



笹巻きの文化

山形大学農学部教授
江頭 宏昌

鶴岡の笹巻きは、木灰の上澄み水、つまり灰汁を吸わせたもち米

をチマキザサの葉で包んで煮る粽の一種です。端午の節句のころによく

食べられています。灰汁の主成分は水酸化カリウムや水酸化カルシウ

ムなので強いアルカリ性を示します。この灰汁で煮ることによって、も

ち米は黄変し、米粒が溶けたように癒着して半透明のゼリー状にな

り、独特の風味を持つようになり

ます。一般的には黒砂糖を溶かして作られる黒蜜ときな粉を付けて食べ

ます。新潟県村上市の旧山北町には同様の笹巻きがありますが、最上川

以北の庄内地方や庄内地方以外の山形県内、さらに日本全体を見

渡しても類似の粽はほとんど見あたりません。ただし九州の鹿児島

熊本、宮崎などに「あくまき」と呼

ばれる竹皮に包む粽があり、砂糖ときな粉で食されます。

静岡県藤枝市岡部町朝比奈に伝わる「朝比奈ちまき」もツバキの灰

汁を用いて作られますが、鶴岡のように煮て作るのではなく、蒸して作

ります。また包材について、京都の道喜

粽などに使われるササは鶴岡と同じチマキザサです。チマキザサは国

内で広く粽に使われていることからその名が付けられています。国

内では主に北海道、本州、四国に分布しています。本州では主に

日本海側に分布し南限は島根あたりまで、四国では四国山地に分

布しています。分布は積雪深と関係がありそうだと研究者は指摘し

ています。チマキザサは常緑で地上に冬芽を付けます。冬芽が冬期

に凍結したり乾燥しすぎたりする

と障害を受けて生育ができなくなってしまうのですが、雪に覆われ

て保護されることでチマキザサは生きていけるのです。ところが今

後、温暖化が進んで積雪が少なくなると、雪で冬芽が保護できなく

なり、チマキザサは次第に分布域が狭くなるのではないかと心配され

ています。2008年〜2100年の分布適域を予測した研究(津

山ら2008)によると、そのころでも山形県や鶴岡市でもチマキザ

サがなくなることはなさそうですが、生育エリアが標高のより高いところ

に移行する可能性があり、葉を集めるのが大変になるかもしれま

せん。

ところで鶴岡の笹巻きはいつからどのような経緯で作られるようになったのでしょうか? 鹿児島に

製法や食べ方がよく似た「あくま

き」があることから、西郷隆盛が戊辰戦争(1868・69)の時に伝えたという説や、北前船が九州から伝えたのではないかと説があります。

『悪作付書記』という天明8(1788)年に鶴岡で書かれた飢

饉の記録があります。そこに松の

甘皮を餅に突き込んで食べる方法を解説した文章の中に、「粽をにる

如くの灰水をこしらい……」という記述があります。

西郷隆盛が生まれたのは1828年

で、それより40年も前に鶴岡に灰汁を使う粽が存在していたこと

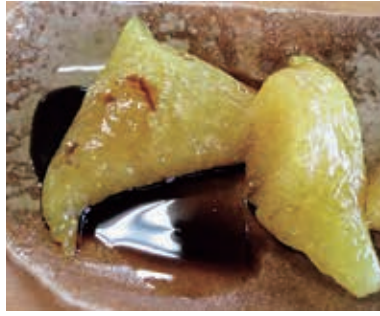
になります。また北前船の活躍が始まるのは18世紀中ごろからなの

で、北前船が運んだ可能性は否定

できません。しかし、九州と鶴岡・村



灰汁で煮る笹巻き(鶴岡市朝日地域)



灰汁で煮る笹巻きは黒みつときな粉で食べる(鶴岡市朝日地域)



鹿児島のおくまき



あくまきは、きな粉と砂糖で食べる



朝比奈ちまきの作り方



朝比奈ちまき(静岡県藤枝市)灰汁を吸わせて蒸したもち米を臼と杵でついてマコモの葉で包む



庄内南部の笹巻き(上)と北部の笹巻き(下)

不自然なので、北前船が運んだ可能性は低いのではないかと考えています。
「出羽国風土略記」(1762)に「金峯粽」という記述があります。地元の言い伝えでは昭和の初め頃まで鶴岡の金峯山麓に笹巻き(粽)

を食べさせる茶屋があったといわれていることから、粽の由来は金峯山と関係があるのかもしれない。一説には役行者(えんぎやう)が671年に金峯山、あるいは熊野三山になぞらえた金峯、母狩、摩耶山の金峯三山を修験の聖地として開山したとき

に笹巻きが伝えられたのではないかとこの説もあります。残念ながら、鶴岡の笹巻きの由来がそんな古い時代まで遡るかどうかが、それを裏付ける証拠はありません。しかし九州と鶴岡という地理的に離れた場所にピンポイントで似たよう

な食べ物がある理由として、修験者が製法とともに伝えた可能性は否定できないと思います。
さらに修験者説以外に考えられるとすれば、熊本由来説です。金峯山のほど近くに丸岡城跡があります。ここは寛永9(1632)年に熊本から配流された加藤忠広(加藤清正公の子)が幽閉された場所です。加藤家を通じてあくまきが伝えられ、竹皮の代わりに笹を使うようになった可能性も考えられます。