

鹿角の行事食 けいらん



2023年9月1日

例 言

〈本書について〉

『鹿角市歴史民俗資料調査資料 1 鹿角の家庭・郷土料理 けの汁・けいらん』と内容が相違するところがありますが、その場合は本書が優先するものとする。

本書原稿は藤井安正が担当し、工藤聡・阿部和子が校正を行った。

〈図書・資料収集について〉

古い資料について「国立国会図書館デジタルコレクション」を利用して入手したものもある。

〈写真・図・表について〉

PL-3 を除く写真・図・表は引用文献や参考文献をもとに本館が作成した。

PL-3 の「いが餅」の写真転載については能代河川国道事務所から許可を得て掲載した。

〈協力者・協力機関〉

前田正憲(北海道松前町教育委員会)、関豊(二戸市立二戸歴史民俗資料館)

鹿角市教育委員会、鹿角市立花輪図書館、能代河川国道事務所

鹿角の行事食「けいらん」

鹿角市歴史民俗資料館

はじめに

鹿角市には古くから「けいらん(PL-1)」と云う吸物が伝わっている。鹿角では、主に葬儀や法事のあとの精進料理の一品として提供されているが、北東北(以後「青森県・岩手県・秋田県」を云う。)の一部では餅の色を紅白に替えて祝事や旅館の夕食の椀物として提供している。

平成31年(2019)2月に『鹿角市歴史民俗資料館調査資料1 鹿角の家庭・郷土料理 けの汁・けいらん』を発行したが、その後、新資料などが見つかったこと。さらに全国各地で食べられている「いが餅」や「はな餅」と関連性があると思われることから新たにまとめることにした。

第I節 二種類のけいらん

江戸時代の資料である『日葡辞書(注1)』と『料理物語(注2)』に「keiran」・「けいらん」が紹介されている。

『日葡辞書』は、慶長八年(1603)にイエズス会宣教師がキリスト教布教のために編さんした辞書で、江戸初期の生活風俗を知ることができる貴重な資料である。この中に「keiran」があり、

食物の一種。米の粉で卵の格好に似せて作り、中に砂糖か粗糖かを入れたもの。

と餅菓子的一种として紹介している。

『料理物語』は、寛永二十年(1643)に出版された料理指南書である。松下幸子の「古典資料の研究(八)寛永十三年「料理物語」について(注3)」に読み下し文があり、

けいらんは、もちこめ六分、うるのこめ四分 よく粉にして すいのふにて いく度もふるひ
よき頃に 水にてこね 中へくろさとうをつつみ きんかんのそと大なる頃に丸めて に申候
汁はうどんに同事也 (後略)

と作り方を詳細に記載して吸物として紹介している。

また、この料理本の抜粋版とも云われる貞享元年(1684)の『料理秘伝記(注4)』には、

砂糖を付けても良い

とあり、餅菓子としても紹介している。

これらの料理指南書から、江戸初期には「けいらん」という食べ物があり、しかも餅菓子と吸物の二種類が存在していたことが分かる。

第II節 お吸物のけいらん

1 名称について

澄ましの汁がはられたお椀の中に餡入りの小さな餅と素麺や舞茸等が入っている。その小さな餅の形が「鶏の卵」に似ていることから鹿角では古くからこの呼び名で親しまれている。

名称について大里武八郎(注5)は、『鹿角方言考』で

鶏卵 うまいものノ一種 鶏卵ノ形二取
レル名 (中略) 柳二蹴鞠ト称シ客二供
スルコトアリ (後略)

と説明している。この文章から鹿角では「けいらん」という名前のほかに「柳に蹴鞠」という呼び名があったことが分かる。

また、青森県八戸市周辺の郷土料理の手引き書『南部料理ごよみ(注6)』には「鶴の巣ごもり」とも呼ぶと書いている。これは添物として入っている素麺を鶴の巣と見立てて呼んだものと思われる。



PL-1 鹿角のけいらん

2 材料と作り方

北東北に伝わる「けいらん」は、餅・汁・添物に分けることができる。

餅は、もち米粉を使用するがうるち米の粉を混ぜることもある。青森県東通村にはそば粉を使ったものが伝わっている。もち米の粉とうるち米の粉を混ぜたものに水またはお湯を注ぎ餅状にする。これからピンポン玉程の大きさに餅をとって丸く薄く伸ばし、これを皮にして小豆餡（こし餡と共にクルミを入れ、コショウをまぶす）を包む。これを沸騰した湯に入れ湯がき、餅が浮き上がってきたら冷水にくぐらせて、取り置きする。

葬儀・法要後の御齋に提供する時は白餅二個が入る。岩手県九戸村では白餅一個と緑餅(ヨモギで色付け)一個を入れ、祝儀の膳として提供する時は紅白の餅が各一個ずつ入る。『鹿角方言考』によると夏場にも提供していたが、恐らくこの時は白餅二個と思われる。

また、餡と共にクルミを包むのは北東北で共通するが、香辛料が入るのは鹿角(コショウ)と九戸村(カラシ)だけである。

汁は、舞茸か干し椎茸から取り、薄味の醤油味のお澄ましである。

添物は、舞茸・素麺(玉子素麺や春雨を入れるところがある)・三つ葉の三品で、祝い膳になると九戸村では海老や花形に細工した人参、麩などが入る。

3 椀物のケイランの

食分布について

第1図は、青森県・岩手県・秋田県の計100ヶ所の市町村教育委員会を対象に行ったアンケート調査(回答率は74%)の結果をもとに作成した「けいらんの食分布」である。

現在も伝承している市町村は12市町村、伝承していたところが5市町村(第1表)となっている。

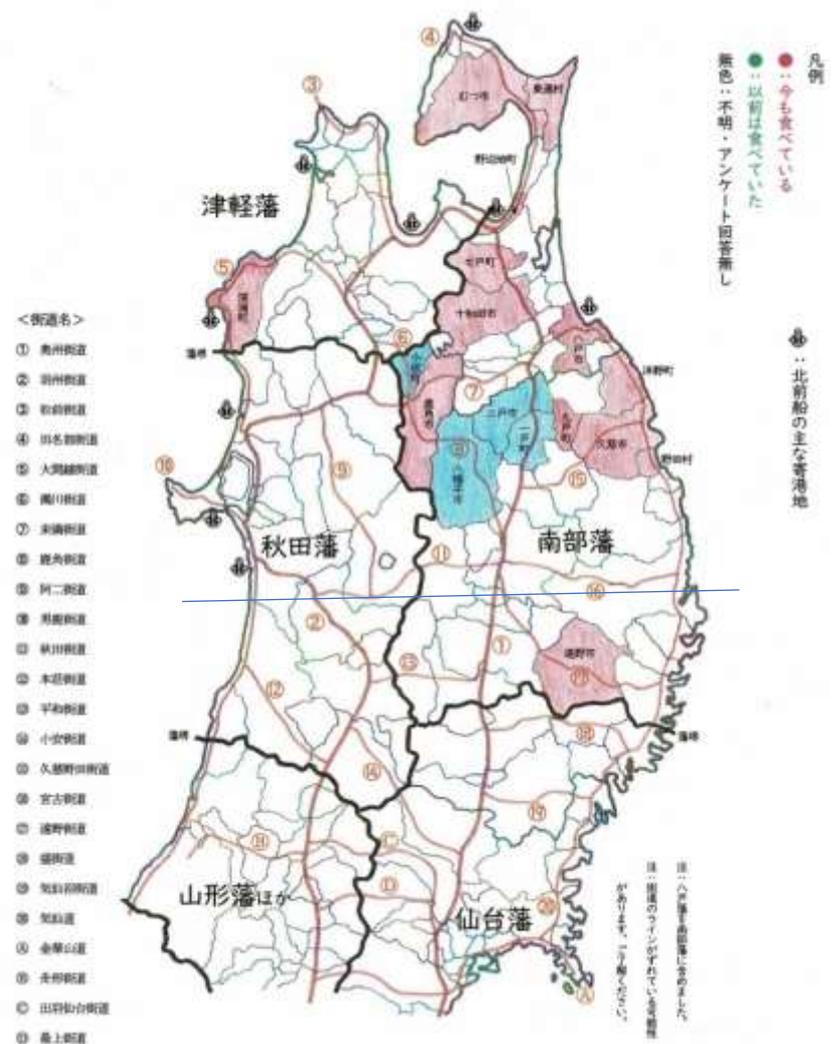
その分布範囲は、秋田市と盛岡市を通る青ライン以北から下北半島までとなっている。

しかも奥羽山脈を境にしてその東北側に多く、旧南部藩(鹿角市郡も含む)の北半部に集中していることが分かる。

ただ、旧南部藩の南端に位置する遠野でも食べていることから、南部藩全域で食べていた可能性もある。

日本海側では、唯一、旧津軽藩領の深浦で食べている。また図示していないが、津軽海峡を渡った旧松前藩の江差・松前(聞き取り調査)でも食べていることが分かった。

第1図から北前船の寄港地である深浦、野辺地、八戸、大間周辺で食べていること。内陸部で食べている地区は、これらの寄港地に通じる街道筋で村あることが分かる。



第1図 けいらんの食分布

第1表 けいらんの食分布

都道府県	食べている市町村	食べていた市町村
北海道	松前町、江差町	
青森県	深浦町、むつ市、東通村、十和田市 野辺地町、七戸町、八戸市	
岩手県	久慈市、野田村、種市町(現:洋野町)、九戸村 遠野市、	八幡平市、二戸市、一戸町、大野村(現:洋野町)
秋田県	鹿角市	小坂町

※洋野町は平成18年に一町一村に合併した。第1図では食べているとして色付けしているが、第2表では旧町村で記載した。

4 行事食として

鹿角では、主に葬儀や法事後の御齋に提供されている。青森県や岩手県内では仏事の時のほかに祝事(結婚式や結納)にも、青森県むつ市では農作業の始まりである「鋤出し」や終わりの「秋仕舞」の時に、同県野辺地町では大事な客人をもてなす一品として、北海道松前町では旅館の夕食膳の一品として提供されている。

このほかに『日本の食生活全集② 青森県(注7)』や『同書③ 岩手県(注8)』によると、下北半島では「夜酒盛りなどに、めらしこ(娘)たちが集まり、一まわり大きいけいらんをつくり、茶碗いっぱい盛ってにぎやかに食べるのも、昔からのならわしである」。遠野市では「餅のゆで汁とともに食べる」と紹介されており、夜食や菓子としても食べられていたことが分かる。

半世紀前であれば不祝儀・祝儀の御齋(宴)は各家で行っていた。この時のお膳は、料理上手な近所の年配の女性たちが集まって作っていたが、今ではその光景を見ることができなくなった。

このような行事の時に、年配の女性から次の世代へ行事(郷土)料理が伝授されていった。

時代とともに御齋や宴は、大きな式場(広間)を持ったホテルや旅館で執り行われるようになった。

さらに精進料理の御膳に肉や魚介類がふんだんに使われ、これまでお膳の主役であった吸物の「けいらん」を見る機会が極めて少なくなったように思う。

5 いつ頃から食べていたのか

吸物の「けいらん」がいつ頃から食べられていたのかを知る資料が少なく限られているが、それらをもとに食の歴史を探っていきたいと思う。

大里武八郎は、『鹿角方言考』の「けいらん」の但し書きで『狂言記 文蔵(注9)』の中に「けいらん」が記載されていると紹介している。

『狂言記』とは、狂言の台本を収録した書物で万治三年(1660)に刊行された。その「巻之五 文蔵」に

トノ(殿) 扱は、汝が食べたは、點心の部類であろうぞ。

冠者 はつ、さやうな物でござりませう。

トノ(殿) 點心の部類にとりては、索麵か、糟鶏か、饅頭か、けいらんか、饅頭か

という殿と冠者のやり取りがあり、大里はこれから室町時代からけいらんを食べていたと説明している。

殿は、「旨いものを食べたであろう。それは點心の部類であろう」と問いかけ、その後、羹の種類をあげて冠者に問いかけている。

それに対して冠者は「その様な物でしょう」と返している。このセリフから羹(汁物)であったのかどうか判断できないが、餅菓子または吸物のどちらかを食べていたことを知ることができる。

江戸時代初期に出版された『日葡辞典』や『料理物語』に餅菓子の「keiran」と吸物の「けいらん」が紹介されていることから、これらの図書が出版される以前に餅菓子や吸物として存在していたこと。『料理物語』の研究から京や大坂で食べていたことが分かった。

では、北東北や鹿角などで何時から食べていたのだろうか。その時期を知ることができる史料が北海道松前町と鹿角市に残っている。

北海道松前町の史料を矢島睿が「松前の食習(注10)」に紹介している。それは安政年間(1855~1860年)に淡齋如水(注11)が書いたと云われる『松前方言考』で、

此は鳥ノ子形ニシタル糕(こな餅・蒸し餅など)ニシテ、中ニ砂糖餡ヲ入レテヨク沸騰シタ汁ニテ

受ケテ喰フモノナリ、尤モ冬分二限ルモノニシテ、雑煮餅、ケイランナドトテ雪中ニ賣ル事ナリ

と云う文章(注12)がある。

矢島睿は、「けいらん」を菓子類の一つとして紹介しているが「あつい醤油味の汁にうかして食べる料理」と補足している。この文章には素麺などの添物が書かれていないが、吸物として提供されていたことが分かるとともに、北東北で食べられている「けいらん」とほぼ同じものであったと推測できる。

『南部叢書(注13)』の中に『遠野古事記』がある。これは宝暦十三年(1763)に宇夫方宏隆が遠野の歴史・風俗、宝暦の大飢饉の様子などを伝えようとまとめたものである。

この『古事記 中』のなかに元禄期(1688~1704)と宝暦期(1751~64)の祝い事の料理を比較した「一 饗応の款待元禄年中の此迄と当世の様子大変り申候」の条があり、

卵麵(注14)と云は切麦えけいらんを盛交へ出し、

とある。この条から遠野では元禄期のころから切麦(冷や麦)の中に「けいらん」を入れて、「柳に蹴鞠」や「鶴の巣ごもり」として食べていたことが分かる。

鹿角の史料として、阿部恭助の日記『阿津免久佐(注15)』がある。文久三年(1863)五月朔日の条に、

一、五月朔日御役人様江けいらん差上候処晩来存御呼ニ而御酒被下置此節御山奉行川口富治様も御上り被成候

と書き留めている。

文久三年五月朔日は、新暦(西暦)の1863年6月16日にあたる。この条の前後から尾去沢銅山と架け替えた稲村橋の見分のために盛岡より派遣されてきた役人を鉾山奉行の川口富治が阿部家で接待している。この時のお膳の一品として出した時の阿部家の記録である。

『鹿角方言考』には

暑中には湯煮ニシタルヲ素麵ト共ニ皿ニ盛り柳ニ蹴鞠ト称シ客ニ供スルコトアリ

と添え書きがある。新暦6月16日と云っても鹿角は肌寒い日があるが、阿部恭助は大事な客人をもてなすための一品として素麺に「けいらん」を入れて出したとことが分かる。

『阿津免久佐』から鹿角で文久三年の時点で「けいらん」を食べていたことが確実となった。

しかも『遠野古事記』から元禄年間に鹿角と同じ南部藩である遠野でも「けいらん」が食べられていたことから、鹿角での「けいらん」の食の歴史も元禄期まで遡ることができる。

6 北東北・鹿角への伝播

北東北や鹿角で「けいらん」を食べていた時期を『遠野古事記』などから元禄期まで遡ることが分かったが、「けいらん」が「いつ、どのようにして北東北に伝播したのか」を調べてみた。

太田雄治の『秋田 たべもの民俗誌(注16)』には、

これは鹿角郡特有の料理法ではないらしい。古い食べ物の文献を調べたところ、室町時代ころすでに行われていた点心=禅家に発した間食。

農林水産省「次世代に伝えたい大切な味 うちの郷土料理」には、

元は京都の料理で上方文化の伝承とともに旧南部藩に伝来したといわれ、

青森県七戸町の料理レシピには、

祇園祭とともに京大阪から伝承された、町で一番大切な料理。

と紹介している。

伝播の手段を知る手掛かりとして「北前船と上方文化」、「禅家」が浮かび上がってきた。

〈北前船と上方文化〉

北前船は、江戸初期(17世紀中頃)に整備された。西廻り航路は上方を発ち、瀬戸内海の湊に寄港しながら日本海に出て、石見や能登など主要な湊を経由しながら北上する。秋田以北の主要な湊として秋田・土崎・能代・深浦・青森・野辺地湊などがあり、ここから津軽海峡を渡り松前・函館湊に向かう船や太平洋に出て八戸湊を目指す船もあった。

鹿角にとって最も重要な湊が野辺地湊と八戸湊である。この二つの湊と鹿角を結ぶ街道として来満街道

(注17)があり、これを「銅の道」・「塩の道」とも呼んだ。

この湊で陸揚げされ、来満街道を利用して鹿角まで運び込まれたものとして砂糖・塩・みかんなどの食品類、たばこ・紙・蝋燭・陶磁器(石見焼の水瓶 PL-2)などの生活用品、花輪神明社や幸稻荷神社の神輿(注18)があり、この街道は、昭和初期まで八戸湊から海産物を運ぶ主要な道路として機能した。

一方、野辺地湊から積み込まれ上方に運ばれたものとして尾去沢銅山で産出・製錬された粗銅(注19)があり、幕府の決済銅として利用された。

第1図に北東北の代表的な北前船の寄港地をのマークで示した。このなかで「けいらん」が伝わっているのは深浦湊・野辺地湊・八戸湊・下北半島の田名部湊とその周辺である。鹿角と最も繋がりの強かった野辺地湊や八戸湊に根付いた「けいらん」は上方からの色々な物資と共に伝わったものと考えられる。

〈禅宗〉

北日本に広く普及しているのが曹洞宗である(注20)。市内に曹洞宗の寺院が15ヶ寺ある。その多くは日本海を北上しながら布教活動を行った能登の総持寺(創建年1321年)を中心とする集団で、天文三年(1534)に萬松寺が越後国村上耕雲寺の末寺として建てられている。「けいらん」が禅宗と共に鹿角に伝わったものと仮定すると16世紀中頃となる。

「北前船」、「禅宗」という二つのキーワードから、鹿角に「けいらん」が伝わったのは早くても室町末期～江戸初期と考えられる。



PL-2 石見焼の水瓶

7 けいらんの原型

羹(あつもの)とは「動物の肉と野菜を煮込んだスープ」を云う。中国では古い時代から食べられており、戦国時代(紀元前5世紀～同221年)に書かれた『戦国策』や『史記』の中に羊羹などの名がある。

羹は、室町時代に禅宗や点心と共に日本に伝わったと云われており、日本の書物に初めて羹がでてくるのは永正元年(1504)に編さんされた『食物服用之巻(注21)』である。その中で羹の種類(龜羹・猪羹・竹葉羹・鶏卵羹・海老羹など)と共に、

一 (前略) おほかたかんはかず四十八羹のものなれども
と羹の数をあげている。

また、16世紀後半の『包丁聞書(注22)』には、

惣じて羹は、四十八椀の拵様ありといへども、多くは其形によりて名ありといへり
と羹の数をあげ、その多くは椀に入っている具の形を表した名前になっていると書き加えている。

中村孝也は、『和菓子の系譜(注23)』において『食物服用之巻』を引用しながら、「鶏卵羹」が点心(菓子類)の仲間の羹なのか、吸物の羹なのか区別がはっきりとしないとしながらも『食物服用之巻』に記載されている

一 鶏卵羹はふとき方よりくふ也。 一 海老羹は、鬚を残して食ふなり。
と云う文章から熱い吸物と推測している。

また、亀井千歩子は『和菓子／郷土菓子百科』の「5、秋田県」の中で

まさに鹿角の「けいらん」は「料理物語」の「けいらん」だが、禅僧が中国から伝えた「点心」の1つの「羹」であった。「羹」は熱い汁に入った蒸し物で種類が48羹あり、その中に鶏卵羹があつて、どうやらそれのようである。

と結び、吸物の「けいらん」の原型を中国から伝播した鶏卵羹と考えている。

『食物服用之巻』や『包丁聞書』の古い料理本、中村、亀井の考察から鹿角に伝わる「けいらん」は、禅僧が中国から伝えた48羹の中の鶏卵羹である可能性が高くなった。

鶏卵羹という名から「鶏の卵が入った熱いスープ」であったと想像できるが、卵を溶いて熱いスープに入れたものか。熱いスープに卵を落とし入れたものか。茹でた卵を入れたものかは分かっていない。溶き卵を汁に入れたものであれば京都の郷土食である「けいらんうどん」、スープに落とししたものであれば「落とし卵(ポーチドエッグ)」となるが、古い料理本には何も説明がない。

『食物服用之巻』の鶏卵羹の食べ方は、「太い方から食う(黄身の多い方から食べなさい)」という手順を示

した文章であることから、鶏卵羹は茹でた卵が入った吸物であることが分かる。

ゆで卵が入った吸物がどのような過程を経て、餡が入った餅菓子が吸物に入るように変化していったのかはまだ明らかになっていないが、その変化の過程は中国から伝わった「羊羹(羊の肉の羹)」が和菓子の羊羹へと変化した過程から推測できる。

日本に伝わった当時の羊羹は、小豆と寒天を主原料とした羊羹と程遠い食べ物であった。これは肉食を避けた日本仏教の教えと禅宗に伴う精進料理の発展によって「羊の肉が小豆に変わり、冷えて煮凝り状態になったスープを再現するために寒天が使われた」と云われている。

鶏卵羹も同じように卵の黄身が小豆餡に変わり、卵白が白い餅に変わり、野菜仕立てのスープに入れられて「けいらん」となったものと考えられる。

鹿角の特徴として「けいらん」をつくる時に小豆餡にコショウ(岩手県八幡平市、旧種市町でもまぶす)をまぶすが、これは卵特有の臭いを消すためであり、鶏卵羹の名残と考えられる。

北東北や鹿角に伝わる「けいらん」の原型は中国から伝来した鶏卵羹であり、それが日本仏教の教えと精進料理の発達により日本独特なものに変化した。これが北前船で伝えられ根付いたものと考えられる。

なぜ、北東北や鹿角に根付き・伝承されているのか。

昭和2年11月2日に東京朝日新聞社で行われた鹿友会秋季例会(注24)で柳田国男が「東北研究の意義(注25)」と題して講演を行っており、これを起稿したものが同年12月25日の『鹿友会誌第30冊』に収録されている。

(前略) 東北の文化は二つに分かれています。即ち日本海沿岸と太平洋沿岸とでは要素に差があり、(中略) 方言の比較などでも判って来る事ではありますが、言語の流伝にも明かに新舊二つの筋があり、そうして末に混合して居ます。日本海沿岸の方が中央に近く、一番奥の中心となる所は津軽でなく、もっと南の南部の北部である様に思われます。鹿角はその地理上の位置から、文化史研究の上に非常に興味があるところであります。

この柳田国男の講演の話が、昭和5年(1930)の『蝸牛考(注26)』において提唱した「方言圏論」へと発展していく。「方言圏論」とは、「日本の文化は京都を中心に時間をかけて同心円状に地方に広がり、その外側(地方)に古い京都の文化が残されている。その外側の民俗を調査研究することによって、古くから引き継がれてきた日本そのものの文化を知ることができる」という考え方である。

柳田国男の講演、彼が提唱した「方言圏論」を都合よく解釈すると「京都の文化が残っているのは京都から離れたところで、北東北のその吹き溜まりが鹿角である」となる。

北東北や鹿角に伝わり、食べ続けられてきた「けいらん」は京都で吸物料理として成立し、『料理物語』の「けいらん」そのものと考えることができる。

第Ⅲ節 餅菓子の「けいらん」

1、『日葡辞書』の「keiran」

室町時代に中国から伝わった「鶏卵羹」は、日本の文化や日本仏教の厳しい戒律、精進料理の中で吸物の「けいらん」に変化した。これが江戸時代初期に発達した北前船により京の食文化の一つとして北東北の港町に伝わり、そこを拠点に内陸部まで浸透していった。

では、慶長八年(1603)にイエズス会宣教師が編さんした『日葡辞書』で

食物の一つ。米の粉で卵の形に似せて作り、中に砂糖か粗糖かを入れたものと紹介された「keiran」はどのようなものであったのか。どのようにして広がり、どのように変化して引き継がれているのか全く分かっていない。

『日葡辞書』から材料・餡の種類、大きさと形状を知ることができるが、蒸したものなのか、湯がいたものなのか記載がない。

日本の所々に「けいらん」という名称で呼ばれている餅菓子が残っているが、果たしてそれが『日葡辞書』で紹介されている「keiran」なのか、それをルーツに発展したものかも分かっていない。

「餅菓子 keiran」をキーワードに文献やインターネットで探っていくと「いが餅」・「はな餅」という餅菓子にたどり着く。

2 「けいらん」と「けいらん」と呼ばれる餅菓子

〈けいらん〉

餅菓子の「けいらん」を探していくと秋田県、三重県、広島県、島根県などで作られ、食べられていることが分かった(第2図・第2表)。

ひな祭りに欠かせない餅菓子で、うるち米ともち米の粉で生地を作り、小豆餡をこれで包み、赤・青・黄色に色付けした生地を餅の上に貼り付けて模様を描き、椿の葉にのせて蒸しあげたものである。

餅菓子について多くの図書を持つ若菜晃子は『続・地元菓子おかしなまち おかしなたび(注27)』で、

山陰の島根にも分布しているところを見ると、江戸から明治期にかけて日本海側の港町の交易を担った北前船の経路とも関係があるのではないだろうか。松江のいが餅も当初はお米自体に色をつけてお餅にのせていたが、次第に簡略化され、食紅で色をつけるようになったのではないかと推察される

と述べ、島根県松江市では、以前これを「いが餅」とも呼んでいると書き添えている。

〈いが餅〉

うるち米の粉で生地を作り、これで餡を包み、上面に赤色・青色・黄色に色付けしたもち米の粒を貼り付けて蒸しあげたもので、地域によっては毬餅、伊賀餅、稲花餅、いが饅頭とも呼ばれている(第3図・第2表)。

岡野節子・堀田千津子(注28)によると名前の由来を滋賀県の伊賀発祥説、平安時代の嘉祥菓子発祥説、『諸国名物菓子』に記載されている三重県鈴鹿市庄野町の亀屋の名物「いかもち」説、表面に付けられた糯米がクリの毬に似ているなどの諸説があるがいずれも定説になっていないと云う。

嘉祥とは、室町時代末から始まった年中行事で、旧暦の六月十六日に疫病を防ぐために16個の餅やお菓子を神前に供えて食べる行事である。この中に「伊賀餅」が含まれており、宮中の菓子であったものが室町時代から江戸時代にかけて民間のお菓子となったと云われている。

いが餅の特徴は、白餅の表面に赤色・緑色・黄色に色付けしたもち米の粒であり、その付け方にも地方によって色々である。森吉地区のいが餅(PL-3)は、餅の上面にもち米を集中させた山形県山形市や三重県伊賀市のタイプである。

いが餅と「けいらん」の違いは、色付けしたもち米の粒を貼り付けるか、練った生地を貼り付けるかである。

岡野節子らの調査によると食分布は、山形県・石川県・福井県・滋賀県・三重県・愛知県・広島県・愛媛県となっているが、秋田県・新潟県・富山県でも食べており(第3図)、県内では北秋田市森吉地区、仙北市西木地区、横手市周辺、由利本荘市で食べている。

第3図を見ると食分布は京都府を中心地とした地域、福



第2図 けいらんの食分布



第3図 いが餅の食分布



PL-3 森吉地区のいが餅

『阿仁川流域の郷土料理』より転載。

井県から秋田県まで続く日本海沿岸県に分布している。これは北前船が北東北への伝播に関して大きな役割を持っていたと考えることができる。

正保元年(1645)に京都の俳人松江重頼が書いた『毛吹草』(注29)がある。この「巻四」に各藩の名物を書き並べ、現在の三重県鈴鹿市庄野町の亀屋の「いかもち」を紹介している。このことから江戸初期に「いが餅」が民間の餅菓子として広まっていたことが分かる。

『北域25号(注30)』に「北国の味」というコラムがあり今野直治が「いが餅」を紹介している。

これによると色付けされたもち米の粒の貼り付けは無く、餅を笹の葉にあげて蒸し、蒸しあがったところに笹の葉を餅の上に乗せたものと紹介している。

この文章からすると今野が紹介した「いが餅」は、鹿角・北秋・川辺・仙北・平鹿・雄勝で食べられている「だんし(PL-3)」に似ている。

「だんし」は、『秋田のこぼ(注31)』によると「団子(だんご)」が転訛したもので、青森・岩手・富山・山梨では「だんす」、岩手・長野では「おだんす」、三重では「だんすもち」、佐賀では「だんじー」と呼んでいる。

作り方は「いが餅」と同じで、もち米粉にお湯を入れて捏ねて生地を作り、この生地以小豆餡を包んで蒸す。

PL-4は、市内毛馬内の産直市場で令和5年(2023)2月に買い求めたものである。笹の葉を敷いて蒸しあげたもので、今野が紹介した角館周辺に伝わる「いが餅」に類似している。

〈はな餅〉

若菜晃子の「続 地元菓子(注32)」によると、餅粉と上新粉を混ぜただんご粉で生地を作り、なかにこしあんを入れ、別に色づけした生地をつけ、椿の葉を敷いて蒸したお餅で、(中略)松江のひな祭りは月遅れの四月三日で、花もちは二月下旬から店頭にお目見えする。

と説明している。

第4図の食分布を見た限りでは特定の地域や範囲に集中する傾向はみられないが、桃の節句(雛祭り)には欠かせない大事な餅菓子として伝わっている。

さらに、若菜は同書に

松江では以前は花もちではなく、いが餅、えが餅と呼んでいました。(中略) いが餅については、これまで実際に見たところでは山形、石川、富山、長崎、愛知、三重などに存在しており、いが餅ともけいらんとも呼ぶ。

と紹介している。

秋田県仙北市にもこのはな餅タイプのものが伝わっている。PL-5は、令和5年(2023)3月に仙北市西木(旧西木村)で民宿を営む門脇富士美から入手した餅である。

メールで由来をお聞きしたところ、



PL-4 鹿角のだんし



第4図 はな餅の食分布



PL-5 旧西木村のささっぱ餅

仙北市の旧田沢湖町地域では「けいらん」という餅をひな祭りに食べる習慣があります。ちなみに同じもち菓子を角館地域では「おひなっこの餅」と呼び旧西木村では「ささっぱ餅」と呼んでいます。このお餅はカラフルな色の餅にするのが特徴です。

という説明を受けた。

旧西木村の「ささっぱ餅」はもち米粉、小豆餡、笹の葉、食紅(赤・青・黄)を使う。作り方は島根県松江とはほぼ同じだが、違う点があるとすれば餅をのせる椿の葉が笹に変わるだけである。

旧西木村は椿(注31)の葉が入手できない土地柄であり、早春でも容易に入手できる笹の葉となったものと思われる。赤や青などで色付けされた生地を貼り付けて模様を描くが、模様の違いは各土地の特色を表したものと考えられる。

「けいらん」、「いが餅」、「はな餅(ささっぱ餅)」の特徴を書き上げると、同じ餅菓子の仲間であり、同じルーツを持つものではないかと思えてきた。

3 餅菓子「けいらん」の系譜

「けいらん」、「いが餅」、「はな餅」が同一のものであるが、地方によっては違う呼び名があることが分かった。

第2表は、この三つの餅菓子の呼び名と食べている(伝承している)土地を表にしたもので、いが餅は知り得た限りでは10種の呼び名があり13府県34地域に、はな餅は4種の呼び名があり6府県8地域に伝わっていることが分かる。

第2表 餅菓子けいらんの系譜



この表に揚げた「けいらん」「いが餅」「はな餅」は、『日葡辞書』で紹介された「keiran」と比べると、形態や色彩(色付けされた糯米の粒や生地の貼り付け)が異なっています。

この表に列記した餅菓子の中に『日葡辞書』の「keiran」を祖とする餅菓子があるのだろうか。

4 伝わった時期

吸物の「けいらん」は、江戸初期に北前船で北東北や鹿角に伝わったと想定した。同じように「いが餅」の食分布図からその伝播手段として北前船が関わっていたことは間違いがないが、京菓子の仲間で青森県の名物となっている「くじら餅」とお菓子名が記載された佐竹家の資料から「いが餅」の伝播の時期や北東北で食べていた時期を探してみたい。

くじら餅(注34)は、天和二年(1682)に朝鮮通信使一行が現在の滋賀県を通過する時の献立の中にはいっていたことが知られており、この頃すでにお菓子として普及していたことが分かる。

津軽で食べていた記録して弘前市の御菓子司大阪屋に伝わる明和三年(1766)の『御菓子御本當帳』がある。これには津軽藩主に納めたお菓子として「鯨餅」の名が記載されている。

また、文政七年(1824)以降に刊行された佐竹北家の教養百科『烏帽子於也 陽(注35)』がある。「諸宗祖師ノ征月ハ 風情モ無是疎末ノ饗応」の条に「御茶御菓子」として「鶏卵(けいらん)」という名がある。

この二つの文献から、いが餅などが江戸中期に伝わり、幕末期には庶民に広がり、食べていたことが分かった。

第IV節 まとめ

平成31年2月に『鹿角市歴史民俗資料調査資料1 鹿角の家庭・郷土料理 けの汁・けいらん』を発行した。令和4年12月17日～翌年2月19日に企画展「けの汁とけいらん」を開催し、その準備のため再度資料収集を行ったところ新しい史料・資料が見つかり、再考を始めた。

吸物「けいらん」については、室町時代に禅僧とともに伝わった羹の一つであった「鶏卵羹」が、日本仏教の厳しい戒律と精進料理の発展と共に日本人が好む料理と変化した。その変化の過程は、羊の肉を使った羹から小豆や寒天を主原料とした羊羹に変わったように、「鶏卵羹」も鶏の卵を使った羹が小豆餡を包んだ小さな卵型の餅が澄ましの中に入った吸物へと変化したと考えられるに至った。

それが北前船の発達とともに京の食文化の一つとして北前船によって北東北の寄港地に伝わり、そこから街道づたいに北東北内陸部に伝わり、根付いたと考えられる。

鹿角に伝わる「けいらん」に香辛料のコショウが入る。一見のミスマッチのように思われるがそれは鶏卵を使った羹であった名残で、卵特有の匂い消しのために入れたものと考えられる。

今回の再考で鹿角の「けいらん」が、中国から伝わった「鶏卵羹」の流れを引き継いだ料理であることを再確認した。

『日葡辞書』に「食物の一つ。米の粉で卵の形に似せて作り、中に砂糖か粗糖を入れたもの」と紹介された「keiran」はどのような変化を辿り、どのように地方に伝わったのか。

同辞書に紹介された「keiran」も「鶏卵羹」と同じように変化し、当初は砂糖・粗糖が小豆餡に変わり、形状が卵型から丸く平らに変化した白い餅であった可能性が考えられる。

北前船で各地に広まった「keiran」は「ハレ」の日に欠かせない餅となり、装飾されて華やかな餅となり、その華やかさから「いが餅」や「はな餅」と呼ばれるようになったものと考えられる。

三重県津市で「いが餅」を、島根県松江市や秋田県仙北市などで「はな餅(ささつ葉餅)」を「昔はけいらんとも呼んだ」と云っていたことから「いが餅」「はな餅」のルーツは、コメ粉を生地に、小豆餡を包んだ丸く平べったい餅に変化した「keiran」であった可能性がある。

このように考えると、各地に伝わる餡を包んだ白い餅や県内に伝わる「だんし(PL-4)」は平べったい餅に変化した「keiran」であった可能性がある。

但し、餅菓子「keiran」についてはあくまでも可能性を指摘したものであり、今後も追求したい。

平成25年(2013)12月に「和食」が世界無形遺産に登録された。世界から注目を集めているなかで各地に伝わる郷土食・行事食が姿を消そうとしている。

鹿角に伝わる「けの汁」、今回取り上げた「けいらん」も食する機会が極めて少なくなった。

この要因として食の欧米化、嗜好の変化、レトルト・冷凍食品の発展などのほか、核家族化による食の伝承が途絶え、行事の簡素化と衰退があると思われる。

令和4年(2022)9月11日『秋田さきがけ』の「にちよう 学芸館」に元秋田大学教授佐々木信子の「食の記憶 若者たちに」と云う記事が載っている。この中で、

学校の授業や地域の行事で子どもたちが郷土食に触れる機会をもっと積極的につくり、もう一度食べたいと思うような『食の記憶』を残すことが大切と提案しているが、「食の伝承の原点は家庭である」ことも忘れてはいけないと思う。

同年12月7日『秋田さきがけ』の「社説」に秋田県教育委員会の「秋田県の郷土食調査事業」の記事が載っていた。

これまでに集まった食の情報は約8000件に及んでおり、食の伝承にいくつかの傾向があると云う。

約8000件のなかから地域色の強い26品目を選び、それらの歴史や分布・料理方法・継承状況などを詳細に調べ、本年度中に報告書を発行するとのことである。

26品目に選定されなかった郷土食・行事食、途絶えてしまった郷土食・行事食をどのように取り扱うのか。これから報告書がまとめられて発行される予定だが、食を通して故郷愛を育む資料として活用したい。

参考資料

伝承する市町村と材料一覧

伝承している市町村 (伝承していた市町村▲)	提供される行事	材 料	備 考
北海道松前町			
江差町			
青森県深浦町	法事	もち米粉・小豆餡・舞茸・みつ葉	
むつ市	冠婚葬祭・酒盛り 農作業の初めと終わり	もち米粉・小豆餡・(出汁:干椎茸・昆布・煮干し)	
東通村	冠婚葬祭	もち米粉・小豆餡・(出汁:干椎茸・昆布)	そばけいらんもある。
十和田市	法事	もち米粉・小豆餡・みつ葉・素麺	
野辺地町	冠婚葬祭	白玉粉・小豆餡・クルミ・椎茸・みつ葉・素麺	
七戸町	冠婚葬祭・結納	白玉粉・小豆餡・クルミ・みつ葉・素麺	
八戸市	法事・祝儀	うるち米粉・小豆餡・椎茸・みつ葉・素麺・麩	
岩手県八幡平市▲		もち米粉・白玉粉・小豆餡・クルミ・コショウ・椎茸・みつ葉・麩	
遠野市	冬の夜食	もち米粉・小豆餡	
久慈市	葬儀・法事	もち米粉・黒砂糖・クルミ・山椒の葉	
二戸市▲			
一戸町▲	葬儀・法事	もち米粉・小豆餡・クルミ・みつ葉・素麺	味噌味にしたクルミを入れる所もある。
野田村	法事	もち米粉・クルミ・辛子・椎茸・みつ葉	
洋野町(旧大野村▲)			
洋野町(旧種市町)	冠婚葬祭・結納	もち米粉・クルミ・コショウ・舞茸・椎茸・みつ葉・ネギ・春雨・まつも・麩・(出汁:昆布・煮干し・鰹節)	
九戸町	冠婚葬祭	法事:もち米粉・小豆餡・クルミ・栗・椎茸・ワラビ・春雨・麩・油揚げ・出汁:昆布・鰹節) 慶事:もち米粉・小豆餡・椎茸・みつ葉・春雨・海老・人参・油揚げ	
秋田県鹿角市	葬儀・法事	もち米粉・白玉粉・小豆餡・クルミ・コショウ・舞茸・椎茸・素麺・(出汁:舞茸・昆布)	
小坂町▲	葬儀・法事	もち米粉・椎茸・みつ葉・素麺・(出汁:昆布)	

〈引用・参考文献〉

- 注1 『日葡辞書』 慶長8(1603)、イエズス会宣教師が日本で布教のために編さんした辞書。当時の生活風俗を知ることができる。昭和55年(1980)に岩波書店から『邦訳日葡辞書』が刊行されている。
- 注2 『料理物語』 寛永20年(1643)に刊行された料理本。作者不明。上方言葉が使われており、大阪出身で京都に住む商人が書いたものと云われている。『続群書類従第19輯ノ下』(続群書類従完成会発行、大正13年～15年刊)に収録されている。
- 注3 『千葉大学教育学部研究紀要 第31巻第2部』1982年12月に収録。
- 注4 『料理秘伝抄』 著者は五兵衛と云われている。貞享元年(1684)刊。
- 注5 〈大里武八郎〉 明治5(1873)年に鹿角郡花輪町の盆坂に生まれる。台湾の高等法院長などを歴任。退職後に帰郷し鹿角地方の民俗調査を行う。『鹿角方言考』は昭和28年(1953)5月刊。
- 注6 『南部料理ごよみ』 南部の味と暮らしの環境を考える会が編集。昭和60年(1985)12月に第二刷刊
- 注7 『日本の食生活全集② 聞き書 青森県の食事』 農山漁村文化協会 1986年8月刊
- 注8 『日本の食生活全集③ 聞き書 岩手県の食事』 農山漁村文化協会 1984年9月刊
- 注9 『狂言記』 万治3年(1660)に江戸で刊行された狂言の台本。『有朋堂文庫第71』(大正3年刊)に収録。
- 注10 矢野睿「松前の食習」『松前町史研究紀要 松前藩と松前 第29号』昭和62年(1987)8月刊
- 注11 〈淡斎如水〉 函館生まれの町人学者。『松前方言考』は松前地方に伝わる、安政年間にまとめられた。
- 注12 『松前方言考』によると松前では幕末期に食べていたと記録されているが、これ以前に北下半島から移住した人たちによって伝えられたとも云われている。
- 注13 『南部叢書』 南部藩に関する主に江戸期の史料を収めた書籍。全10巻に索引巻を加えた11冊から構成されている。第1巻に『鹿角由来記』、第4巻に『遠野古事記』、第9巻に『錦木塚の由来』が抄録されている。
- 注14 「卵麺」 文中に出てくる卵麺は卵を繋ぎとして入れた麺ではなく、冷や麦の中にけいらんを入れたものを云う。
- 注15 『阿津免草』 阿部恭助は、文政5年(1822)に尾去沢に生まれた。江戸に遊学後に尾去沢鉱山の要職を務めた。文久3年(1863)から明治4年(1871)までの鉱山に関する日記。
- 注16 太田雄治著 『秋田 たべもの民俗誌』 秋田魁新報社発行 昭和47年刊
- 注17 「来満街道」 現在の鹿角市十和田松の木で「鹿角街道」から分岐し、毛馬内村・大湯村を通り、大柴峠を越えて三戸に通じる脇街道。「塩の道」「銅の道」とも呼ばれている。
- 注18 「花輪神明社や幸稲荷神社の神輿」 二つの神社に伝わる神輿はいずれも京で造られたもの。神明社の神輿は八戸湊に陸揚げされ、幸稲荷神社の神輿は野辺地湊に陸揚げされ来満街道を使い、花輪に運ばれた。幸稲荷神社の付祭として「花輪祭の屋台行事」がある。
- 注19 尾去沢銅山で採掘・製錬された粗銅は、当初、米代川を使い能代湊へ、また鹿角街道を使い盛岡まで運び北上川を使い花巻湊まで運び船便で上方に運ばれた時があったが、そのほとんどは来間街道を使い八戸湊や野辺地湊に運び、ここから船便で上方に運んだ。
- 注20 『鹿角市史第二巻(下)』によると、江戸には二四ヶ寺があり、その内十五ヶ寺が曹洞宗の寺院であったと記載されている。最も創建年が古いお寺は花輪柴内の萬松寺で天文3年(1534)である。
- 注21 『食物服用之巻』 『続群書類従 第19輯ノ下 遊戯部、飲食部』再版に抄録されている。 続群書類従完成会 大正13年～15年。
- 注22 『包丁聞書』 『古事類苑第44冊 飲食部十五 羹』に収録されている。神宮司庁編 古事類苑刊行会。大正2年刊
- 注23 『和菓子の系譜』 中村孝也著 国書刊行会 平成2年1月刊
- 注24 「鹿友会」 明治13年に東京に遊学していた大里文五郎・石田八弥・佐藤健治郎の会合としてはじまった。同20年9月に「鹿角出身者の相互の激励と扶助」を目的に会則を定めて発足した。会員に内藤湖南(東洋学者)・川村竹治(政治家)・石田収蔵(考古学者)らがいる。明治24年に会誌第1号を刊行し昭和16年(1841)に第43号を刊行。それ以降は活動が不可能となり、終戦とともに自然消滅した。
- 注25 「東北研究の意義」 鹿友会の会誌『鹿友会誌第30号』(昭和2年12月25日刊)に収録されている。

- 注 26 「蝸牛考」 柳田国男は、全国のカタツムリの方言(呼び名)を調べ、京都を離れるに従い古い呼び名が伝わっていることを発見した。これを元に方言というものは時代に応じて京都で使われていた言葉が京都を中心に同心円状に伝播していった結果として形成されたものと考えて「方言圏論」を提示した。
- 注 27 2020年3月19日の新潮社HP『考える人』に若菜晃子の「続・地元菓子おかしなまち おかしなたび」が収録されている。このなかで島根県松江の「はな餅」について記載している。
- 注 28 岡野節子・堀田千津子「毬もちの考察」は、日本料理科学会『日本料理科学会誌 37-4』(2004年11月20日刊)に収録されている。
- 注 29 『毛吹草』 京都の俳人 松江重頼がまとめた俳諧論書で寛永二十年(1643)以降に出版された。巻四に諸国の名物を国別に列記しており、伊勢藩の名物として「いかもち」をあげ、絵図と簡単な説明を添えている。本山桂川著『日本民俗図絵』(東京堂)昭和19年4月刊に収録されている。
- 注 30 今野直治著「いが餅」は『北域第25号』に収録されている。北域社 1987年刊。
- 注 31 『秋田のことば』 秋田県教育委員会 2000年10月刊
- 注 32 若菜晃子著『続 地元菓子』 新潮社刊 2013年5月
- 注 33 椿の北限は青森県夏泊半島で、日本海側では沿岸部に自生している。東北北部の内陸部では庭木として植栽されているが自然のものは入手が困難である。このため年間を通じて入手しやすく、殺菌作用のある「笹の葉」が用いられたものと考えられる。秋田県由利本荘市に椿の葉を敷いた餅菓子がある。
- 注 34 亀井千歩子『47都道府県 和菓子/郷土菓子百科』 丸善出版 2016年1月刊
- 注 35 『新秋田叢書 第十五巻』(昭和47年 歴史図書社刊)に収録されている。文政七年頃に刊行されたもので、秋田藩佐竹北家の教養百科的な図書である。

〈参考文献〉

- ・『日本の食生活全集⑤ 聞き書 秋田県の食事』 農山漁村文化協会 1986年刊
- ・真崎正子『ふるさとの味 百四十七選 地域で受け継いでいきたい伝統の味』 2014年7月
- ・宇夫方宏隆著『遠野古事記』1762年刊。『南部叢書』(南部叢書刊行会 昭和2年～6年刊)に収録されている) 遠野地方の大飢饉の様子を記録したものである。同叢書541～542ページにかけて元禄時代と当世(宝暦)の接待内容の違いを書き述べており、そのなかに「卵麵と云は切麦えけいらんを盛交へ出し」とある。
- ・会沢正志斎著『烈公行実』。原文は文久元年(1861)に書かれた。徳川斉昭の略伝記でこの中に「供賓客不過鹽鼓汁鶏卵羹」とある。文脈から来客と塩納豆・汁・飯を食べたとあることから鶏卵羹は吸物であった可能性がある。
- ・『二戸聞書』 六人社発行、昭和18年刊
- ・津田遥子著「江差の鶏卵」 『北の話 選集』(北海道新聞社発行 2000年12刊)に収録。
- ・『阿仁川流域の郷土料理』 建設省東北地方建設局森吉山ダム工事事務所発行。1998年3月刊
- ・鈴木晋一ほか編訳注 『近世菓子製法書集成1』 平凡社・2003年1月刊。この中に収録されている「御前菓子秘伝抄」、「餅菓子即席手製帳」に吸物「けいらん」の作り方が書かれている。また「菓子話船橋」には「鶏卵羹」として鶏卵を使った羊羹の作り方がのっている。
- ・堀田千津子著「伊勢参宮街道における餅」 日本料理科学会『日本料理科学会誌 31-4』(1998年)に収録されている。
- ・平野雅章訳『日本料理の夜明け 料理物語』 教育社発行 1988年5月刊
- ・吉川誠次ほか「日本・食の歴史地図」『生活人新書016』 NHK出版発行 2002年1月刊
- ・三雲泰子・石井寛子著「江戸料理本にみる香辛食品利用の調査研究-1-料理物語について」『山脇学園短期大学紀要 通23』 1985年刊
- ・松本仲子著「江戸時代の料理本にみるたまご料理について」『日本家政学会誌 43-9』1992年刊
- ・関厚著『鹿角郷土料理 けいらん』 鹿角産業文化研究所発行 平成30年9月刊
- ・『秋田さきがけ』 令和4年9月11日発行 「こちよう学芸館 秋田の名著奇書再発見6 聞き書 秋田の食事」
- ・『秋田さきがけ』 令和4年12月7日発行 「社説 県内郷土食調査 価値再認識し継承図れ」

書名	鹿角市歴史民俗資料館調査資料4 『鹿角の行事食 けいらん』
発行者	鹿角市歴史民俗資料館 (指定管理者 太平ビルサービス株式会社秋田支店)
発行日	令和5年9月1日
住所	〒018-5201 秋田県鹿角市花輪字中花輪 113 番地 電話・FAX 0186-22-7288

