で有意差あり = : 有意差なし

全体として、いも餅の分布は、使用されているイモそれぞれの出自にほぼ従っている。すなわち、冷涼地原産の馬鈴薯のいも餅は相対的に冷涼な東日本に多く、温暖地原産である甘藷のいも餅は温暖な西日本で多く作られている。図1は、両者の棲み分けを明確に示している。

原産地が温暖な東南アジアであって日本での長い歴史を持つ里芋の場合、そのいも餅は日本の中央部に主として分布しているが東北南部以南にまで及んでいる。日本の風土への順化が推察される。

2. いも餅の製造法

いも餅の記述のうち、製造関連の記述があるものについて分析した結果を表3、4に示した。全体として、イモを餅の材料として用いる理由が増量のためであることは、記述内容から覗うことができる。

材料の数量についてはほとんど記述されていないので、材料の比率などを示すことはできなかった。

穀類などとの組み合わせが多いが、イモ単独も少なくない。単独のケースは馬鈴薯と甘藷に限られており、里芋と長芋では認められない。

米との組み合わせが最多であり、粒米と屑粉米の両者併せて50%を越えている。特殊なものとして、とっておいて古くなった餅を蒸し直して、粒米の代わりに入れるケースがあり、特に九州地方に多く認められる。

馬鈴薯または甘藷で作るイモ単独の餅は、本来の餅とはほど遠く餅とは名ばかりのものが多く、もっぱら作業時の間食（こびる）や子供のおやつに供されている。

表3 いも餅の材料 -全国総数-

		馬鈴薯	甘藷	里芋	長芋	計	割合%
材料 組合 わせ	イモ+粒米	2	41	33	3	79	48.77
	イモ+屑粉米	3	23	2	0	28	17.28
	イモ+小麦粉	0	19	0	0	19	11.73
	イモ+そば粉	0	4	1	0	5	3.09
	イモ+その他	2	3	0	0	5	3.09
	イモ単独	10	16	0	0	26	16.05
	計	17	106	36	3	162	
	割合%	10.49	65.43	22.22	1.85		

注1 イモにはその加工品（乾燥物やでん粉など）が含まれている。

注2 その他は粟、玉蜀黍、蘇鉄でん粉であって、砂糖や食塩などの調味料、ヨモギなどを含まない。

表4に示すように、本来の糯米餅の搗くだけとは大きく異なり、餅にするプロセスは多様である。そのため、例えば細かく切った甘藷の形が残っている「ばたもち」様のものがあり、鍋の中で潰して捏ねて丸める「団子」様のものもある。しかし、多くは“へぎ”などに入れて平たく延すか蒲鉾様の棒状にしてから切る本来の餅に近いものである。

ばたもち様や団子様のは、でき次第直ぐに食べて保存しない。概して、いも餅は変質し易いものとされており、作る時期は冬などの低温の季節が普通である。しかし、よく乾燥したいも餅は、切り餅、あられ、かき餅として、年間を通じて食されている。

里芋入りでは、「餅」様の割合が高く、ほとんどがあられやかき餅になっている点が注目される。里芋入りの場合は入れないよりも、また他のイモのいも餅よりも、焼いた

ときにふっくらと美しく膨れ美味しいと評価されている。甘藷も餅を作っている場合でも、あられとかき餅のために里芋も餅をわざわざ作るケースまで認められる。

表4 いも餅の加工法と食べごろ

		馬鈴薯	甘藷	里芋	長芋	計
加工法	混和する	1	15	8	0	24
	潰し捏ねる	12	33	4	0	49
	搗く	4	58	24	3	89
製品	「ぼたもち」様	1	14	10	0	25
	「団子」様	12	30	4	0	46
	「餅」様	4	62	32	3	91
	あられ・かき餅	0	9	29	2	40
食期	直ぐに食べる	14	73	12	0	99
	後でもよい	3	33	24	3	63

- 注1 加工法において、混和は材料の一部が原形を保つ程度に捏ねるもの、搗くは臼の中で原形が無くなるまで潰し捏ねるもの、潰し捏ねるは両者の中間程度。
- 注2 製品欄の製品名には、最も類似しているものを当て「・」様とした。あられ・かき餅は「餅」様の一部を抽出したものである。
- 注3 概して、いも餅は変質が早く、季節によって食味期間が異なる。

3. いも餅の材料としてのイモ類の比較

馬鈴薯は、食用全体の場合では甘藷や里芋に対して拮抗して検出されているにも関わらず⁽⁴⁾、いも餅用では明らかに少なくなっており、甘藷の入手がままならない冷涼な地域においてのみ用いられている。馬鈴薯自身が西日本において栽培され食用になっているにも関わらず、その地では馬鈴薯入りの餅が見当たらないことから、好まれていないことが明らかである。理由として、やや硬いこと、甘藷のような甘みと里芋のような粘りが無いことが挙げられる。

甘藷が好まれる理由として、加熱したイモが柔らかく崩れやすいので潰すと捏ねるが容易であること、甘いこと、イモそのものの生産性が高く入手が容易であるので気軽に利用できること、保存しておいた干し芋も同じく利用できることなどが挙げられる。全体として、簡便で増量という役割が大きい。

里芋の場合は、出来上がった餅が柔らかく、焼いた場合によく膨れておいしいことから、主に食感の向上を目指し、米と組み合わせでもって上質のものが多く作られている。特に、おかきとあられがその代表的なものである。里芋いも餅は、里芋特有の用途として注目しても良いのではないかとと思われる。

長芋は例数が少ないので確たることは言えないが、3例のいずれも、できた餅の伸びよく焼いた場合に膨れが良いと記述されており、里芋に似ている。

ま と め

- 1) いわゆる戦前の食生活を解析する一環として、聞き書・日本の食生活全集の記述をもとにして、馬鈴薯・甘藷・里芋・長芋入りのいも餅の実態について解析した。
- 2) 甘藷が最も多く利用され、次いで里芋・馬鈴薯・長芋の順であったが、長芋入りはごく少数であった。
- 3) 全国的分布は、馬鈴薯入りは東日本において、甘藷入りは西日本において、里芋入りは中央部において顕著に認められた。
- 4) イモを餅の材料の一部とする理由は、糯米の節約が主であるが、餅様のものが簡単にできることから簡便さもポイントの一つとなっている。
- 5) 里芋入りのあられ・かき餅のごとく、よく膨れて柔らかくておいしくなるという積極的利用もある。里芋の用途拡大の参考になるものと考えられる。

文 献

- (1) 農文協編集委員会：聞き書・日本の食生活全集（アイヌ版を除く各都道府県版47巻，索引2巻）およびそのCD版，農山漁村文化協会（農文協）（1982～1993）
- (2) 本間伸夫・立山千草：戦前のイモ類は多彩な名称を数多く持っていた－聞き書・日本の食生活全集の記述より－，新潟の生活文化，No.28，p.1～4，新潟県生活文化研究会（2022）
- (3) 本間伸夫・立山千草：戦前の食生活における日本人の食肉嗜好を鶏肉が支えていた－「聞き書・日本の食生活全集」記述データの数量化による解析－，新潟の生活文化，No.27，p.1～7，新潟県生活文化研究会（2021）
- (4) 本間伸夫・立山千草：戦前の食生活においてイモ類の主役は里芋であった－「聞き書・日本の食生活全集」の記述データの数量化による解析－，新潟の生活文化，No.28，p.5～8，新潟県生活文化研究会（2022）