

トチのコザワシ

渡 辺 誠

1. 技術伝承集成の必要性和問題点

トチの実は、縄文時代以来の重要な食料資源の一つである。特にコメ以前の段階では、主食の一角を構成していたと推定される。しかしこれを食用に供するためには、アク抜き技術の開発が必須の前提である。

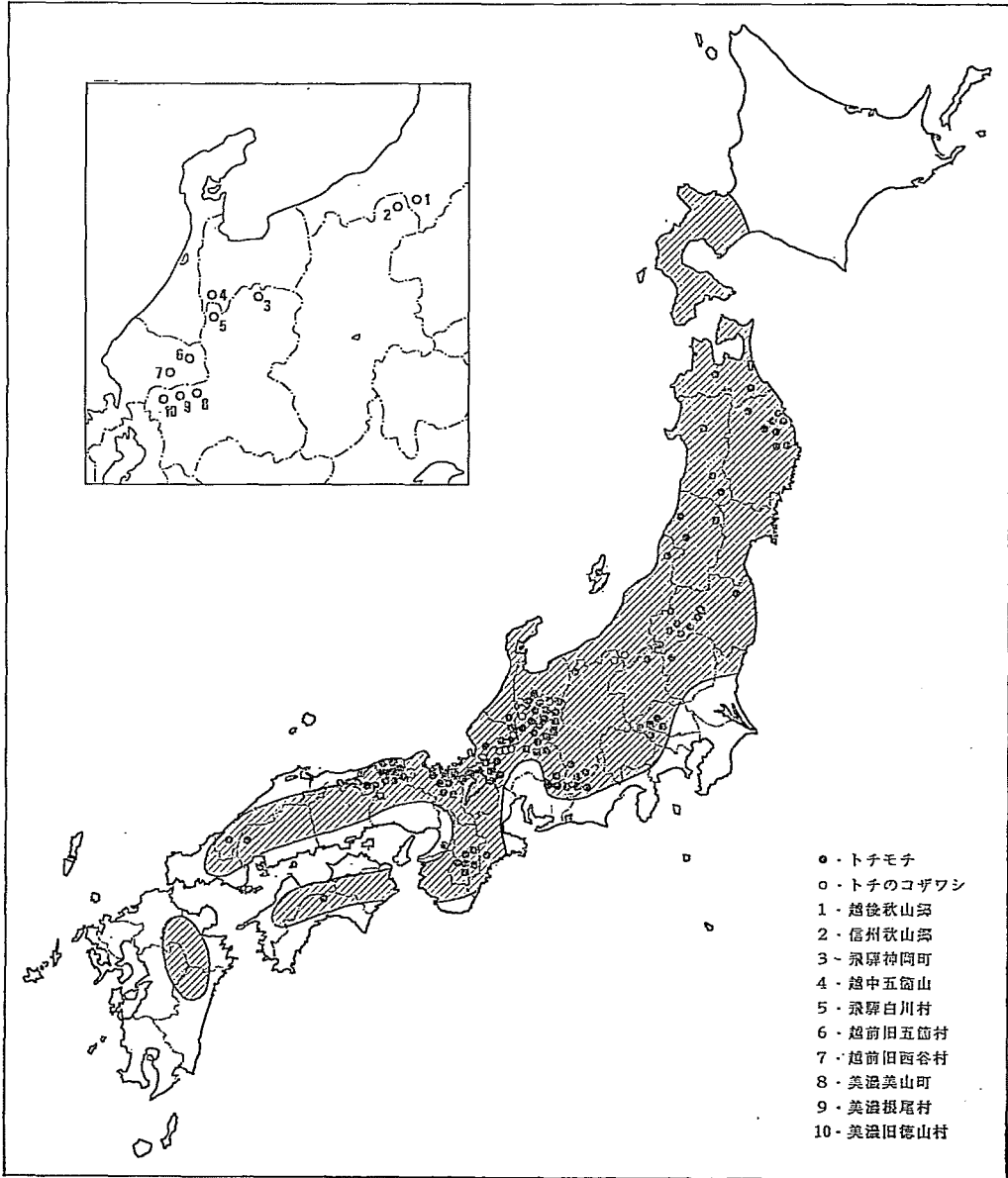
トチのアク抜きは、サポニンやアロインといった非水溶性成分であり、灰つまりアルカリで中和して流し去るなどの必要がある。水溶性のタンニンをアクの主成分とするドングリ類とは、このためにアク抜き技術の実体大きな差異が認められる。そしてトチは、西南諸島のソテツを除き、日本の山野の植物の中でもっともアク抜きの難しいものと認識されているのである。

この灰で中和するなどのアク抜き技術の開発は、現在のところすくなくとも縄文時代中期初頭までは、確実に遡ることができる。青森県十和田市明戸遺跡の第14号住居址は、中期初頭の円筒上層A式期に属す焼失家屋であるが、ここから多量のクリ・オニグルミ・ドングリ類とともに、若干のトチの実が出土している（渡辺1984）。その上限はさらに遡る可能性がある。

トチの実の食べ方とアク抜きには、モチゴメとつきあわせるトチモチの場合と、ドングリ類と同様にそのデンプンを粉にとり、粥またはダンゴ状にして食べるコザワシの場合とがある。一般的なのは前者であり、後者はきわめて限定された地域にのみ残存しているにすぎない。またその中間的タイプも存在する。

トチノキ属トチノキ (*Aesculus turbinata* BLUME) は、北海道西南部から本州・四国の温帯落葉広葉樹林帯に分布する落葉高木で、九州では稀である。トチモチ地帯の分布傾向もほぼこれに一致するが、天然分布よりかなり縮小した範囲を示している（第1図参照）。

この分布範囲のなかでも中心的な地域のごく限定された7町村にのみ、トチのコザワシの技術が伝承または記録されている。その地域名を北から順に記せば、1・越後秋山郷、2・信州秋山郷、3・飛騨神岡町、4・越中五箇山、5・飛騨白川村、6・越前旧五箇村、7・同旧西谷村、8・美濃美山町、9・同根尾村、10・同旧徳山村である。1・2を除けば濃飛加越山地に集中しているが、これは調査密度に帰因するも側面もある。そしてすでにほとんど痕跡的になってしまった秋山郷にみられるように、本来はもっと分布範囲が広がったものと推定されるのである。コメ以前の段階では、逆にこのコザワシが重要な役割を果たしていたとみられるので、トチモチの



第1図 トチの分布(堀田1975)とその実を食した地域(19~20世紀, 1点1市町村)

分布範囲と同一であった可能性が大であることはいうまでもない。

しかしこのトチのコザワシはもはや消滅寸前であり、追体験と写真を伴う記録は、筆者が報告した美濃旧徳山村榎原の例と、福井県立博物館調査の越前旧五箇村(現大野市)の例のみである。他はいずれも聞き取り調査の記録か文献資料のみである。しかしこのような不完全資料でも徹々たるものであり、そのすべてを集成しておくことは重要であろうと考え、旧稿に加筆して本稿をまとめた次第である。そしてアク抜き技術そのものに焦点をせばれば、これらの資料は榎原例などと対比して不完全性を免れ得ない。この点も明瞭に指摘し、筆者自身の報告例をも含めて、再調査の必要性のあることを強調しておきたい。こうした条件整備の上に、将来関連する道具などの諸要素の考古学検討を深めていきたいと考える。

なおこれらの作業に当たり、映像や写真記録のある事例はA、その他をBとして番号を付すことにする。Aについては筆者自身が参加して記録した旧徳山村榎原の場合をまず最初に紹介し、Bについては北から順に列挙することとする。

2. 映像や写真記録のある事例

2-1) 美濃旧徳山村榎原における追体験(事例A1)

本例は以前に報告したことがあるが(渡辺1978, 81)、これに若干の補訂を加えて再報告することとする(写真1参照)。

岐阜県揖斐郡旧徳山村(現藤橋村)は、揖斐川最上流の村であり、榎原はさらに奥に位置する塚、三軒屋とともに、本流最奥に位置する部落である。この村でトチモチやコザワシの聞き取り調査を開始して以来、たえずトチのコザワシの作業工程を是非写真に収めたいと念願していた。

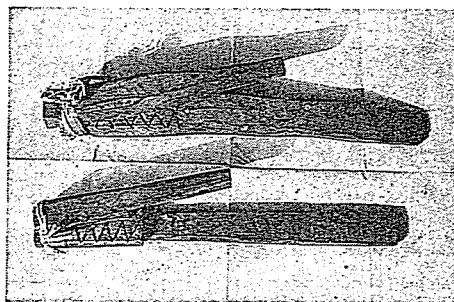
1975年11月28日、かねてよりの望みがかなえられ、トチのコザワシをして頂くことができた。場所は榎原で、羽根田久男氏の奥さんのきくよさん(大正3年7月7日生)、その妹の島田ふくのおさん(大正12年3月16日生)のご好意である。

この日、岐阜より安藤正義氏の車で送られ、羽根田氏宅についたのは午後3時である。すでにトチの実の皮むきが行われていた。しばらく写真をとる、明日からの手順やトチモチの場合との違いなどの話を聞く。

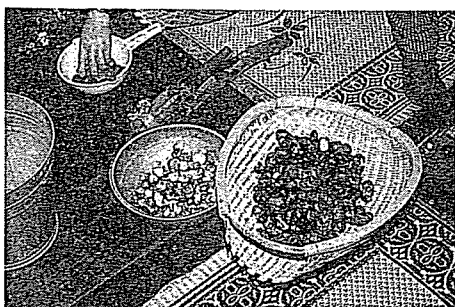
この日のトチの実には、同村塚の横田さんから運ばれた今年の実で、約2升である。写真1-1にみるように、皮むき作業だけでもたくさんの道具を必要とするのには驚いた。トチの実を釜で煮るが、暖めることが目的なのであるから煮過ぎにはだめなので、時折火からおろす。このときワラ製のナベツカミと下に敷くものがある。むく実は釜の中から少量ずつプラスチックの杓でとり出し、ナラの木製のネジキ(同2)でむく。さめたら釜にもどしたり、釜をカマドにかけたり、火加減をみたり、なかなかいそがしい。むいた実、むかれた皮、不用品の実は、ポウルなどそれぞれ別個の入れ物にいれる(同3)。むいた実ばかりでなく、むかれた皮も大切である。



1 トチの実の皮むき



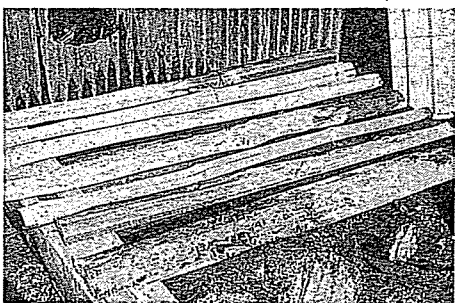
2 皮をむくネジキ



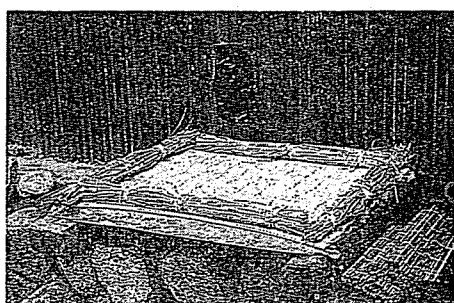
3 むかれた実と皮



4 釜で煮る



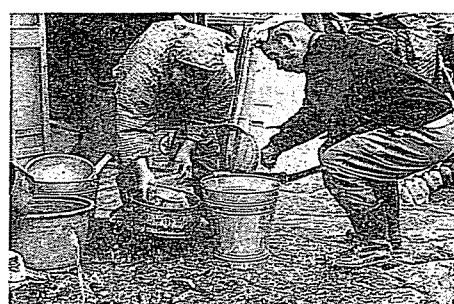
5 トチダナの底



6 マクラ作り



7 布を敷く

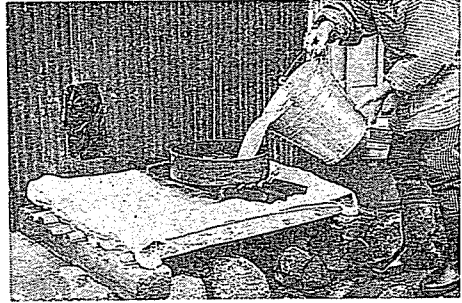


8 水を加えてバケツに移す

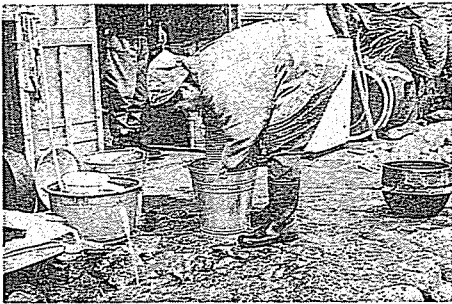
写真1 トチのコザワシ(事例A1)



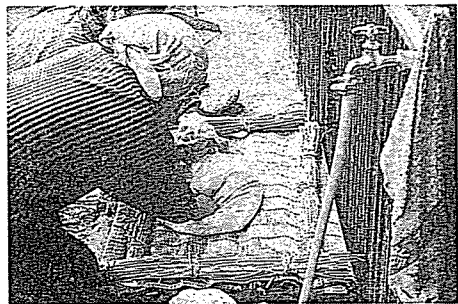
9 よくもみつぶす



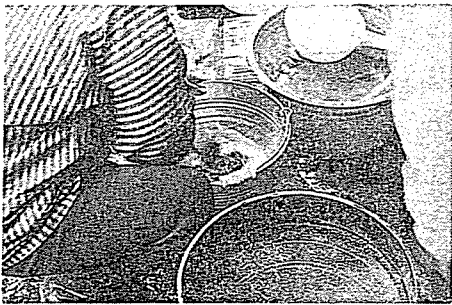
10 トチダナに入れる



11 残りをさらにもみつぶす



12 一たんバケツにもどす



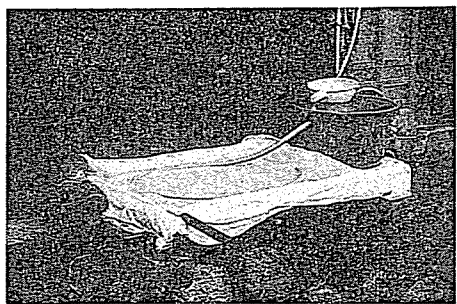
13 オ作り



14 オをまぜる



15 トチダナに流す



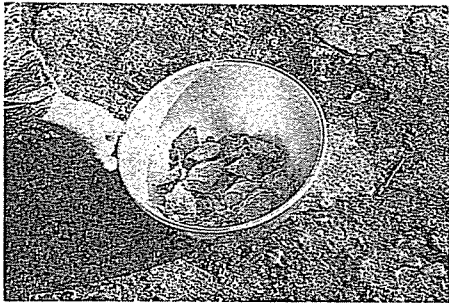
16 水さらし



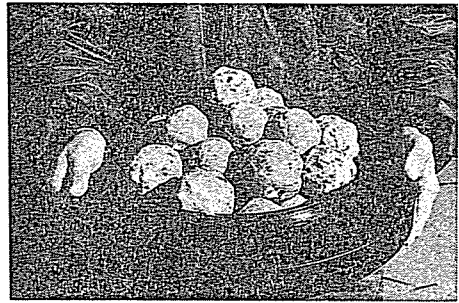
17 粉をとる



18 水切り



19 サオドチ



20 ワサビドチとアズキドチ

ネジキを使うようになったのは、40年くらい前よりと思う。その前は歯でむいたし、今でも丈夫な人は歯でむくそうである。

翌29日は、前日にむいたトチの実を、釜でよく溶けるようにグラグラに煮る(同4)。10時40分に煮始めて、13時15分まで煮たが、この間11時40分から12時15分までは、昼食のために一時中断した。したがって正味煮たのは、約2時間である。煮始めてからすぐに、前日の話にはなかったことであるが、ソーダを少量入れた。そうすると早くとけるからだという。

このよく煮たのを、14時より水にさらした。煮終えてからの50分は、トチダナづくりに費やされた。

トチダナは、まず両端に角材を置き、そこに板や竹を7本わたす(同5)。その上にビニール製のスタレを敷き、四方に径6センチのワラのマクラを置く(同6)。その上にさらしを敷く(同7)。この内法は約52×72センチであり、2升さわすのには十分である。昔は5尺四方で、深さ5寸ほどのトチダナを作り、1斗5升もさわした。この上に小屋をたてた。毎朝2升くらいとって食べて1週間ほどもつが、なくなる頃には、脇に別なトチダナを作って途絶えないようにした。

トチダナに敷く布は、さらしがよい。昔使っていた布簀(イラソの繊維で織る)では、目が粗いので粉がぬけてしまうという。

トチダナの準備ができれば、釜でグラグラに煮ておいたトチを、水を加えながらバケツにうつ

す(同8)。そしてこの時に両手で、溶けていないトチの実をよくもみつぶし(同9)、これをトチダナの上にカナトオンをとおしてあげる(同10)。昔はカナトウシではなく、アジカを使った。カナトオンの上に残ったものはまたバケツにいれて、よくもみつぶし(同11)、右の作業をくりかえす。このときに流れ出すアクの色は、褐色がかった黄色である。

全部あけたら、一たん布でしぼり、バケツにとる(同12)。そして水を加え、さらに細かいトオンで右の作業をやり直す。この上に布をかけて、ゴミがはいらないようにしておいて、オの準備をする。

オというのは、人間でいえば男のようなもので、これをまぜないと、でき上がりの水切りが悪く、ボタボタとした水トチになってしまう。

オを作るには、先にむいたときに残しておいたトチの皮をバケツにいれて、アブクがでるまで手でよくもむ(同13)。

このオを、トオンの上からトチの粉に加え、よくあえて(同14)、トチダナの上に流す(同15)。

この上に布をかぶせ、ゴミや砂がはいらないようにした上で、水を流しておく(同16)。こうして水さらしをすれば、一晩おいた翌朝には食べることができる。ただし、十分に水をみたくことが肝要である。

こんな経過で翌30日朝には食べられる状態になっていたが、筆者が朝寝坊したため、羽根田さんの親類の法事の時間と重なり、実際に食べたのは午後6時であった。すでに晩秋の山里は暗闇がせまっていたので、写真自体はさらに翌12月1日の朝に撮影した。

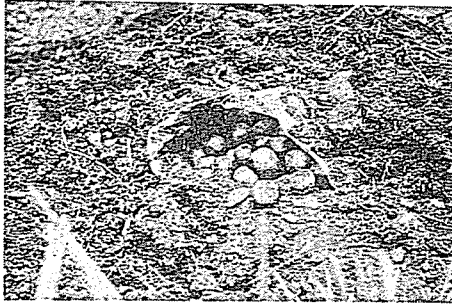
食べるには、まず水を切りトチの脱水をしなければならぬ。今回は2升ほどで少ないので、かいていくとすぐ底がみえたが、昔は5寸もの深さがあったから、必要な分だけ上から薄くかきとりしぼったという。しぼるには、布の上にはすかいに一握りずつトチの粉をたかめてのせ(同17)、一端を足でしっかりおさえ、一挙に強くしごくように脱水する(同18)が、これがなかなかむずかしいことだという。こうして脱水したものを、トチネジとかサワンドチという(同19)。もはや最初のときの黄褐色の色は、すっかり薄れて真白である。

これを家の中にいれ、いよいよダンゴにして食べることになるのであるが、味つけには2種類ある。小豆を煮たアンコとまぜる場合と、ワサビをすったものとまぜて握る場合とである(同20)。

ワサビの場合、若干の自家製のミソと味の素も加える。いずれにしても、水気のあるものをいれるとドロドロになってまずい。

さわして残ったトチの粉を桶にいれて、サケカスみたいにつけて発酵させたものを、ミソなどをいれて焼いて食べることもあった。ネドチといい、香ばしくてうまい。

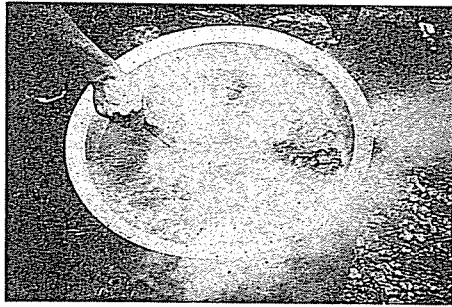
羽根田さんが養子にきた頃には、これが主食の一つであったが、時期は限られていた。コザワ



1 畑での貯蔵



2 鍋で煮る



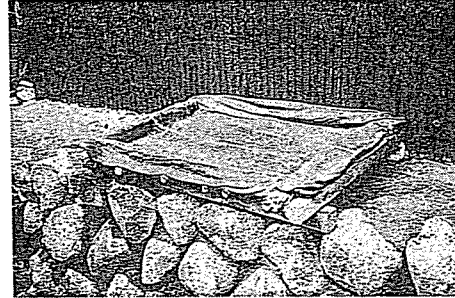
3 トチの口があく



4 ザルであげる



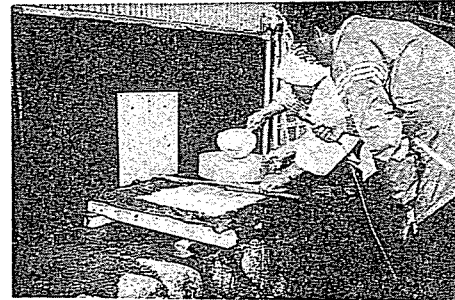
5 ツキドチ



6 トチダナに布簀を敷く



7 オ作り



8 オを入れる

写真2 トチのコザワシ(事例A2)

シは秋のもので、冬はトチモチにする。冬は雪が深いから、さわしができないのである。

トチの実には、よく乾燥させれば長期保存に耐えうるという点で、救荒食料としてもきわめて重要な位置を占めている。したがって大抵の場合、コザワンでもトチモチでも、この一度乾燥して保存しておいたものを加工することになるが、コザワンに限り、乾燥せず生のままで加工することがある。羽根田さんによると、この方がやりやすいという。生のままゆでるだけで、皮もむかず、そのままパチンと口があくまで煮る。煮すぎではいけない。それをタチ臼にいれ、杵でこまかくカツ（つく）。これをアジカにいれて、水の中で皮をとり、トチダナに入れる。ただし煮てしまったトチの皮は、オにならないから、柿の葉をいれる。このかわりにアクをいれてもよい。このコザワンは秋だけで、冬はトチモチを作る。冬は雪で水が使えなくなるからである。

このコザワンの第2の方法を、この7年後にビデオに収録することができた。次にその過程を、以上の場合と比較しながら記すことにする。

2-2). 旧徳山村における第2回の追体験(事例A2)

第2回の場合、味の素株式会社食文化センターの、映像記録作成に協力するためであった。やはり前回と同様に羽根田きくよさんと、その妹の島田ふくのさんにご協力頂いた。撮影は、1982年9月26・27日に行われた。

今回のトチの実には、9月10日すぎに採集されたもので、一晚桶のなかで水につけて虫殺しをしたものを、ビニールで編まれた袋に入れ、畑のなかに埋めておかれたものである(写真2-1)。量は約8升である。生のままなので、つやつやしている。

これをポリバケツに入れて、長靴をはいた足で何度も踏みつけるようにしたり、板を使ったりしてよく洗う。チョコレート色をしてつるつるしている上半分とは違い、茶色い下半分は汚れがとりにくいので、ていねいに洗わなければならない。

洗い終わったら鍋に入れて煮る(同2)。最初から沸騰したお湯のなかに入れたりほしくない。水からたいてもよい。煮えてくるとトチの口があく(同3)。時間は約30分であった。アクを含むこの煮汁は、真黄色である。

これをザルであげ(同4)、少しずつ臼に入れてつく(同5)。これをツキドチという。沢山入れると、実がはずんで飛び出してしまう。臼はケヤキ製で、上下逆さにして、白モチをつく方とは反対の面を使う。

次にトチダナを作る。ただしこのプロセスの大部分は前回と同じなので省略する。一つだけ異なるのは、今回トチダナに敷いたのは、前回ちょっと話に出た先々代の時からの、イラソの繊維で織られた布簧である(同6)。これは黒褐色になっていたもので、黄色いトチの粉を流した時に、撮影効果がきわめてよかった。

トチダナができると、皮ごと臼でついたトチの実をバケツに入れ、手でよくかきまわして粉を

とかす。これをトチダナにトオシの上から流しこむ。残りにはまた水を加えて、同じことを2、3度くりかえす。そしてトチダナのなかの粉を押すようにしてよくもんで、水をきる。

次に柿の葉をよくもんで、オを作る(同7)。煮てしまったトチの皮では、オにならないからである。このオも、トオシの上から流しこむ(同8)。そしてトチの粉とよく混ぜてから、一たんベケツにもどす。そしてあらためて水を加えてよくかきまぜ、トチダナに流しこむ。そうしないと平らにならないので、水がよくかからないのである。

この上に布をかけ、一晚山水を流しておく。そして翌日は水をきり、アクがぬけて白くなった上の方から順にかきとり、脱水して、アズキドチやワサビドチにして食べた。このプロセスは前回と同じなので省略する。

今回は生の実を使ったため、畑に穴を掘って貯蔵していたこと、皮むきをしてソーダで煮るかわりに、鍋で煮て白でついたことなどが、前回と特に大きく異なるところである。

2-3) 福井県大野市(旧西谷村)中島のトチデング(事例A3)

映像に残されたトチのコザワシは上記のもののみと思っていたところ、福井県立博物館にビデオのあることがわかり、そのうえ担当者の坂本育男氏より、1982年撮影時のノートのコピーを提供して頂くことができた。すでに大野市旧市内に移住した山崎次郎氏のご協力によるとのことである。以下はその概要である。

皮をむいた実を鍋に入れ、5升くらいの実でソーダ、一かたまりを加えて煮る。現在では3升くらいなので、炭酸を直径5cmくらいの盃に1杯を加えて煮る。

湯が沸騰してもかまわないが、粉になったものがこげつかないように、火加減をする。この段階ではトチの粉にはアクが強く残っている。この後やわらかくなった実を清水でさらす。

そして木の枠を作り、ここに目の細かい布を敷く。この上で実をザルにあげ、水をかけながら手でもんで細かくする。どうしてもこわれぬものは、再度ソーダで煮る。この枠の上に笊を置き、静かに水のかけ流しをする。

アクのぬけた生の粉の水気をしぼり、これにアブラエ・アズキ・ネギ・クルミ・砂糖を加えて混ぜ、ダングに握ってできあがりである。これをトチデングとよぶ。

3. 聞き取り調査などによる事例

3-1) 『秋山紀行』にみるコザワシ(事例B1)

『秋山紀行』は、江戸後期の文政11年(1828)9月に、鈴木牧之が秋山郷を訪れた時の記録である。トチのコザワシについては、小赤沢(現長野県下水内郡栄村)の福原市右衛門家に9月9日に泊まった時の伝聞として、トチモチの製法とともに次のように記されている(『東洋文庫』

本による)。訪れた季節からも信憑性はきわめて高い。

『予其柝の製法、逆もの事に聞きたしと云に、途々見さった通り、此谷は柝澤山の処で、真直に、幾抱(ち)をもちとなき大きなるが何程もある、其実は8月笑落(いん)でたを拾(よ)ろふて、胡桃(くるみ)の如き皮あるをむき、又栗の皮のやうなもむいて煮る。是を手にて粉にし、荒ら(よ)ろい篋(か)に懸け、渋を取り、竹の簀(す)のうへに布(しち)を敷、其うへに粉を乗せ、平ら(なら)しに鑿(く)其うへに水(みづ)を打、粉の散らぬやうにしつとりと致し、掛水(かけみづ)の自然と流れ来る底へ沈め、かやうにすれば自ら垂る。此水中(すゐ)中に投(な)げする事凡四日位にして揚げ、木綿袋(きわた)に入れて絞(しぼ)り。左様にすれば水は皆出流れて粉は袋に残る。其白き事雪(ゆき)を欺(あざむ)く。是を其儘(まま)碗(わん)に盛り喰ふ。又、柝餅(たけもち)と云うは皮を剥(む)き、小流(せうりゅう)へ数日入(い)れた後、内へ持(も)ち来(き)て三日灰(か)に附(つ)き、暖(ぬ)めて、又、灰(はい)を掛(か)ける。夫れよりばて籠(かご)やうの物(もの)に入れて灰(はい)を濯(すす)ぎ取る。其うへ煮て餅(もち)に搗(う)ちく。』

この小赤沢については未調査であるが、隣接する越後秋山郷(新潟県中魚郡津南町)の大赤沢でも、かつてトチのコザワシが行われていたという証言のみは得られた。大赤沢の藤ノ木サカさん(明治20年生)は秋山郷でも最年長の一人であったが、自分でしたことはないが、娘の頃隣家のおばあさんがしているのは見た記憶がある由、孫に当る藤ノ木茂氏より確認して頂いている。

3-2)、飛騨神岡町のコザワシ(事例B2)

岐阜県吉城郡神岡町跡津川のトチのコザワシについては、松山利夫氏(1972)によって次のように報告されている。

『①トチの実を採取する。②これをまずナベに入れて温める。このときの湯温は低めがよいとされ、手のぬくもりぐらいの温度になったら、ナベをおろす。③温めたトチノミを平たい石のうえにおき、他の石で搗き砕いて果皮をとる。この石には、いずれも全くの自然石が使用されている。④果皮をとったトチノミをナベに移し、果実がこわれてドロドロになるまで、木灰を加えずに2~3時間煮る。⑤これを水でさらし、ふるいでこす。⑥これに柿シブを加え、もう一晚水さらしをする。⑦こうして得られたトチノミの粉末を麻の袋に入れ、かたくしぼると「サワシチ」ができる。

以上は採取してきたトチノミをすぐ加工する場合の手順であるが、しばらく貯蔵しておくときは、トチノミを数日天日で乾燥する。この場合も加工方法はうえに述べたのと同様であるが、ただ皮むきが自然石ではなく、歯でおこなわれる点だけが異なっている。』

3-3)、越中五箇山のコザワシ(事例B3)

越中五箇山のコザワシに関しては、寡聞にして次の2文献しか知らない。米沢康『五箇山研究ノート』(1968年)と、石田外茂一『五箇山民俗覚書』(1956年)とである。前者の記載は簡単で、どの部落での採訪かも記されていないが、一応以下に引用しておく。

『採集された実はそのままサワシて食べるか（トチ餅とする）、粉にさわして食膳にのせられたか（トチ粥やトチ団子とする）、…』

これに対し後者の記載はやや詳しい。採訪部落は富山県最南端の上砺波郡上平村桂で、次項に紹介する岐阜県白川村の加須良部落とは県境で南北に接している。トチモチの記載につづいて、「トチのコザワシ」の見出しのもとに、次のように記されている。

『トチの実は餅のほかにコザワシにする。サワシとは水でさらす事だ。トチを粉にして、さらすのだ。トチのコザワシという名はこの地一帯に広く知られているがどんなものか知っている者は少い。私の知っているところでは現在それをつくっているのは桂部落だ。トチの皮をむいたのを大鍋で煮くずしてしまってそれをソーケでこす。こうして出来た粉をセイロのようなそこなしの箱に布切を底にした物を入れ、布切れをフタとしてこれを落水にさらして一昼夜ばかりシブ抜きした後に上げて水をしぼる。それを椀に入れて、煮えかえった熱汁をかけて食う。主食代用だ。私は桂ですすめられるままに三杯食ったがうまくなかった。広く行われているのはトチ粥だ。シブ抜きをしたトチを粥の中に入れるのだ。トチは冬の間だけしか食わない。』

3-4)、飛驒白川村のコザワシ1（事例B4）

同じ荘川沿いに越中五箇山と境を接する白川村にも、コザワシがおこなわれていた。しかしその部落は北端奥白川の加須良部落に限定されている。江馬三枝子氏によって採訪されている次の歌は、このことをよく反映している。

色の白いは双六お女郎
 栃のコザワシ食ふたかて
 色の白いは山中さんちゅうの女郎さ
 栃のコザワシ食ふたせいで
 嫁に行かりゃば加須良かすらへゆきゃれ
 栃のコザワシわがままぢゃ

もっともかなり最近まで、コザワシが全村的に行われていた可能性がきわめて大きいことは、別稿に論じた（渡辺1980）。

筆者もこの加須良の聞き取り調査を行っているが、先に先学江馬三枝子氏の報告例を、事例B4として以下に引用させて頂くことにする。採集時期が早いので、貴重な話が多い。

『栃を粉にサワシ仕方には、飛驒では代表的なものとして二つの方法がある。

一方は採集してきた栃を直ちに、まだ青い実のうちに、入用分だけ粉にして貯えておくサワシ方で、この方法によった粉を、コザワシと呼んでいる。

他方、栃を乾して貯えておき、必要に応じて粉にして使用する。この方法に依ったものを、サワシドチ、またはコドチといっている。

コザワシの製り方は、青い栃の皮を取り、大鍋に入れて煮る（この時灰汁を入れて煮る村もある）。よく煮えて全部どろどろになったら、豆腐を寄せる様なものにヌノを敷き、その上に煮えた栃のをせ、上に別のヌノを蔽って飲水のどろどろ落ちる水にあててサワシておく。出来上がったものは、ちょっと見ると真白で片栗粉のような粉になる。

サワシドチまたはコドチは、乾燥した栃で作るので、栃を一晩熱湯に漬けておかなければならない。翌日ふやけた栃をクジリか、オシギリ、または石の上に載せ、木の槌でたたいて皮を去る。その中実を搗^{からば}屋（バッタリ）に入れて搗かせる。時折見廻って、篩でふるって粉を取る。粉になったら、トチダナに入れ、前と同様に落水でサワシ。一日一夜くらいで苦味は完全になくなり、色も真白になる。

トチダナは楮の皮をはいで平に並べ、オで編む。それを四方二寸くらいずつ折りまげ、四角に小さい棒をさすと、それでトチダナになる。この中に篩った粉を入れる時は、前と同様ヌノを敷く。粉の上にかけるヌノは、水から落ちる木の葉その他のごみをさけるためである。トチダナの大きさは一尺五、六寸四角で、この中で一度に二升くらいの粉がサワシた。……

栃の食い方にもいろいろある。粉の最も簡単な食べ方は、熱湯でかいて食べる仕方であるが、これは手軽なだけであまり美味ではない。何か他の粉、例えば、ソバ粉等を混ぜればずっとおいしくなる。しかし栃の粉はかいて食べるよりダンゴにすることの方が多。澄し汁か味噌汁の中へ丸めて入れるか、または熱湯で茹であげ、焼いて味噌をつけて食べる。白川村牛首、または加須良あたりでは、これをコトチダンゴといって、ほとんど毎食食べた。加須良に嫁に行った女が、「毎日毎日コザワシばかり食べさせられて、どうもならん（やりきれぬの意）」と寝言を口走ったげなど、中切辺では笑話になっている。

ついでに書くが、加須良では薄い稗粥を作り、その下ろし際に栃の粉を多量に振りこんで食べることもする。これを栃粥と呼ぶ。栃粥という言葉は『飛州志』にも出ているから、むかしは飛騨でもかなり広い範囲で行われた食法とも思う。

サワシドチの方は苦みがなくなると濡れている粉を木鉢に取り、それへソバ粉をまぜ、こねて、丸形に平に取り、ゆであげる。それを焼いて味噌をつけて食べる。この栃の粉餅が昔のトチモチであった（角川、ゆきさん談）。この粉のトチモチにソバ粉の入ったものは、上等なもので、トチの粉だけのものや、楮の粉の混じったもの等もあった。「ソバは山家の餅の米」と歌にあるくらいで、ソバの粉は山間の百姓にとっては美味な貴重な食料品でもあった。このトチモチも毎食食膳に上ったことはいうまでもない。』

3-5). 飛騨白川村のコザワシ2 (事例B5)

次に筆者の調べた事例を、事例B5として報告する。

加須良より鳩ヶ谷に嫁いだ佐名木やす子さん（昭和4年3月23日生）より、1980年6月17日に

伺った話。結婚前加須良にいた時に母親のしていたのをみていた記憶とのことであるから、今から32,3年前までのことであった。

トチの実を生でも干したのもでもよいし、何年たったトチでもできる。まず実を台石の上で石でむき、木槌でたたいてつぶす。これを煮え湯でグダグダにやわらかく煮る。煮る時にはアクをいれる。

そして名前を忘れたが、70cm角で深さ5寸ぐらいの重ねられる箱を二つ重ねた装置をつくる。下は水槽の役目をするので底板があり、ふつうの箱である。なかに木綿の布を敷く。上の箱には底板をつけず、棧をわたしてメザラ(簀の子)を敷き、その上に木綿の布を敷く。

よく煮たトチの実を、手に入れられる程度に水を入れ、さらに手でもんでよくつぶし、トオンでこの装置の上に流しこむ。ゴミや虫がはいらないようにこの上に木綿の布をかけ、谷水をひいてたえずヒタヒタになる状態にしておけば、一昼夜で食べられるようになる。トチの粉は上の箱から落ちて下の箱にたまり、水は下箱の上の方から流れるようになっていたが、具体的には覚えていない。これをフキンでしぼると、バラバラとした状態の粉がとれる。

食べる時は茶碗についでみそ汁をいれ、トボトボとした粥のようにして食べることが多かった。人によって箸にかかる程度に水分の少ない方がよいという人もいた。ダンゴにした記憶はない。

トチモチは夏以外いつでもしたが、コザワシは秋のみであった。夏は水がくさるので、アク抜きはできない。

3—6). 福井県大野市(旧五箇村)下打波のトチのコザワシ(事例B6)

事例A3と同様に福井県立博物館の坂井育男氏による、聞き取り調査記録である。話者は木島エイさん(明治42年生)。

コザワシの好きな人のいる家では戦後まで行っていたが、一般には昭和の始めまでである。コザワシの場合は、拾ってきた実をすぐに鍋に入れてゆでる。この際アクなどは一切使わない。ゆでていると自然に割れる。これを皮のついたまま臼に入れて、十分につききかく。

くだった後トオンにかけて粉と皮に分け、粉を乾燥させる。粉はあざやか黄色をしている。かなり長期間貯蔵できるので、貯蔵して飢饉に備えた。

食べる時は、流れ水のなかにタナ(箱)を作り、一晚くらいさらし、二晩アクあわせをし、さらに二晩流れ水にあてる。こうすると真っ白なものになる。

3—7). 美濃美山町仲越のコザワシ1(事例B7)

岐阜県山県郡美山町仲越におけるコザワシについては、村瀬文夫氏の報告(村瀬1972)と、筆者の聞き取り調査の記録とがある。そして筆者の調査は、安藤正義氏の御教示により村瀬氏の報

告を知ることによって触発されているので、まず村瀬氏の報告を事例B7として先に引用させて頂く。

『(一) 栃の実の食べ方

栃の実の食べ方にはいろいろあるが2つ方法がある。

(イ) 焼いて食べるには……

採実——水につける——ゆでる——臼でつく——水にさらす——集めてしぼる——火で焼いて食べる。

その焼いて食べるときには醤油をつけて味付けをするがある時には小豆小ねぎのみじん切りを入れて食べることもある。

(ロ) とちもちにして食べるには……

実の皮をむいて、干す——ゆでる——つぶす——水であくだし(木灰をいれて)——こうりゃんつき加える。栃の実ののがみとり方(あくとり)が大切であるが、かわかし方も天日で急にかわかさないのがこつで箕子のある囲炉の上に自然にかわかして行くのである。

どの家にも10俵位(1俵は30kg)常時(年中)保存して飢饉に備えたのであった。

(ハ) 栃さわし

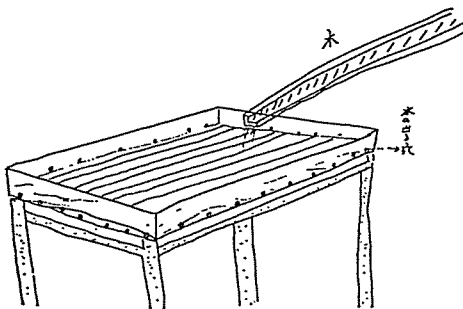
栃の実をさわすのには「こざわし」が多い。秋に採集(二百十日—9月上旬)のこざわしと冬からのさわし方とはことなる。栃の実は秋にとれ、冬、春、夏に食べて行くのであるが、冬以降のさわし方には「今こざわし」といい、つぶして皮をすてずに、それを利用して「のがみ」をとる。それは渋柿(山柿と里柿との両者)を10個程度入れて「のがみ」をとる。栃の「こざわし」する場所を「^{かね}金が水屋」(その地名は^{かね}金という人が住んでいたところからこの地名となった)に「とち棚」が10数個ならべるのである。

9月の二百十日前後に「棚ぞろい」をし三百十日(節分から数えて三百十日のこと)に雪が降ると云われたように棚そろい頃が一番とちだながならべられた頃というのである。「とちだな」

は図(第2図)のように1m四角のものが利用された清水を流すのである。

「とちだな」で一昼夜さばすのであるが、このようにとちだながならぶ場所き水の性質がよいので昔からその場所が十分利用された。

水の切れないきれいな場所でいつも木の樋をつたって清水が流れる場所を見つけたのも先祖の人達の生活の知恵でもあろう。(この場所は常温十度Cを保っている)』



第2図 仲越のトチダナ(村瀬1972より)

3-8). 美濃美山町仲越のコザワシ2 (事例B8)

次に筆者の調査記録を事例B8として報告する。

仲越の疋田伝助さん(明治38年10月3日生)より、1980年11月14日に伺った話。

トチの実の食べ方には、トチモチとコザワシの2つがある。コザワシは秋と冬場ではやりかたが異なり、冬場の場合はむずかしい。したがって昔は、雪のない時はコザワシ、雪になるとトチモチを食べるという食べ方であった。コザワシは早く食べられるが、トチモチはもとでがかかる。もちろんコメやムギのたしまいとして食べたのであるが、50年前子供7人を育てた頃には、特に沢山食べた。その時にはこうした秋から冬・春に食べる分のほかに、5、6俵ぐらい貯えておいたぐらい採集した。

採集してきたトチの実は、1石もはいる大きなオケに2晩ぐらい入れて虫出しをする。秋のコザワシの場合はこれを乾燥させずに、生のままでハソリという大きな鍋にいれ、実の割れる程度にまで煮る。煮えたらタチウスでつき、谷川へもって行ってさわす。



写真3 仲越のショウジバタ

谷川でも性のいい水が流れるところは決まっています、ショウジバタというところである。筆者も道路脇のこの場所をみたが、実に水流の豊かなところである(写真3)。ここにトチの実の落ちる二百十日頃になるとタナがそろりとされていた。

仲越部落は離村が進み、現在残っているのは4戸にすぎないが、かつて16戸であった。ショウジバタではこの16戸分のタナ16コが、トイで水を分けあって並んでいた。それでも足りない時は、脇の別の個所にタナを設けた。タナは2尺四方ぐらいで深さ4寸ぐらいであり、5・6人家族の2日分がはいった。この底に竹を割ったものを敷いて、3尺四方ぐらいのヌノズを敷く。

さわしている間に、シブ柿を大体10個石でつき、皮はザルでこして捨て、これをオケに入れて、ヌノズの上でショークでふるって入れた。これを入れてこしなおすと苦味がとれ、翌朝は食べられた。

事例B8の焼いて食べる方法は、この秋のコザワシをさすらしい。

冬場のコザワシは乾燥して貯蔵しておいたものをさわすが、これはむずかしい。まず乾燥したのを湯でふやかし、ヒネリでむく人もいるが、面倒なので疋田氏は歯でむいたという。口のなかで1回まわすとコロッと中の実が出る。そしてむいた皮をまとめてアワだてて渋味をとるのであるが、やりかげんによっては渋味がとれなくて、うまくいかないことも多い。これがむずかしい理由である。

コザワシは、上から順にかいてきて、サラシの三角袋に入れてしぼる。これにミソをつけたりして、ユルリ(いろり)で焼いて食べることが多かったが、香ばしいものであった。またミソを

入れて握ったダンゴみたいにして、しょう油につけたりして野菜をおかず食べた。カユはまずい。

3-9). 美濃根尾村越波のコザワシ (事例B9)

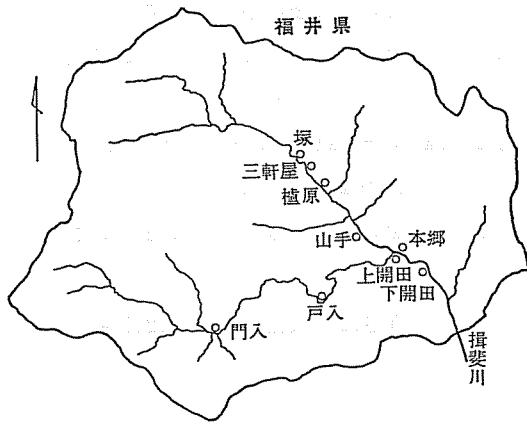
辻稜三氏の次のような聞き取り調査報告がある(辻1988)。話者は松葉ヨシエさん(76才)である。

①虫だし→②天日乾燥→③水につける→④煮る→⑤皮むぎ→⑥煮る→⑦水さらし(トチダナの使用)→⑧トチのオにつける→⑨濾す→⑩水さらし→⑪しぼる(固める)→⑫小豆やミソと混ぜる→⑬焼く。

なお、トチのオは、トチの皮をしごいた溶液、トチダナの上にコメを集めるのに3日間ぐらいを要する。

4. 美濃旧徳山村におけるコザワシの諸例

旧徳山村は第3図に示すように、揖斐川本流沿いの本郷をはじめとする東谷の7部落と支流沿



第3図 旧徳山村略図

いの戸入・門入の2部落との9部落より構成されている。1974年5月から8月にかけて、この9部落のうち下開田を除く8部落より、トチのコザワシの技術伝承を8例記録した(渡辺1973)。そしてその後の事例A1・A2・B18を加えると11例になる。なお門入については松山利夫氏の記録も1例あり(松山1977)、あわせて収録させていただいた。

4-1), 塚の小沢はぎえさん(大正元年3月26日生)より1974年5月26日に伺った話(事例B10)。

トチの実をネジキでむく、アクと一緒に大鍋で煮て、立白でよくつく。

スを敷いて、麻布をキチンと敷いて、タナを作る。ヨモギで編んだスも多かった。マクラもヨモギが多い。竹やカヤのスも多かった。マクラもヨモギが多い。竹やカヤのスも、たまにはあった。

スの上にザルを置いて、ザルに移しておいた、トチを、水をかけながらよく混ぜて、実だけ下に落ちるようにする。

これに1~2日、トユで水をかける。トユの口には布の袋をつけて、ゴミをよける。

3尺×4尺のスに、1斗で3～4寸のトチがたまる。

さわした粉は、幅3寸、長さ6尺ぐらいの長い布に、一握りずつ斜めにおいて、真直ぐにし、長い尻は足をきれいに洗っておさえて、キュッとはいで水を切る。

粉はバラッとして、栗まんじゅうのような感じ。小豆を入れて、丸くして焼いて食べた。

世話が大変なので、昭和19・20年頃が最後である。

立臼でついた粉を、干して保存しておいたこともある。夏でもねって米と一緒に蒸し、ついてトチモチとする。

4-2). 三軒屋の小倉俊成氏(明治27年11月22日生)より、同日伺った話(事例B11)。

コザワシは、70年前の昔の話である。

a・コザワシの時には、虫殺しをせず、釜の中でむして、あげて臼でつく。皮をのかすために、とおす。

これをトチをしめすといって、桶の中でアクとまぜる。この時山からショウマという草をとってきて、根をたたいて水にして、まぜる。ショウマをまぜると、水とりによい。

b・干したのをコザワシにする時は、皮をむいて、アクをいれて釜の中でとかす。

川に3尺四面ぐらいの四角いタナをこしらえて、四方にマクラをおいて、カケイで水をかける。アワが出る。一晩で苦味がとれる。

幅約10cmで、1尋・2尋ある布に、さらした粉を一握り、一握りしていく。下は足でしっかりおさえて、しごいてカンカンになるまで、水を切る。これがなかなか難しい。

粉はジューとせず、バラバラしている。小豆・豆・ゴマをいれて、もちにして焼いて食べた。

4-3). 榎原の徳田鼎氏(明治45年5月5日生)・じょうさん(大正4年10月12日生)夫妻より、1974年5月30日に伺った話(事例B12)。

これはしゅうとさんのしたのをみた話である。

トチの実を皮ぐるみ煮る。中の実がこわれるまでよく煮る。これを臼でつき、アジカ(フジ製のカゴ)でとおす。灰をたらしたアクを入れ、あえる。

棚をこしらえる。3尺×4尺の大きさで、四方にマクラを置き、下に竹の箆を敷く。この大きさが10cmの深さがあれば、1斗はいる。1日か2日さわす。トコにはごみよけの袋をつける。

上の方から順にとり、小豆と一緒にまぜて、塩味で食べる。長くはおいておけない。

4-4). 山手の小西やすさん(大正元年12月12日生)より、同日伺った話(事例B13)。

皮をむくまでは、トチモチの場合と同じ。むいた実を火にかけてたく。タナを作り、スを敷いて、サラシを敷き、メカゴでトチを落としていく。この時アクを混ぜる。メカゴとは目の小さい

カゴで、今どきはない。

アクは鍋の上に布をあて、この上に灰をのせて熱湯をかけてつくる。

トユで水をかけるようにして、2、3日おく。トユの口には袋をつける。

さらした粉をしぼるのがむずかしい。布でまいてきて、足で踏みおさえて、シューツ、シューツとした。母親は上手だった。

トチの粉に、小豆・ジャガイモ・サツマイモを混ぜて、おにぎりのようにして焼いて食べた。小豆が一番よく合う。砂糖と塩を入れる。アズキドチという。これを食べたのは終戦直後ぐらいまでである。

4-5). 本郷の北村つまさん(明治24年11月26日生)より、同日伺った話(事例B14)。

a. むいたトチの実をクラクラ煮る。つまんでやわらかくなるまで。これをバケツでも鍋でもよいが移し、三叉になったイモゴテでトロトロにする。昔は足でした。

スの上に薪で囲いを作り麻の布を敷いた上に、トロトロにした実をザルに入れて、ザーザー水をかけてとおす。そしてトユで水をかける。アクもなにもいれない。

毎日ツラから薄くかいては麻袋に入れて、かたくしぼる。砂糖を入れて、にぎってそのまま食べる。粉は赤い。カチドチは白い。

b. カチドチは、拾ってきた実を生のまま煮る。たち臼でつきくたく。カキの渋皮をついてしぼって煮え湯に入れて、トチとあえる。同じようにトチダナの上に、水でアジカでとおしてひろげる。トユで水を注ぐ。食べ方は同じであるが、粉は真白い。

4-6). 上開田^{かみかいでん}の山崎しづえさん(明治33年3月3日生)より、同日に伺った話(事例B15)。

終戦後食べたことがある。今は名古屋に転出してない隣のおばあさんが食べさせてくれた。皮をむいて煮る。こねて細かくする。たらして作っておいたアクと、桶で混ぜる。

竹のアミの上に布を敷いたものの上に、これらをアジカでとおし、水を注いでさらせば、あくる日からでも、上の方からかいて食べられる。布でしぼって水をきる。

小豆と塩とで握って食べる。ポクポクしてうまい。

4-7). 戸入^{とにゅう}の宮川頼太郎氏(明治31年2月3日生)より、1974年8月7日に伺った話(事例B16)。

サワシドチはまずトチの実を大釜にそのまま入れてたく。臼でこす。こし袋に入れてこす。サナに布を敷いて、こした豆腐のようなデンプンを入れて、水にうたせる。白くなって苦味がぬける。そのまま食べてもよいが、次のようにアク汁を使うことが多かった。

アク汁を袋に入れてこし、アク汁を作る。これをサナの上の粉にぶちかけて混ぜる。また一屋

夜ぐらい水にうたせる。下に泡がわいて流れる。粉は上から順にすくって袋に入れてしぼる。これを桶にあけて、塩あんのアズキを混ぜて、おにぎりのようにして食べた。終戦直後2、3回やった程度でサナは昔の人ののを借りた。

4-8). 門入の清生^{かどやう}しなさん(明治26年生)より、同日に伺った話(事例B17)。

a. トチの実を、大きな鍋で丸ごとたく。

b. 干した実は皮をむいてからたく。少し灰を入れる。ツキウスでついて、水でこして皮をとる。

タナを作る。スを敷いて藁たばを四方に置き、その上に布を敷き、その上で水でこす。先に袋をつけたカケイで水をうたせる。1日もしないうちでよいが、一たんこの水を干し、またアクを桶の中で混ぜる。灰は煮る前にとおしておく。この後再びタナに入れてさらす。一晩もすれば食べられる。袋でしぼって食べた。終戦後までのことであった。

4-9). 門入の泉金重(大正12年生)より、1984年4月21日に伺った話(事例B18)。

コザワシをするにはまず、ツセにあげておいた実を下ろし、釜でよく煮る。それを立ち臼で皮ごとつく。

そして地下水の出るところに、長い棒の上に4尺四方のタナを作る。底に竹箆を敷き、周囲に藁束でマクラを作り、その上に布を敷く。

この上にバケツで水をかけながら、ついた粉をフルイをとおしてかける。そしてトイを引き、その先に砂止めのために茶袋をつける。こうして一晩さわしておく。この時柿の葉を混ぜることはない。

翌朝には、黄色い粉が真っ白になっている。これを上から順に集めて、布袋に入れてしぼる。できたものは味もそっけもない。大根の葉を刻んで入れたり、小豆を混ぜて握ったりして食べる。焼いて食べることもあるが、焦げているところはうまい。

秋口から初雪の頃まではよくやった。雪の多い冬はトチモチだけである。その後春先にもやった。

4-10). 松山利夫氏報告の門入のコザワシ(事例B19)。

松山利夫氏は門入のコザワシについてすでに1972年に報告を行っているが、その後若干の補充調査を行ない、次のように再報告している(松山1977)。これを事例B19として引用させていただく。

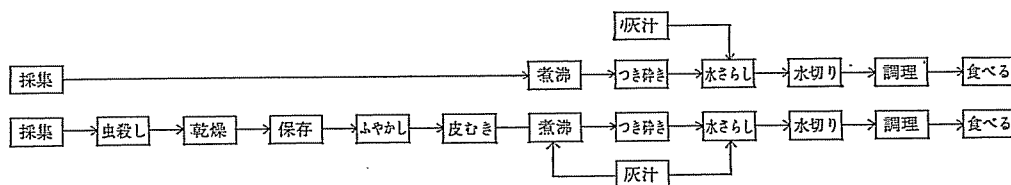
『①ここでは“コシツケ”とよぶ、ナラの木をうすくはいで編んだ籠を使って、1戸あたり1石ほどトチノミを採集した。②それを3斗ばかりの容量をもつ麻袋に入れてもちかえり、ただちに桶の水にひたして虫殺しをする。③ついで、実を桶の湯煮しばらくつけたあと、④カナヅチで

たたくか人の歯で皮をむく。⑤皮のむけた実は、木灰に混ぜて煮る。この時使う灰は生木のものがよいといわれていた。⑥たきあげたトチノミは、灰汁とともに桶に移しかえて、そのまま2日ほど放置する。こうしておく、実が次第にこわれてくるので、⑦“トチダナ”の麻袋のうゑにそれを移す。この後実の上から桶などを用いて少しずつ水を流し、水にさらす。⑧こうして“トチダナ”に一晩ほどさらしておく、麻袋のうゑにやや白いトチの粉ができる。これが“トチノコザワシ”である。このコザワシはワサビやアズキを入れて団子にまるめ、蒸して食用に供されている。』

5. 各事例の比較研究

以上の22例が現時点で知り得たトチのコザワシの技術伝承に関する全事例である。秋山郷の例を除き、他はすべて濃飛加越山地に集中しているのが特徴的である。また22事例のうち、事例A3、B1～4・6・7・9・19の9例の他は、すべて筆者の調査記録である。これらについて、事例A1・2を中心とし、事例A3・B7で補いながら、各事例の加工工程などを比較検討していくこととする。

1. トチのコザワシの加工工程は、2系列に大別される(第4図参照)。第1系列は生のまま



第4図 トチのコザワシの加工工程

加工するのに対し、第2系列は乾燥して貯蔵しておいたものを加工する。この生のまま加工することは、トチモチの場合にはまったくみられないことであり、コザワシの大きな特徴である。事例A1・2、B2・4～6・8・11・14の9事例では明らかに両系列がみられ、事例B10・12・16・17・19ではこのうち第1系列のみ、事例B9・13・18は第2系列のみとみられる。事例A3、B1・3・15については不明であるが、B1・15には第1系列、A3には第2系列的な要素がみられる。

2. 2系列の関係は、事例B7・8で明言されているように、第1系列は採集直後、第2系列はその後の冬までの間の加工方法である。またB18では、春先にも行なったという。その上技術的には、事例A1・B8にみられるように、第2系列はより難しいと認識されている。したがって事例B2のように、皮むきの方法が異なるだけで加工方法は同じであるとするのは、記録者の主観にすぎないといえよう。その上両系列は名称を異にする場合がある。たとえば事例B4では前者はコザワシ、後者はサワシトチ、事例B7では、前者はコザワシ、後者は今コザワシ、事例

B14では前者はカチドチ、後者はコザワシとよばれている。

3. 両系列の名称の差異のない場合の名称は、事例A1～3、B3・5・6・8・10～13・15・17・18の14例ではコザワシであり、事例B16・19のみサワシドチである。事例B4では特徴的な主加工をコザワシとよんでサワシドチと対比していること、全般的にコザワシの場合が多いことなどから、「トチのコザワシ」を統一名とするのが妥当であろう。ドングリ類のコザワシと対比する上でも、この名称の方が便利である。松山利夫氏(1972)は逆に、『ドングリを粉食する例との混同をさけるため、北飛驒の一部にある「サワシドチ」の呼称を、全体にあてることにした』と記し、さらに『美濃では「サワシドチ」のことを「トチのコザワシ」と称している』と記している。しかしサワシドチとする事例B19は美濃旧徳山村戸入の場合であるし、逆に事例B3～5にみるように、飛驒や隣接する越中でも、コザワシの名称は一般的である。まさしく一部に用いられているにすぎないサワシドチの名称を、統一名称とすることには賛成できないのである。

4. 2系列は時間的な前後関係ばかりではない。すでに第2系列がより難しいと意識されていることを紹介したが、この冬期はトチモチが主体となる時期でもある。したがって2系列の前後関係ばかりではなく、秋はコザワシ、冬はトチモチ、ないしはコザワシは秋だけと記録されている場合もある(事例A1、B5・8)。この前後関係を軽視して、コザワシをケの食物、トチモチをハレの食物とする見解(松山1977、辻1988)には賛成できない。

5. トチモチの場合は、モチにつく時に結果的に製粉されるだけであるが、実の形がくずれるまでグラグラに煮沸することと、もみつぶされるまでつき砕いたりするつぶす(製粉)工程などが、絶対不可欠である。この方法には、煮くずした後タチウスでつきくたく場合(事例A7、B7・8・10～12・14・16・17・18)、イモゴテでもみつぶす場合(事例B14)、手でもんでつぶす場合(事例A1)とがある。系列不明の事例B1・3・15も手でもみつぶす。特に明記されていない事例B2・3～5・13についても、手でもみつぶすことが伴ったと推定されるが、確認の必要もある。また事例A2・B14のように足でつぶす例もあるが、かつては大量に加工されていたことを示しているのであろう。他にバツタリでつきくたく場合(事例B16)もあるが、この場合は煮沸工程が行われていない。タチウスを使う例はいずれも美濃美山町と同旧徳山村に限られ、地域性が認められる。そしてこの一方飛驒・越中では事例B5にみるように、皮むき段階で石器によりつぶす工程も若干含まれている。この石器を使用するのは事例B2・3・5などのみみられ、いずれも飛驒・越中のみ限定され、美濃などではみられない。これらの石器については別稿(渡辺1980)で報告したので、それを参照して頂きたい。

6. 煮沸・製粉工程とともに、トチモチとは異なるコザワシの重要な特徴は、トチダナの使用である。事例A1・2、B4・7・9・14・19ではトチダナとよばれ、事例B6・10～13・17では単にタナとよばれている。例外的に事例A3では木の杵、事例B16ではサナとよばれている。この大きさと容量の判明しているのは、次の8事例のみである。

事例A 1	五尺角	深さ 5 寸	1 斗 5 升
事例B 4	1 尺 5, 6 寸角		2 升
事例B 5	70cm角	深さ 5 寸	
事例B 8	2 尺角	深さ 4 寸	
事例B10	3 尺× 4 尺	深さ 3 ~ 4 寸	1 斗
事例B11	3 尺角		
事例B12	3 尺× 4 尺	深さ 10cm	1 斗
事例B18	4 尺× 4 尺		

2 尺角から 5 尺角まで、その大きさは大小まちまちである。しかもこれらが多数設置されるためには大量の流れが必要であり、事例 B 7・8 にはこの様子をよく伝えている。トチダナの構造については、さらに類例を増やした上で再検討したい。

7. 次に 2 系列の技術的差異を検討してみよう。そのもっとも単的な差異は、第 2 系列では乾燥工程に伴い、必然的に皮むきが必要となるのに対し、第 1 系列では実のまま煮沸してしまう場合が多い(事例 A 1・2, B 2・4・6・8・11・12・16・17)。そして皮ごと煮沸される場合には、皮でオを作ることができないから、柿の葉(事例 A 1・2)、柿シブ(事例 B 8)、アク(事例 B 11・12・16・17)、ショウマの根汁(事例 B 11)などを混じえる。皮をむく場合でも、柿シブ(事例 B 2・14)を混じえる。しかし事例 B 4~7・16 については、アク抜きに重要とみられるこの工程の記録が不十分である。第 2 系列の事例 B 2・4・14・18, 系列不明の事例 B 1・3 についても同様であり、再調査の必要がある。

一方第 2 系列では、むいた皮でオを作り水さらし段階でまぜることが特徴的である(事例 A 1, B 7・9)。そしてこれは難しいと意識されている。また柿シブ(事例 B 19)、アク(事例 B 13・17)を混ぜる例もある。系列不明の事例 B 15 もアクを加える。そしてこのアク(代用としてソーダのこともある)を、煮沸の段階で入れることがあるのも、第 2 系列のみの特徴である(事例 A 1, B 11・17・19)。したがって事例 A 1, B 17・19 は、アク抜きに関連する作業を 2 度行っているとみなされる。

これらのアク抜きの実体について、さらに食品化学的な分析の必要性を痛感している。

8. トチモチの場合のアク抜き(灰あわせ)と異なり、コザワシの場合には、アク抜きに使われるものがアクだけではないということも重要な特徴である。近年美濃美山町仲越の調査によって、系列の違いによるオと柿シブの使い分けを知り、アク以外の触媒の重要性を認識した次第である(事例 B 8)。かつて事例 A 1 の調査の時点ではアクのことに関心が強すぎ、オ作りの一部始終を目撃していながら、その重要性を十分認識できなかったことが反省される。

9. コザワシはトチモチにくらべて、短期間で食べられるのも重要な特徴である。筆者の体験でもその翌日から食べることができた。

10. コザワシの食べ方には、ダンゴ状にする場合や粥にする場合などがあり、トチモチに比べて変化がある。そしてトチモチはトチの風味があるのに対し、コザワシは色も真白になりデンプンのみとなってしまう、まったく味がない。この味つけもコザワシの場合には重要である。

6. 松山利夫氏の報告事例への疑問

トチモチと対比してトチのコザワシは食品名と加工方法の両方の意味を含み、1・形がくずれほどの煮沸、2・製粉、3・トチダナの使用などの重要な特徴がある。これは22事例より帰納した結論である。

したがって『コザワシとよぶトチノミの粉』という松山利夫氏(1977年)の見解は、誤解と言わざるを得ない。実際松山氏がその加工方法の例としてあげている2事例のうち、本稿で事例B19として引用した例でない方の長野県南信濃村下和田例は、コザワシとよべるものではない。その理由の第1は、コザワシの名称自体が記録されていないこと、第2にその加工工程の大部分がトチモチの加工工程と同じであること、言い換えればコザワシ必須の工程がみられないことである。トチモチの場合と同じ工程でアク抜きされた粒状のトチの実を、『スリコゴでつぶしてトチノミの粉をつくっていた。こうして得たコザワシを食用に供するには、まず大量の水でたき、炊きあがったころあいをみはからって、そこにヒエやアワを加えてトチガユをつくっていたという』という記載は、トチモチ用のトチの実の食べ方のバラエティーにすぎないことを明示している。

したがって、トチダナは『徳山村と白川村から報告されているにすぎない。コザワシを食用に供してきたことの明らかなその他の村むらには、これを使用したことが知られていない』のではなく、使用していない地域にはコザワシはないのであり、コザワシがみられるところでは、すべてトチダナが存在することは、本稿で明らかにしたとおりである。

コザワシは決して食べ方だけの問題ではないことを強調しておきたい。

7. おわりに

トチのコザワシに関する事例は、以上がすべてである。あまりにも事例が少ないし、その精度がまちまちであることも明らかになったであろう。再調査によりより完全な事例として再報告するとともに、新しい事例を探求し、より安定した資料を累積していきたいと思う。この前提として、伝承者の氏名は是非明記して欲しい。そうした条件整備の上で、考古学的資料との比較検討を進めていきたいと思う。

謝 辞

旧稿(1981)にその後の増加資料を加えて本稿をまとめることができたのは、1982年の味の素食文化センター(上原泰子氏他)による、旧徳山村榎原での映像記録作成によるところがきわめて大きい。また福井県立博物館の坂本育男氏から貴重な未公表記録を提供して頂いたことも、特

筆すべきことである。また岐阜県下の調査については、岐阜県各務原市在住の安藤正義氏の御配慮によるところがきわめて大きい。以上の方々の御好情に対し、衷心より感謝の意を表する次第である。また映像記録作成にも参加され、かつ資料整理に御協力下さった考古学研究室OBの磯谷早苗さんにも、深謝の意を表する次第である。

引用文献目録

- 石田外茂一, 1956: 五箇山民俗覚書。凌雲文庫刊行会・大阪。
- 江馬三枝子, 1975: 飛騨白川村。未来社・東京。
- 鈴木牧之, 宮栄二校注, 1971: 秋山記行・夜職草。東洋文庫。186。平凡社・東京。
- 辻 稜三, 1988: 日韓堅果食小考。地理, 33-9。55~63頁。東京。
- 堀田 満, 1975: 野山の木, II。保育社・大阪。
- 松山利夫, 1972: トチノミとドングリー堅果類の加工方法に関する事例研究。季刊人類学, 3-2。69~98頁。東京。
- , 1977: 野生堅果類, とくにトチノミとドングリ類のアク抜き技術とその分布。国立民族学博物館研究報告, 2-3。498~540頁。吹田。
- 村瀬文夫, 1972: 仲越の民俗2・栃の実。美濃民俗, 59。419~420頁。大垣。
- 米沢 康, 1968: 五箇山研究ノート。富山県利賀村。
- 渡辺 誠, 1975: 縄文時代の植物食。雄山閣・東京。
- , 1978: 縄文人の生活誌4・トチのコザワシ。えとのす, 9。146~150頁。下関。
- , 1979: 古代遺跡出土のトチの実。日本古代学論集, 63~74頁。京都。
- , 1980: 飛騨白川村のトチムキ石。藤井祐介君追悼記念考古学論叢, 347~370頁。吹田。
- , 1981: トチのコザワシ。物質文化, 36。27~41頁。東京。
- , 1984: 青森県十和田市明戸遺跡の植物遺体。十和田市埋蔵文化財調査報告, 3。87~90頁。十和田。