

## 研究論文

## 餅菓子文化の伝承 第Ⅱ報

—江差・上ノ国・松前の「ベコモチ」—

荒井 三津子・杉村 留美子・片村 早花・佐藤 理紗子・太田垣 恵

(2012年12月26日受稿)

**抄録：** 木の葉形のベコモチは、北海道にのみ見られる端午の節句などに作られる餅である。青森県下北半島にも同じ名前の餅があるが形状が異なる。北海道の南西海岸、江差、上ノ国、松前にはベコモチと全く同じものがカタコモチと呼ばれていたり、青森県のクジラモチが共存している。ベコモチ、カタコモチ、クジラモチがともに作られたり食べられている地域は他にない。江差は鯨漁や北前船で栄え、松前は北海道唯一の城下町である。上ノ国はその間に位置する北海道で最も古く和人が移住した地として知られる。本稿は歴史のある3つの町に伝わる三種類の餅菓子に着目し、そのルーツと伝承などについて検討する。

## I. 緒言

ベコモチという名称の餅は青森県の一部の地域と北海道でのみ作られる。青森県下北地方のベコモチについては天内(2011)の報告<sup>1)</sup>が詳しい。下北のベコモチは、北海道で広く作られる木の葉型のベコモチとは色も模様も異なる。われわれは前報(2011)で北海道のベコモチが、地域によって色や形に変異があることに着目し、その地理的な分布とルーツを探り、北海道の開拓の歴史や食文化の変遷について考察した<sup>2)</sup>。その調査で渡島半島の西海岸沿いに隣接する江差、上ノ国、松前の三町にはベコモチのほかに、同じ材料で作るカタコモチとクジラモチが共存していることがわかった。このような地域は北海道内では他にない。三つの町はそれぞれ歴史が古い。北海道には平安末期から和人の移住が始まり、幕末には渡島半島のほぼ全域に渡っていた。特に松前、江差、函館の三港は蝦夷三湊と呼ばれ、その栄華が謳われた。そのうち、日本海側に面する江差と松前、およびその二つの町に挟まれる上ノ国は、北前船による物資の流通、人々の移住などが北海道の他の地域

より早く行われ、関西や北陸の生活文化が色濃く根付いた地域である<sup>3)</sup>。

そこで本稿では江差、上ノ国、松前に的を絞る(以降、江差—松前ラインとする)、この地域にのみ共存するベコモチ、カタコモチ、クジラモチに着目して、作られる行事や時期、定着の背景、および他の地域への広がりや伝承について検討する。

## II. 調査方法

- 1) 地域の特異性をみるために、町史や文献から、歴史、産業、地域内外を結ぶ交通を調べた。餅を作る人の移動状況を見るため、各町の通婚圏についても調査した。
- 2) 餅の材料であるうるち米、もち米、白砂糖、黒砂糖の入手経路、価格について文献や書籍にあたって調査した。
- 3) 餅文化の受容と伝承を知るために、2012年10月13日～14日および11月3日に松前町、10月13～14日は江差町と上ノ国町で40代から80代の女性に聞き取り調査を行い、その結果をまとめた。

また先行研究の当該地域の食文化の報告から餅に関する記載を抽出して整理した。

### Ⅲ. 結 果

#### 3-1 ベコモチ・カタコモチ・クジラモチ

北海道のベコモチについては前報で報告したので、ここではカタコモチとクジラモチについて簡単に説明する。3種類のモチの材料はどれも同じで、製法はほとんど同じである。カタコモチは黒(黒砂糖色)一色の型で抜くのが特徴だが、他の地域のベコモチにも型で抜くものがあり、その違いは明確ではない。上ノ国全域と一部の江差の人

言われている<sup>1)</sup>。多くは羊羹型の直方体で主材料の色をしているが、天内(2011)は下北半島では1980年代、カラフルな花などの模様を作るようになったと記している<sup>1)</sup>。だが本稿の調査では上ノ国で、1940年代にすでに、赤、黄色、緑、白、ピンクに着色して花やカニの模様のクジラモチを作っていたという証言を得た。天内(2011)は「ベコモチはクジラモチとも呼ばれる」とし、黒と白の配色が牛の柄を連想させたからだと説明している。確かに下北半島に近い函館やその周辺の町村では、渦巻き柄のクジラモチをベコモチと呼ぶところもあるが、北海道内の他の地域ではクジラモチとベコモチは明確に区別されている<sup>1)</sup>。東ね熨斗柄や、菊の花模様のクジラモチは、2012年現在も函館市内で販売されている(図1)。図2はクジラモチの変遷とベコモチの関係を示している。

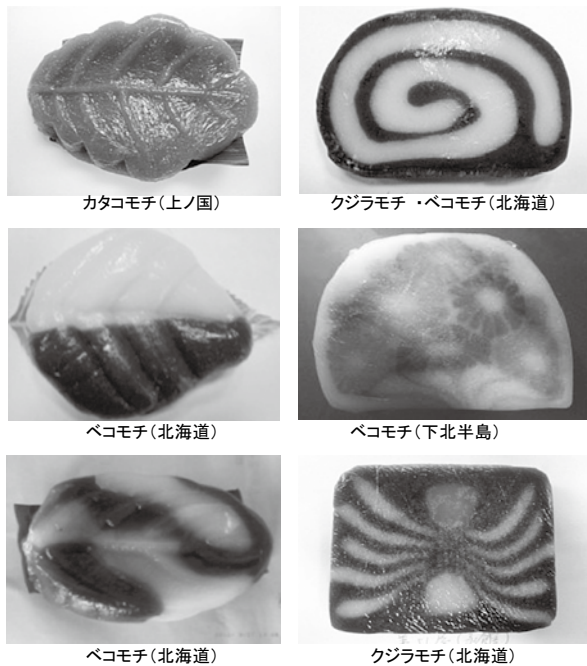


図1. 代表的なベコモチとクジラモチ

だけにカタコモチと呼ばれている。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。上ノ国では大正から昭和初期にかけて生まれた人の中には「マジャリコモチ(混ぜる餅という意味)」と呼ぶ人もいる。

クジラモチは江戸時代中国から長崎に伝わり、北前船で日本海沿岸を北上して東北に伝わったと

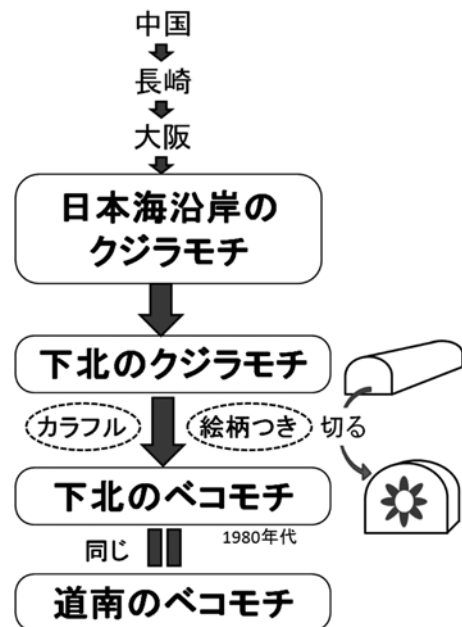


図2. クジラモチの変遷図

### 3-2 江差—松前ラインの特徴

江差, 上ノ国, 松前の位置を確認し (図3), その歴史と地形について概観する.

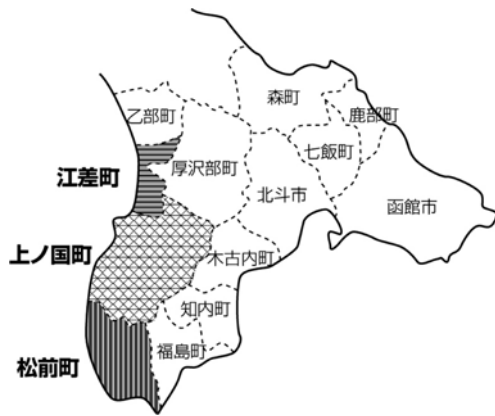


図3. 江差—松前ラインと周辺地区

#### 1) 江差

現在の面積は109.59km<sup>2</sup>と三町の中では最も狭小だが, 北海道文化の発祥の地といわれる<sup>4)</sup>. 江戸期, 鯨漁最盛期には「江差の五月は江戸にもない」と言われるほど栄華を極めた<sup>5)</sup>. 日本海航路の北前船の往来により, 檜材と鯨漁, 鯨取引による繁栄を築いた. 北前船交易によりもたらされた伝統芸能や生活文化が数多く伝承されている. 北前船の9割は西廻り (日本海) 航路で, 大阪を起点に江差を終点としたため, 関西と北陸の文化の色濃くてた生活文化を発達させ, 北海道の自然と融合させながら独自の商人文化が築かれた. 東部は山岳が多く, 山麓は海岸に迫っている<sup>4)</sup>.

#### 2) 上ノ国

面積は547.58km<sup>2</sup>と三町の中で最も広い. 松前半島の脊梁をなす山々によって周辺の町と隔てられている. その歴史は古く, 平安時代に北海道では最も早く和人が定住した. 1665年には円空が

仏像をこの地に残し, 1669年にはシャクシャインの戦いが起こるなど, 歴史を刻む遺跡や文化財が残っている. 中世の上ノ国は, 箱館, 松前と並ぶ代表的な港で, 日本海北方交易の枢要な拠点だった. 江差と松前の中間にあってその双方と密な関係を保ってきた<sup>5)</sup>. 上ノ国村史 (1956年) の安政年間の年中行事の記録には, 年始や儀式に際して江差や福山 (松前) に向かったことが記されている<sup>6)</sup>.

#### 3) 松前

北海道最南端に位置し, 西は日本海, 南は津軽海峡に面している. 松前藩が置かれ, 政治・経済・文化の中心地として栄え, 北海道では唯一の城下町である. 東遊雑記 (1788年, 天明8年) 「その屋宅のきれいな事, 都めきしところにて…風俗・容体・衣服に至るまでも上方勤めの人物に少しも劣らず」, 東遊記 (1785年, 天明3年) には「江戸などよりはまされり. 椀・家具・重箱の如きものも会津はいやしとしても用いず, 多くは能州輪島の塗り物を用ゆ. 夫より吟味するものは京都にて調べ下す」とあり<sup>7)</sup> (松前町史), その栄華が偲ばれる. 鯨漁が盛んであったため, 武士も漁業を行い, 武家文化と豊かな町人文化が混じった独特な生活文化が栄えた. 慶応4年 (1868年, 明治元年) の函館戦争の時はずでに福山 (松前) ではパンを作っており<sup>8)</sup>, 洋菓子, 和菓子ともに製菓業の歴史は古く, また近代化も早かった.

### 3-3 ベコモチに関する聞き取り調査

表1は聞き取り調査の結果から3種類の餅が作られる時期をまとめたものである. かつては, 江

表1 江差—松前ラインの聞き取り調査からみるベコモチ・カタコモチ・クジラモチが作られた行事

	法事	祝い事	小正月	お供え	彼岸	端午の節句
江差				ベコモチ		ベコモチ
上ノ国	カタコモチ	カタコモチ クジラモチ	カタコモチ クジラモチ	カタコモチ	カタコモチ	ササモチ
松前		ベコモチ		ベコモチ		ベコモチ ササモチ

差ではベコモチを家庭で作っていたが、昭和30年以降、菓子店で購入する人が増えた。屋号で呼び合う多くの菓子店が明治時代から軒を並べていた。聞き取りを行った4名全員が、ベコモチはカタコモチとも呼ばれるという認識だった。

上ノ国では、カタコモチが節句の他に、冠婚葬祭やお供え用にも作られている(図4)。上ノ国で生まれ育った3姉妹(昭和17年、21年、24年生まれ)は幼少期(1940年代)、祖母と一緒に、赤、白、黄色、緑、ピンクに着色したクジラモチをお祝いがあるときに作ったと記憶している。外側を黒い(黒砂糖色)の生地で包み、残った材料でカタコモチを作ったという。クジラモチは現在ではほとんど作られない。

松前では渦巻き型のクジラモチが昭和初期、女正月には作られていた。カタコモチは上ノ国の呼び名だという認識が多かった。餡入りのベコモチは昭和初期にはすでに菓子店(北洋堂)で作られており、現在も人気商品である。日持ちしないため、家庭では作られず手で成形する理由について、菓子店主は中まで火が早くとおるように刻みを入れると説明している。

3-4 町史, 文献にみるベコモチ

江差, 上ノ国, 松前の各町史に記録されている



上ノ国町

図4. 上ノ国におけるカタコモチの用途

情報は年代が明確ではないため、全体の内容から明治30年頃から昭和初期の記録だと推察した。表2は各町史の情報から3種類の餅が作られた行事を整理したものである。上ノ国の町史には法事については記載されていなかったが、聞き取り調査の結果と現在の状況から、法事や供物として作られていたことが明確なため表に記載した。江差の端午の節句では、粽、ベコモチ、カタコモチ、クジラモチが同時に作られた<sup>4)</sup>。江差-松前ラインに共通するのは、ひなまつりの菱餅と端午の節句の粽である。これは本州各地の節句と同じである。

カタコモチは上ノ国では聞き取り調査と同様に、冠婚葬祭時のほかに、年中行事の3月3日の「サガサニチ」、3月24日の「地藏講」に作られ、端午の節句にはカタコモチの他にマキ(笹餅)がつ

表2 江差-松前ラインの町史からみるベコモチ・カタコモチ・クジラモチが作られた行事

	法事	婚礼・祝儀	オナゴの正月	雛祭り	端午の節句
江差				菱餅	粽, 餅, カタコモチ, ベコモチ, クジラモチ
上ノ国	カタコモチ	カタコモチ クジラモチ	カタコモチ	菱餅	粽, カタコモチ
松前				菱餅	粽, ツノモチ, ベコモチ, クジラモチ

表3 文献からみた江差-松前ラインの節句と餅菓子

江差			上ノ国	松前
愛宕, 中歌, 津花	五勝手	北部		
カタコモチ	カタコモチ	カタコモチ	マキ	ベコモチ
クジラモチ			カタコモチ	ツノモチ
ササモチ				クジラモチ
ベコモチ				ササモチ

くられていた<sup>6)</sup>。

表3と表4は、「北海道を探る」23, 25, 27, 29の4冊<sup>10) -13)</sup>から、明治から昭和初期の年中行事に関する記載を抜粋し、正月と端午の節句の行事名と餅を整理したものである。正月は何日にも分けて祝い、それぞれ餅を作っていたことがわかる。端午の節句に関しては三町とも、笹餅（上ノ国のマキも同じもの）が作られていた。松前のツノモチとは粽のことである。この結果は町史の結果(表2)と重なる。

カタコモチに関しては、「草綱目啓蒙（1803）」に「東北ノ地方ニ産スル処ノ者、苗根最肥大ナリ。土人其根葉ヲトリ烹熟シテ食フ。又根ヲ用テ、葛粉ヲ造ル法ノ如ク製シテ粉ヲ取。其潔白ニシテ葛粉ノ如シ。餅トシテ食フ。カタコモチト呼。」とあり<sup>14)</sup>、東北以北ではカタクリ粉から作った餅をカタコモチと呼んだという記録がある。

### 3-5 ベコモチの材料

#### 1) 米

この地域では、米は、津軽、秋田、酒田、新潟から北前船あるいは天当船で海路輸送されたものが買うことができた<sup>9)</sup>。松前藩の行政においても主食の米を確保することは重要政策であり、北前船の運航が途絶えても住民の主食の心配はなく、「松前に行けば米が食える」と、難民の渡来が跡を立たなかった<sup>4)</sup>。しかし、聞き取り調査では「米

の獲れる土地ではないので米は大切にした」の証言がある。もち米はうるち米に比べて昔から高価だったが、モチ作りのためには購入していた。

#### 2) 砂糖

江戸安政期には大阪が琉球の黒砂糖、讃岐、阿波の白下糖、白砂糖の集積地となり、北前船が帰り船で持ち込んで北海道へ運んだ<sup>6)</sup>。深井（2008）は、明治初期から中期は砂糖が普及し和菓子の発生がより一層促されたことを指摘している<sup>15)</sup>。富山県伏木港の砂糖の移出先の約90%は北海道で、明治11年は黒砂糖500挺5000円、白砂糖270挺4600円だった<sup>15)</sup>。本稿の聞き取り調査でも「黒砂糖は豊富にあった」との証言があり、黒砂糖が白砂糖より容易に入手できたことがわかった。北海道では1879年に最初のてん菜工場が建設され、1888年には札幌製糖が創業された<sup>16)</sup>。その頃から北海道での砂糖の生産が増加する。

### 3-6 材料の流通経路と人の移動手段

#### 1) 道路

慶長年間（1596～1614年）、函館と江差間を結ぶ松前街道（現国道228号）、安政5年（1858年）には現函館市と江差町を結ぶ鶴山道（現国道227号）が開削された。松前藩による交易体制や人々の交通も必ず城下福山（松前町）、江差町、箱館（函館市）を経由させていた<sup>6)</sup>。この経路は物資の流通などあらゆる面において大きな役割を果たし、

表4 文献からみた江差－松前ラインの正月と餅

		江差				上ノ国	
		五勝手		北部			
白餅	ガンタン	だし餅	ガンタン	黄粉餅	元旦	アンコモチ	サンガニチ
アンコモチ	初売り	オソナエ餅	正月	丸餅			ゴガニチ
	サンガニチ		小正月	切り餅		黄粉餅	サンガニチ
	ゴカンニチ	アンコモチ	サンガニチ	のし餅			ゴガニチ
	七草		ゴカニチ	のし餅	餅つき	羽二重餅	餅つき
	小正月のトシ		七草・マツヒキ	豆餅		切り餅	
	女の正月		船霊祭	ヨモギ餅		カタコモチ	餅つき
	二十正月		小正月	ハブタエ餅			女のトシトリ
	初売り	黄粉餅	二十日正月	ごま餅	正月用		女の正月
黄粉餅	ゴカンニチ		サンガニチ	つきなおし餅	正月中	干し餅作り	女の正月
	七草	オソナエ餅	ゴカニチ	クジラモチ	小正月		ハツカ正月
	ゴカンニチ	ゴマ餅	小正月	カタコモチ	オナゴの正月		
干し餅	ゴカンニチ	カタコモチ	小正月	ベコモチ	小正月		
ノリ餅	七草	クジラモチ	小正月				

エリア内での交通は密になっていった<sup>17)</sup>。

三町のうち明治時代末まで道路の開削が遅れた上ノ国町でも大正2年から14年にかけて町内の各地区間を結ぶ道路が作られた<sup>6)</sup>。昭和11年に江差町と木古内町を結ぶ国鉄江差線が開通した。松崎(1980)は最も不便な、最も文化が遅れていた湯ノ岱(上ノ国)は檜山の玄関口となり、人と車で賑わった」と述べている<sup>6)</sup>。だがその後、江差松前ラインの新たな道路の開削は他の地域から遅れたが、その理由として、山々の険しい状況や海岸沿いの断崖絶壁など厳しい自然環境が考えられる。

## 2) 海路

1630年(寛永7年)、松前藩は福山(現在の松前)・江差・函館の三港に、沖ノ口番所を設置し、三港以外での交易を禁じたため、福山(松前)と江差は商業的な発展をみた。松前は港としては良港ではなかったが、有力な商人が多く店を設け、天然の良港であった江差とともに鯾の産地としても両町ともに繁栄した。1870年、北前船の終点が小樽まで延長したのに伴い、また鯾漁の不漁が続き<sup>18)</sup>、商業・漁業の町としての繁栄にかげりが見えるようになった。山田(1999)によると、1908年から函館港の汽船の入港が増加し、和船のみ頼っていた港湾都市としての江差・福山(松前)の衰退は一層明確になっていった<sup>19)</sup>。

## 3) 鉄道

北海道の鉄道は、1880年に幌内鉄道として、札幌・手宮間が最初に開通したが、江差-松前ラインに関わる鉄道は、1936年に上磯線として湯ノ岱・江差間が開通になるまで待たなければならなかった。1937年には福山線として木古内・渡島知内間が開通したが、全体として北海道内の他の地域より鉄道の普及は遅く、廃止は早かった<sup>20)</sup>。

### 3-7 人の移動

#### 1) 移住

食文化は人々の移住とともに伝搬する。人々は

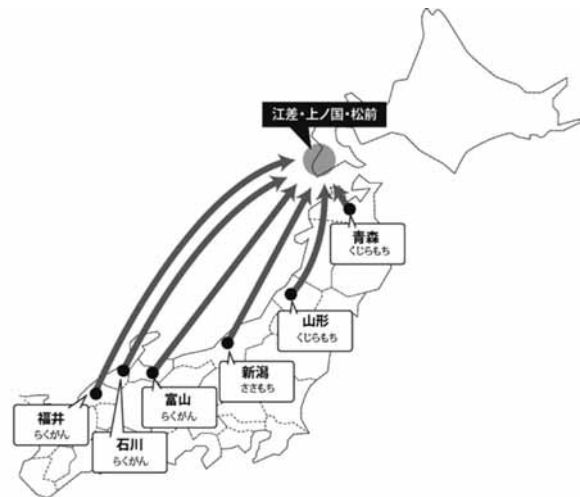


図5. 江差-松前ラインへの移住元と代表的な菓子

移住先でふるさとの伝統料理や行事食を作り、新しい土地の気候風土にあったものに作りかえ、独自の形を生みだしてきた。図5は江差-松前ラインに住む人々の移住元を調べてまとめたものである<sup>21)</sup>。それぞれの移住元の著名な菓子の名前も記した。

## 2) 通婚圏

行事の餅は家庭の主婦たちが一人で、あるいは集まって作ることが多く、結婚による移動後も、郷里の料理を作り続けることで、料理が広まることがある。そこで当該地域区内および地域外への女性の結婚による移動を調べた。「北海道を探る23, 25, 27」(1992~1994)<sup>10) -12)</sup>から江差-松前ラインの通婚圏について調べた。江差は①海岸地域(愛宕・中歌・姥神・津花地区)、②南部の旧五勝手村(現在の南浜町、柏町)、③北部(泊・朝日・田沢・中網・越前・尾山)に分けて調査が行われた。①では昭和元年以前、上ノ国町など隣接する町村出身者との婚姻は70%以上を占め、昭和元年から昭和20年は、檜山・渡島支庁全域などに広がり、昭和21年から昭和40年は、全道各地、それ以降は全国各地に広がっていった。②では昭和元年から昭和20年は、檜山・渡島支庁全域などに広がり63.6%と大きな割合を占めていった。昭和21年から昭和40年は、檜山支庁管

内出身者同士の婚姻が57.5%と減少しその他の地域の出身者との婚姻が目立つ。そして檜山支庁出身者同士の婚姻が三つの年齢層の中で最も大きな割合を占めた。③では、昭和元年以前は、地区内での内婚が70%を占めていたが、昭和元年から昭和20年では、松前など道南地区に広がり、昭和21年から昭和40年では、全道、それ以降は全国へと広がっていった。

上ノ国では、昭和元年から昭和19年において20km未満に住んでいる夫婦の婚姻率は83.3%と大きな割合を占めていた。これは親や親戚の紹介で結婚した人が多く、近隣町村での婚姻が多かった。その後、昭和20年から昭和39年では、20km未満の婚姻が55.3%と減少し、50km以上が28.9%となった。そして、昭和40年以降には、20km未満の婚姻は37.5%とさらに減少した。この頃は、高度経済成長や交通の発達により、若者の都市への流出が増え始め、地方都市への婚出も増加した時期と重なる。

### 3) 職人の移動

かつては家庭で作られたベコモチも、現在は主に菓子店で販売されている。菓子職人は、一カ所で修業したあと移動することがある。松前の北洋堂の店主(62歳)は、「渡り職人が出入りするので、職人によってお菓子が伝わり、また変化する」と語っている。店主は4代目で、先代は函館の千秋庵で修業した。千秋庵系列のベコモチは手で木の葉形に成形し、深い切れ込みを入れるが、それに類似したベコモチが小樽に多いという。この証言からも職人による菓子の伝搬が多かったことが伺える。北洋堂は、餡なしと餡入り、双方のベコモチを注文販売しており、餡入りは店主が生まれたときから販売されていた。松前には、同様に餡入りを売る中村屋があるが、この店は北洋堂の先代の弟子が開業した店である。

現在、ベコモチを作る家庭は少なくなり、小学校や自治会で講習会を行ってその伝承に努めている。

## Ⅳ. 考察

### 4-1 北海道のベコモチはどこで生まれたか

北海道のベコモチは下北半島のベコモチとは外見が全く異なる。北前船による物資と文化の移入と、京都、北陸など歴史のある地域からの人々の移住で持ち込まれた餅菓子が、新天地で咀嚼され、独自の形となったのではないか。ベコモチのルーツを下北に探るとすれば材料が同じであるクジラモチに行きつくが、江差―松前ラインにはベコモチとは別にクジラモチが存在することから、ベコモチとクジラモチは機能の違う餅として伝承されたと考えられる。北海道の木の葉型を代表とするベコモチは、生粋の北海道・江差―松前ライン生まれの可能性がきわめて大きい。

### 4-2 「あんべこ」が示唆すること

松前に残る餡入りベコモチは「あんべこ」と呼ばれて親しまれている。現在4代目の北洋堂店主は先代時代からあったと言うがそれ以前の確証はない。だが松前は、北海道唯一の城下町として古くから菓子業界を発展させたことから、京都や北陸の菓子文化を受けつぎ、菓子生地には餡を入れるのは創業当時から「当然」だった可能性はある。代用食としての餅であれば「餡なし」でよいが、菓子であれば「餡入り」が現在では一般的である。餡は日持ちしないため、家庭では餡を入れずに作ることが普及したことも考えられる。全国各地で日常的に販売されているしんこ団子やしんこ餅をつぶして葉脈をつければ、北洋堂の「あんべこ」と類似の菓子になる。これらのことは「あんべこ」

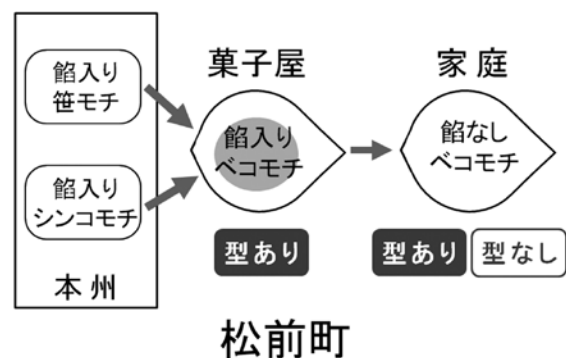


図6. あんべこ+シンコ団子→ベコモチ

が和菓子の1つとして作られたことを示唆し、同時にベコモチが、職人が作る上品な和菓子から家庭の餅として変形されて広まった可能性も示しているのではないだろうか (図6)。

#### 4-3 端午の節句へのこだわりと笹

前報<sup>2)</sup>で北海道の端午の節句には笹餅や粽が作られないと報告したが、今回の調査結果から、江差-松前ラインでは戦前まで粽や笹餅が作られていたことがわかった。上ノ国では端午の節句に作るカタコモチには餅の下に笹の葉を敷くという人もいた。端午の節句に笹を使う、使いたいというこだわりが見えてくる。このことはベコモチとカタコモチは笹餅や粽の葉を省略した簡略形の可能性をも示している。

聞き取り調査では、残ったベコモチのタネは笹に包んで吊るして保存したという人が全体で5名おり、笹の葉の殺菌効果や保存性が高く評価されていたこともわかった。厳しい自然環境で開拓を続けた北海道の広の地域で、行事食として広がりを見せるには「簡略形の粽」であるベコモチは作るのが楽で、笹の葉のイメージも残すことができる便利な餅だったのではないだろうか。

#### 4-4 カタコモチはなぜカタコモチなのか

他の地域でベコモチと呼ぶ餅も、上ノ国の住民と出身者は「頑固」にカタコモチという呼び名を

使う。上ノ国の歴史は古く、町内に名所旧跡も多い。漁業、農業に加え、山林も多く、豊かな資源にも恵まれている。

森林や丘陵が居住地に迫り、交通事情も悪かったため、通婚圏が狭かったことも、独自の食文化が守られている理由だと考えられる。カタコモチという名の強い伝承力は、住民が自分たちの生活文化に誇りを持って暮らしてきたことを示しているのかもしれない。

#### 4-5 職人がすすめるベコモチの進化

ベコモチが「作るモチ」から「買うモチ」になったのは日本各地の伝統的なモチと同じだが、他のモチと異なるのは北海道各地で材料、味、色に違いを生みながら伝搬している点である。菓子職人が修業後、移動して独立することは多く、その際、自分なりに工夫することは珍しくないが、歴史の浅い北海道ではその「自由度」が高かったことは容易に考えられる。歴史の新しさゆえ多種多様な「新種」のベコモチの「進化」が可能だったのかもしれない。アニメのキャラクターの形や、地域の特産物を混ぜ込んだ新しいベコモチの誕生は今後も予想される (図7)

#### 4-6 ベコモチは誰が広めるか

江差-松前ラインで生まれたベコモチ (カタコモチ) がすぐに北海道に広がらなかったのは、こ

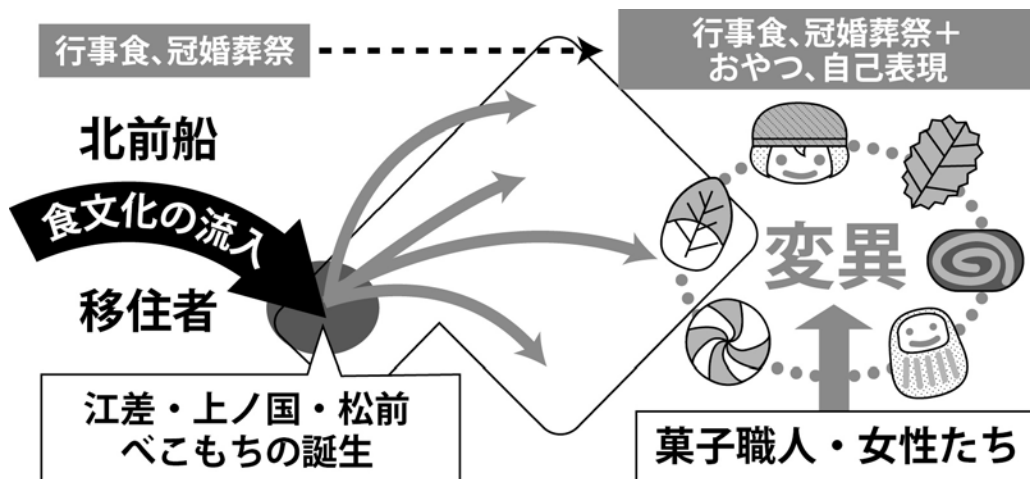


図7. 北海道のべこもち



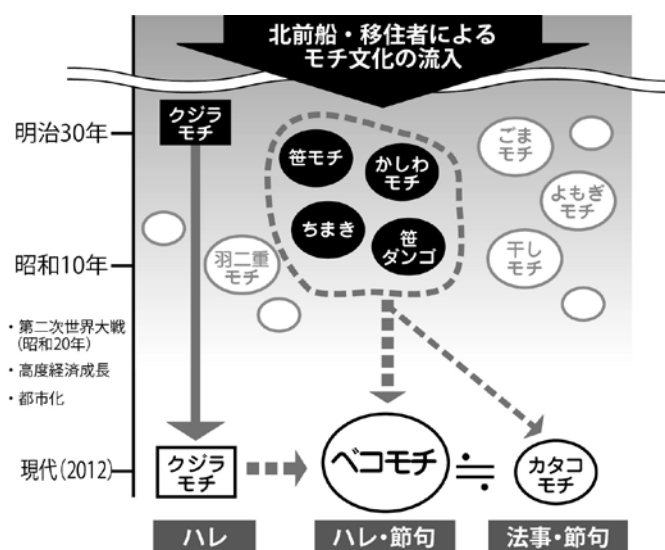


図8. 北海道における餅文化の変遷

の地域の北側と東側に広がる丘陵や森林が陸路の開拓を阻んだこと、通婚圏の狭さがあげられよう。古くから発達していた海路により、海岸沿いにベコモチの北上を許したことは、岩内や余市にカタコモチと全く同じ形状のベコモチがあることから理解できる。だが陸路による北海道の内陸部への伝搬には時間がかかった。4-5で述べたように菓子職人が広めたのと同様に、結婚で移動した女性が嫁いだ土地で広めることも、昭和40年以降の通婚圏のひろがりから予想できる。一方で、家庭内での伝承は戦後少なくなった近年は小学校や自治体がベコモチ作りの「講座」を開講して指導するようになり、総合学習や食育の場面が利用されているが、一過性の指導が果たして家庭での食文化の伝承の契機になるのか、課題は大きい。図8はベコモチ、カタコモチ、クジラモチが、北海道内でどのように変異してきたかを模式化したものだが、身近な餅菓子から生活文化の近代化や都市化、粉食文化の伝承など様々なことがみえてくる。栄養教育においても単に作り方を指導するにとどめず、多くの提案を考えていきたい。

#### 4-7 まとめ・ベコモチが語ること

本稿では北海道のベコモチの起源を江差-松前ラインと結論づけたい。近隣の下北半島のクジラ

モチをルーツとする仮説ではなく、京都や北陸の餡入りの和菓子が、餡を入れずに庶民化したか、あるいは伝統的な節句菓子の粽が笹の葉を捨てて、季節感から解放されて簡素化したか、これまでにない新しい仮説を試みた。江差という商人の町と、城下町でありながら町人文化も併せ持った松前という土地柄ゆえに考えられた仮説である。さらにこれらの地域は北海道の玄関として早くから開けた土地でありながら、近代においては都市や近隣地域への交通網に恵まれず、独自の食文化を守ってこられたことにも意味があった。今後は江差-松前ラインを中心に、調査地域を日本海側の北に伸ばし、年中行事と食の近代化にも焦点を当て、研究を深めていきたい。

## 資料 江差—松前ラインの餅菓子に関する現地インタビュー概要

(松前町, K, 昭和3年)

- ・ベこもちは柏餅ともいう。ベこもちの名前の由来は、黒と白が牛柄だから。型は使わず手で成形し、箸で葉脈をつける。
- ・旧暦の端午の節句に作る。ベこもちと同じタネで笹餅も作る。
- ・笹餅は縛ったひもで2〜3個まとめて、竹竿に吊るしておき、お腹がすいたら、1つとってストーブで焼いたり、昔はいろりや炉で焼いて食べた。この笹餅は下げ餅、包み餅とも呼んだ。
- ・くじらもち青森のもの。
- ・古い米は使わない。米の獲れる土地ではないので米は大切にしたい (コメは津軽から買っていた)。
- ・黒砂糖は豊富にあった。安価で美味しい。樽に入っていて斤という単位。
- ・笹餅を作らなくなった理由は、戦争で一切物資がなくなったから。米粉も米もない時期。戦後2年〜3年からまたベこもちは作るようになった。

(松前町, S, 昭和3年)

- ・函館では全くベこもちを作らなかった。外人がまわりに多くいたせいもあるのか。食べるときは買った。
- ・上磯のおばあさんはベこもちを作り、人の顔などを作らせてくれた。昭和14〜15年頃の話。旧暦の端午の節句。
- ・自分は子育てのときは子供達と作った。そのときも顔を作って楽しんだ。

(松前町, S, 昭和10年)

- ・親も作らなかったし、自分も知らなかった。定年後に職場でベこもちを作れと言われてから、研究して作っている。
- ・ベこもち粉 (市販品。6:4) もあるが、檜山に7:3の粉があるのでそちらの方が美味しいので利用。さらに美味しくするために、檜山の粉1キロに対して白玉粉1本加えて生地をしている。上新粉はアレルギーの子がいるので使えない。白い生地には白砂糖と塩少々。黒い生地には黒砂糖と醤油少々。白い生地はだらっとするので作りづらい。砂糖のせい。黒い生地のほうがしっかり成形できて作りやすい。型でぬく。
- ・伝統の菓子として子供たちに講習会やイベントの際、指導しはじめたのが7〜8年前。

(松前町, K, 昭和16年)

- ・ベこもちは姑から習った。食べる人がいないので今は作らない。

(上ノ国, F, 昭和17年)

- ・くじら餅は祖母が作っていた。赤や白などで色をつけていた。昔はお菓子がなかったから、おやつ代わりに食べた。
- ・カタコモチは彼岸、小正月、法事 (葬儀、四十九日、百か日) に作る。5月の節句は笹に入れて結んだ。
- ・法事でのカタコモチは仏様にとって一番のお供え物であり、一番の供養。作ろうと思えば今でも作れるが作る機会はあまりない。
- ・函館ではベコモチが売っているが、美味しくない。小さい頃食べたカタコモチが懐かしくてやっぱり美味しい。

(上ノ国, I, 昭和19年)

- ・自分が子どもの頃、お菓子がわりに食べていた (食べ物がなかった)。カタコモチを作るのは春秋の彼岸、こどもの日、法事の時。
- ・嫁いだ後は、法事の時に自分でも作っている (孫と一緒に)。
- ・もち米とうるち米半々、水640cc、砂糖800g (黒砂糖300g+ザラメ500g) 使用。色の具合を見て調節。

(上ノ国, U, 昭和21年)

- ・祖母が作っていた (祖母世代: くじら餅, 母世代: カタコモチを近所で集まって作っていた)。
- ・黄色、ピンクの色つき (くじら餅) はおめでたい時。現在、上ノ国町海岸地区ではまだくじら餅を作っている人が居ると聞く。
- ・カタコモチは法事の時に必ず作る。お供え物。カタコモチは端午の節句では笹にのせる。型に入れないで作った。
- ・カタコモチは、子どもの時にはおやつ代わりだった
- ・嫁いだ後、子ども (男児3名) の5月の節句の時には魚の形に入れて作った。今でもカタコモチを作っている。
- ・3年ほど前に上ノ国町内の小学生とその保護者三世代交流の行事で『カタコモチ教室』をやったことがある。その時は、小学生それぞれ好きなキャラクターの型に入れて作らせた (読売新聞に掲載)。

(上ノ国, F, 昭和24年)

- ・昔、祖母 (当時60歳代) が作っていた。母はお店で忙しかった為、祖母に教わった。
- ・子ども頃 (10歳くらい) に祖母とくじら餅と一緒に作った。かきの模様 (白・赤・黄緑) を最後に茶色 (黒砂糖色) の餅で包む。
- ・色をつけて作るのはおめでたい時、法事は1色。嫁いだ後は、数回作ったことがある。自分の子どもと一緒に。
- ・昔はどこの家でも作っていた。農作業が終わって一段落した時に、お嫁さん達が作る。近所で競って作り、どこの家が美味しいか味くらべをしていた。

(松前, H菓子店, 昭和25年)

- ・自分が生まれたときから餡入りがあった。現在は餡なしと餡入りを注文販売。同じ餡入りを売る中村屋は弟子の店。
- ・型なしで作る。型だと中まで火が通らない。手で作り、切り込みを深く入れると火の通りもよい。型は落雁の型。青森に注文。
- ・先代は函館の千秋庵で修業。千秋庵の系列は手で作って深い切れ込みがあるかも（類似品が小樽にある）。
- ・「渡り職人」が出入りするので、お菓子が変化することもある。木型には牛の形のものがある（江差の店にあると記憶）。
- ・黒砂糖だけだと味が濃いので白砂糖も混ぜる。松前の白神地区は青森から嫁いで来た人が多いのでくじらもちがある。
- ・不祝儀には渦巻き模様のくじら餅の注文がある。だいたい同じ材料。
- ・地方からの注文が多いので、真空の方法や、美味しく食べる冷凍法など2年前から検討。

(松前, O, 昭和28年)

- ・今でも作る。べこもち粉をつかい、冷凍庫になくなれば作る。黒砂糖。型なし。

(松前, 氏名無し, 昭和40年)

- ・べこもちのことをよく知らない。縁が茶色いもちのことかと聞かれた。「昔のお菓子だと思う」とのこと。

(松前, H, 昭和5年)

- ・餅つき屋さん（「賃餅つき」と呼ぶ）前日女性が来て、米をといでいき、リヤカーで臼と杵持参。歌を歌いながら。江差には「もちつきばやし」がある。「かねやたいこでもちをつく…」。牛の形に手で成形して白黒にした。端午の節句（旧暦）
- ・くじら餅は小正月。渦巻きが多い。これをべこもちと呼ぶこともあったかもしれない。小正月のみやげに必要だった。
- ・大正月と小正月が明確。小正月は女正月。松前では20年前から行事あり。
- ・近江商人の理想は京都風の生活。お殿様には京都からお嫁さんが来て、そのお付きの人たちが商家に嫁ぎ、京都風の生活を広めた可能性がある。松前神楽は優美。伊勢神楽の流れ。「あも」という京菓子と同じ名前の菓子が有る。北海道のあもは、じゃがいもを水に入れて腐らせ、下に沈んだ茶色いデンプンを使う。阿寒に「あももち」という同じものが売られていた。

(松前, K)

- ・作らない。法事に花まんじゅうは身内が作る。

(上ノ国, たんぼぼの会H)

- ・先祖代々から受け継がれてきた餅菓子。型に入れて作ることから、かたこもち。形は葉、松竹梅などおめでたい型が使われる。
- ・法事（お葬式・お通夜）のお供え物として。お歳暮など。盆・正月時期は忙しい。
- ・購買層は年配者がほとんど。年に30～40回程度生産。法事の際、斎壇を取り替える度に新しいかたこもちを供えていた（49日分）。
- ・供えられたかたこもちは川に流すという儀式があった。今は規制があり川に流せないで、家庭によって処理方法が違う。蒸かし直して食べる。塩をかけて捨てる。
- ・かたこもちを説明する際、「べこもちのようなもの」と説明する。
- ・べこもちは生地を蒸かして蒸したものを熱いうちに捏ねなおして（つきがえし）白×黒の生地を混ぜ、再度蒸す。だから次の日も柔らかい。それに対し、かたこもちはもち米粉に水分を加えながら耳たぶくらいの硬さまで混ぜ、ナマ生地のまま型に詰めて、蒸す。べこもちのように始めに一旦生地を蒸す工程がない。そのため次の日にすぐ硬くなる。もち米粉とうるち米粉（配分はもち米が多め）、黒砂糖、白砂糖。

(上ノ国, ばっけの会M, 昭和23年)

- ・型に入れるからかたこもちという。ここでは、べこもちとは言わない。型は生まれた時から家にあったものもある。法事や小正月などで作る。節句には作らない。忙しい時期なので節句どころではなかった。祖母がつくっていたかたこもちは黒砂糖であり、その頃白砂糖もあった。

(江差, Y菓子店)

- ・注文があれば作る。前日に注文必要。ベコモチをカタコモチという人もいる。黒と白の二色使い。家庭で作る所は少なくなった。

(江差, T旅館)

- ・函館生まれ、育ち。昔は作った。今は買う。カタコモチという人もいる。

(江差, K菓子店)

- ・木型がたくさんあるが、自分が使いやすいもので作る。カタコモチとベコモチは同じもの。注文をもらえば作る。

(江差, M菓子店)

- ・常時売っている。黒と白。

## 文 献

- 1) 天内麻記子：青森県下北地方におけるペコモチの継承形態と地域性特色. 学芸地理, (66) : 39-54, 2011.
- 2) 荒井三津子, 杉村留美子, 片村早花, 佐藤理紗子, 太田垣恵, 鈴木：餅菓子文化の伝承—北海道における『ペこもち』の歴史と地域性—. 北海道文教大学紀要, 36 : 45-53, 2012.
- 3) 農山漁村文化協会：伝承写真館 日本の食文化1. 北海道・東北1. 2006.
- 4) 江差町史編纂室：江差町史 第11巻 通説5. 922, 928-930, 江差町, 1982.
- 5) 政経出版社編集・発行：北海道まちの歴史. 36-37, 1982.
- 6) 松崎岩穂：「続上ノ国村史」, 上ノ国町, 上ノ国町役場, 1980.
- 7) 榎森進, 道家庸熙, 浅利政俊：北海道の古都松前—その歴史を訪ねて. 松前町, 72-73, 1973.
- 8) 松前町史編纂室：松前町史 通説編 第二巻. 447, 1012-1013, 1050-1051, 松前町, 1993.
- 9) 松前町史編纂室：松前町史 通説編 第1巻上. 1012-1013, 松前町, 1984.
- 10) 宮良高弘：北海道を探る23 (江差特集その1), 北海道民族研究会, 1992.
- 11) 宮良高弘：北海道を探る25 (江差特集その2), 北海道民族研究会, 1993.
- 12) 宮良高弘：北海道を探る27 (江差特集その3), 北海道民族研究会, 1994.
- 13) 宮良高弘：北海道を探る29 (上ノ国特集), 北海道民族研究会, 1995.
- 14) 伊澤一男：薬草カラー図鑑1. 45-46, 主婦の友社, 1996.
- 15) 深井康子：2008年度 富山県大学連携協議会公開講座 第1回2限「明治前期の日本海交易における菓子と菓子原材料」2008年9月6日 (土).
- 16) 村元 直人：北海道の食. 幻洋社, 2000.
- 17) 北海道庁編：北海道道路誌. 北海道庁, 1925.
- 18) 加藤 貞仁, 鏡 啓記：北前船 寄港地と交易の物語. 215-216, 無明舎出版, 2002.
- 19) 山田志乃布：北海道における港湾都市の盛衰 幕末～第二次大戦期. お茶の水地理学会, 40 : 21-32, 1999
- 20) 榎本守恵, 君尹彦：北海道の歴史. 170-173, 東京, 山川出版社, 1996.
- 21) 北海道生活文化史研究会編集：ふるさと探求 (下). 2000.

## Folklore of "Bekomochi" Rice Cake Ⅱ

— Esashi, Kaminokuni and Matsumae towns —

ARAI Mitsuko, SUGIMURA Rumiko, KATAMURA Sayaka,  
SATO Risako and OTAGAKI Megumi

**Abstract:** Rice cake in the Shimokita Peninsula, Aomori Prefecture, Honsyu Island and that in Hokkaido Island have a common name "bekomochi", but there are many differences between them in spite of their common materials. Bekomochi with a leaf-like shape is exclusively found in all the area of Hokkaido, but the rice cake with the identical shape and taste to the bekomochi is also given a different name "katakomochi" in Esashi, in southwest part of the Oshima Peninsula, Hokkaido. These towns have long history in the developmental process of Hokkaido and are known as the earliest places that the Japanese migrated and settled. Esashi and Kaminokuni prospered well in Tokugawa Shogunate or Edo era as a center of herring fisheries and Kitamaebune (ship) trading and Matsumae was an only castle city governed by the lord in that era in Hokkaido. Based on our present results from field surveys on locality or family specific history, local industry, circulation of goods and transportation of human kinds in the southwest part of Oshima Peninsula, here we infer the origin of "bekomochi" and the routes of its spread to all over Hokkaido.

