

「どっかん」についての多角的調査結果

駒田 聡子

要旨： 亀山市では、広い地域で「どっかん」という変わった呼び名で親しまれるいばらもちがある。本調査ではその呼び名の由来や、いばらの葉が入手しにくくなったという今日の実態、そして調理科学的観点から簡単にしかもおいしく作ることができる方法についてなど、いばらもちについて文献調査や、地元の人からの聞き取り、そして実習を通じ多角的に調査をした。

1. どっかん (Dokkann) という呼び名の由来は、「太田道灌」から来ているという説や「どうかん寺」という寺が関に有りそこから来てるなど諸説みられたが確かな由来は明らかにはならなかった。
2. 地元の人たちへの聞き取りと自分自身がかつていばらが生えていた場所で探した結果、確かにいばらは入手しにくいことが分かった。ただ亀山市でササユリ保全のため地元の人が下草刈りなど管理している雑木林や、皇學館大学及びその周辺の神宮の土地など、人の管理が行き届いている場所には、多く自生していることが分かった。
3. どっかんは広く柏餅の代わりとして、栢の木が生えない西日本で作られていることが分かった。ただ三重県では栢餅の代わりと言うよりは、野上がりという意味合いが強い。
4. どっかんを上手に作るためには、市販の薄力粉ではうまく作ることができず、伊勢うどんを地元の小麦粉で作るために生産されている「あやひかり」が適していることが分かった。あやひかりは、低アミロース品種で中力粉に近いことが関係していると推察される。

今回どっかん（いばらもち）について様々な側面から調べたが、聞き語りより地元の人でも作る機会が減り、70代より下の世代には引き継がれていないことが分かった。今後は、ユニークな呼び名のどっかんを次の世代にも伝えていく手立てについて検討していく必要がある。

キーワード： どっかん (ドッカン)、野上がり、あやひかり、多角的調査

I. はじめに

平成 29 年告示の小学校学習指導要領では、「教科等横断的な視点に立った資質・能力の育成を目指すこと」が前回の改定よりも重視され明確に示された¹⁾。すなわち教科等横断的な視点に立ってねらいを具体化したり、他教科との関連を図りながら幅広い学びや実生活の場面で活用できる力を育むことが求められている。

食には単に栄養素をとり生命を維持するという生物学的な意味だけではなく、文化、歴史、その食材や料理を生み出した気候、風土、宗教、栄養学、食品学、調理学など様々な学問との関連がある。まさに食は様々な学問をつなぐ「教科等横断的」と言える内容である。

自分自身のことになるが、故郷である亀山市に

は古くから「どっかん」と呼ばれるサルトリイバラ（シオデ属サルトリイバラ科、別名：山帰来）の葉で包み、蒸して作るいばらもちあるいはイバラまんじゅうがあった。「どっかん」という名前の奇妙さから、その由来について気になっていた。東海三県の岐阜や愛知では、サルトリイバラの葉を用いたこの菓子を見たことがなかった。そのことから、いばらもちはこの地方の郷土食・行事食だと思っていた。岐阜ではサルトリイバラではなく、ミョウガの葉でまんじゅうを巻いた「みょうがぼち」が有名である。愛知では、サツマイモを入れた生地を蒸して作る「鬼まんじゅう」が売られているのをよくみる。ミョウガ餅や鬼まんじゅうは、この地方の和菓子店では見ない。三重県内では亀山市や津市、松阪市の和菓子店やスーパーマーケットでもサルトリイバラの葉で挟み蒸した

菓子が売られている。ただし、「どっかん」という名前ではなくいばらもち、もしくはいばらまんじゅうという名である。(以後、本文中ではいばらもちと記す※)

このいばらもちについては、平成14年に「どっかん」という名前の由来などについて亀山市、及び津市の農村部で聞き取り(書き)調査をしたことがある。今年になり再度現在でも各家庭で「どっかん」を作っているかについて、聞き取り調査をした。そうしたところ、話を聞いた人たちから「サルトリイバラが以前とれてきた場所に生えておらず、非常に手に入りにくくなった」という声をよく聞くようになった。そこで本調査ではどっかんと言う呼び名の由来や、サルトリイバラの葉が入手しにくくなったという今日の実態、そして調理科学的観点から簡単でしかもおいしく作ることができる方法についてなど、文献調査や、地域の人からの聞き取り、そして実習を通じ多角的に調査をして教科横断的な教材の一つとした。

※もちとまんじゅうの表記の違いは、米粉で作るものを「もち」、小麦粉で作るものを「まんじゅう」という、あるいは蒸して作る物を「まんじゅう」というなど様々な説があるが、本論文では「いばらもち」で統一する。

II. 方法

1. 文献調査

2. 聞き書き調査

- ①対象：亀山市婦人会のメンバー、亀山市楠平尾町、津市高野尾町の農家、亀山市歴史博物館
- ②調査時期：令和2年10月～11月
- ③調査内容：いばらもちの呼び名、いばらもちの作り方、いばらもちの地域独自の名前の由来いばらもちを作る(食べる)時期、現在も作っているか、いばらもちを作る文化が継承されているか

3. いばらもちの作成

- ①用いる粉の検討
- ②作り方の検討(材料の配分)

III. 結果

1. いばらもちとは

いばらもちは、初夏になると山の中で丸い葉が出てくるサルトリイバラの葉2枚で米粉や小麦粉(中力粉)に熱湯を加え、耳たぶのかたさにこねた生地にあんを包んだもち(まんじゅう)を挟んで蒸して作る菓子である。はじめにでも述べたように他県では売られているところをみななかったことより、三重県の地方色豊かな郷土食でだと思っていた。しかし今回調べる中でいばらもちは、葉の呼び名が異なるので全国で様々な呼び名が有る(228種)が、特に西日本では広く昔から食されてきていることが分かった。日本調理科学会の特別研究全国行事食アンケートによると、葉を利用した食文化、家庭で作られてきた和菓子としての葉は34種類有る。葉の分布状況では特に西日本を中心にサルトリイバラが最も多く(全体の35%)使用され、2位がササ、3位がカシワでこの3つの葉で70%を占める²⁾。

2. サルトリイバラについて

①サルトリイバラの植生

サルトリイバラには、その名の通り茎に鋭いイバラ(とげ)がある。サルトリイバラ漢字で「猿捕茨」と書くが、その名のようにそれで作った罠に猿を追い込めばひとたまりも無く捕まると思われる。ただ、猿が多数出没する亀山市でも実際に猿をサルトリイバラで捕まえたという話は聞いたことはない。多分、昔の人が鋭いイバラのとげの比喩表現としてそのような名前をつけたのだろう。いずれにしるその葉を採取するときには、鋭く長いイバラで手指を刺されないように気を遣う。サルトリイバラは、別名山帰来(サンキライ)という。これは不治の病で山に捨てられた人がサルトリイバラの根を薬として使い、山から帰ってきたという逸話から来ているらしい。三重の味千彩万彩には「サルトリイバラの根を乾燥して煎じ、解毒や消炎、利尿効果がある民間良薬として飲まれることがあった」との記述があるが³⁾、漢方薬の山帰来は、土茯苓で別の種類である⁴⁾。

日本の植生によると、サルトリイバラが生える

地域は常緑のクスノキ、ブナ科ハイノキ科、ツバキ科、モチノキ科の種を構成種とする常緑広葉樹林（照葉樹林帯）が広がっている雑木林である⁵⁾。服部らの研究でも、サルトリイバラは九州南部から北海道渡島半島南端までの山岳地帯を除く広い範囲に分布し、里山林や林縁群落によく出現し、イヌシデーコナラ群団の一つとされている⁶⁾。関東もこの地域になるが、長野、岐阜より東の地域は、ブナ科、カバノキ科、マンサク科、クルミ科などの落葉広葉樹林が広がっている。

サルトリイバラは、日あたりが良い山や野に育つ落葉の低木である。つる性ではあるが、朝顔のように柔らかい茎ではなく非常に硬く葉が落ちて茎は残る。また山藤のように他の樹木に巻き付くことはなく、葉柄部分からでる2本の巻きひげで周囲の植物にしがみつきながら伸びていく。葉の大きさは、数cmから大きい物は約20cmになる。葉の形は丸く、根元の茎についている葉の部分はやや切れ目があってハート型になっている。

②皇學館大学構内のサルトリイバラ

自分はこの研究を始めるまで皇學館大学に生えているサルトリイバラに気がつかなかったが、サルトリイバラが近くで手に入らないかという意識で通勤路などをみていたところ、大学構内や周辺でその存在に気がつき、「まさに灯台下暗し、こんな所にあったのか」という感激を覚えた。大学周辺でサルトリイバラが生える場所の一つが、黒門の近くや黒門から大学正門までの間の御幸道路に面した斜面（高さ約1.8m以上の場所）である。そこで生えるサルトリイバラの茎はいずれも非常に太く、葉の大きさも大きく20cm程ある。普通いばらもちとは2枚の葉で包んで作るが、一枚の葉で半分に折って作ってもその大きさだと蒸し器に入れたときに邪魔になるくらいの巨大葉である。自分はこれまでこれほど大きな葉を見たことがなかった。技師の方から、グランドフェンス近くの林の中でも見かけたことがあるという情報を得て探したところ、そこにも飛び飛びではあるが多数生えている。ただ、その葉は黒門や御幸通りの葉ほどの大きさはなく、大きいものでも数cmである。なぜ黒門近くや御幸道路沿いではサルトリイバラがそれほど大きくなるのか不思議だったが、

あるとき技師の方から「他の場所と異なり刈り取られることがないので、茎が太く育つのではないか」と教えてもらった。確かに学内だと定期的に他の雑草刈りの時にサルトリイバラも切られてしまい、茎が太く育たない。しかし御幸道路沿いのサルトリイバラは、刈られることなく冬に葉を落とし翌年また葉が育つので、茎自体が太く育ちそこに生える葉も大きく育つのだろう。生育に適した適度な日照、刈り取られることがない環境が、太く立派な茎と大きな葉が育つことに適していたと言える。しかも神宮の領地内に生えているので、民間人が勝手に葉をとることができない環境・好条件も幸いしたと思われる。

3. 柏餅といばらもち

①柏餅について

いばらもちを5月の端午の節句に食べる柏餅の代わりとして、カシワの木が自生していない地域でいばらの葉を使うようになったと一般的に言われている。

柏餅が食べられ出したのは江戸時代（寛永年間1924～43）以降⁷⁾である。端午の節句にカシワの葉が使われるようになった理由は、本学に植えられているカシワの木を見ても分かるように、カシワには、次の年の春に新芽が出てくるまでは古い葉が枯れながらも落ちないという性質が有り、そのことから家が絶えないという願いを込めた子孫繁栄のシンボルだったからである。サルトリイバラはカシワの葉とは異なり秋になれば落葉してしまい、茎だけになってしまう。そして初夏の若葉の頃、深緑の木々の根元に、常緑広葉樹と同じククラ層による光沢があるややハート型をした葉が出てくる。サルトリイバラの葉は、初夏の光を反射して光るため力強い生命力を感じる。カシワもサルトリイバラもその新葉が出てくるのは、ちょうど田植えが終わり、麦の収穫が終わった5月末頃から6月である。『豊作を祈り、新しい生命力をいただく』、あるいは『命をつなぐ』という意味でも、端午の節句にサルトリイバラやカシワの葉を用いてもちを作っていたと感じる。多分そこには、日本人ならではの感覚、自然物に対する畏敬と田植えが無事に終わったことへの感謝、

そしてこの後の豊作を神に祈る思いがあったのだろう。

端午の節句は五節句（節句・節供は、年に何回かある重要な折り目のことで、基本的には神祭を執り行う日とされる。もともとは、節供で皆が寄り合って食事を共に食べる日のことを言う。人日（1月7日）、上巳（3月3日）、端午（5月5日）、七夕（しちせき）（7月7日）、重陽（9月9日）参考：世界大百科事典 [平凡社]）の一つで、今では男子の祝い事の日になっている。5月5日に食べる行事食として今日本に定着している菓子には柏餅だけではなく粽がある。粽の方が歴史は長く、中国の屈原伝説という故事から5月5日には、粽を食べることがすでに延喜式の頃から習わしとなっている。京都の川端道喜の笹で巻き、イグサで縛る粽が有名だが、粽を食べることには、難を逃れるという意味がある。日本書紀（養老4年：720年）「茅纏之鎖」に始まる茅が神聖なものとされ、（夏越しの祓いの儀式に茅の輪くぐりとして茅が用いられているが）粽を包む材料として茅巻きが伊勢物語（寛平2年：890年）で登場し、その後端午の節句の習わしとなった。先ほど記したように柏餅はそれよりずっと後で、江戸時代以降の武家社会になってから食べるようになった。高価な餅米ではなくうるち米の粉（しん粉）を使ったことより、元々庶民の食べ物であったと思われる^{8),9)}。このことより、西日本ではカシワが自生していないので代用品としてサルトリイバラを用いるようになったのではなく、柏餅が食べられる以前から広い地域でいばらもちが作られ、食べられていた。

②かしわばについて

いばらもち北海道から九州まで全国で作られているが、特に西日本でそれを作る文化がある。なぜ西日本の多くの地域で作られたかという点、それはサルトリイバラの葉がどの地域に良く生育しているか（植物の植生）ということと関係がある。サルトリイバラは主に西日本で自生している。反面、カシワはほとんど自生していない。逆に、カシワは近畿地方よりも東の地域に自生し、サルトリイバラはほとんど自生していない。生活圏の手近なところで、生育している植物の植生と

いばらもちが作られている地域とが一致しているということである。逆に言えば、生活圏の身近な所に生えていた植物で餅を包み利用してきたということである。

柏餅の「カシワ」というとブナ科落葉樹の柏を指すと思われるが、歴史的に見るとカシワとは食べ物を蒸す際に食材の下に敷くため使った葉を「炊し葉」と呼び、その葉の一種が「カシワ」と名付けられたに過ぎないそうである¹⁰⁾。サルトリイバラを使った餅を地域により柏餅と呼ぶのは、柏の葉がなかったからそれを代用したのではなく、もともと炊葉（炊し葉を持って作った）餅の一つと考える方が適当だろう。

4. 野上がりとしてのいばらもち

①野上がりとは

先ほど、柏餅の代わりとしていばらもちのことを書いたが、自分の記憶の中で「端午の節句の柏餅の代わり」としていばらもちを食べた記憶は無い。

このいばらもちを1年の内でいつ食べていたのかについて、津市や亀山の人への聞きとりや三重の食で調べた結果、端午の節句の菓子ではなく、農作業の合間におやつ「小昼（こびる）」として、あるいは田植えが終わった後の「野上がり」として食べられていた。

亀山市史をみても¹¹⁾表2.に示すように、いずれの地域でもいばらもちのことを指す「どっかん」を野上がりとして、各家庭、あるいは各自治体の行事食の一つとして作っていた様子がうかがえる。面白いことにインターネットで「野上がり」を調べてみると、三重県に嫁いできた若い人たちがいばらもちを野上がりとして親戚からもらっておいしかった、という内容がいくつかあがっている。

今でも、稲作は田植えから収穫まで1年間を通し、灌漑→田おこし→苗作り→田植え→稲の管理（雑草取り、水の管理、農薬の散布）→田の中干し→収穫→稲の乾燥→出荷と、時に気温や水不足、逆に台風などの豪雨による災害などの自然、気候と戦いながら行われ、力がある重労働である。ただ、昔とはちがい今は田植えや稲刈りなど機械を

表1. 県内の「いばらもち」のさまざまな呼び名

地域	呼び名	地域	呼び名
津市旧安濃町・芸濃町	いばらまんじゅう	亀山	どうかん
津市高野尾町	いばらもち	亀山	どっかん
松阪	志摩地方	かしわもち	亀山
東紀州 御浜町	おさすり	鈴鹿・亀山	がんがち
名張伊賀地区 和歌山	おさすり	津	けいらんまんじゅう

表2. 亀山市におけるいばらもちの呼び名および食する時期(亀山市史より引用・改変)

地域	呼び名	時期	地域	呼び名	時期
亀山地区			川崎地区		
西町	ドウカン団子	6月野上がり	田村	ドッカン	野上がり6月末から7月
野村	ドッカン餅	野上がり	柴崎	ドウカン餅	田植え上がり
住山	イバラ餅	6月24・25日	川崎	イバラ餅	6月中旬・末
昼生地区			神辺地区		
下庄	ドッカン餅	7月20日ころ	山下	ドッカン餅	野上がり
中庄	ドッカン餅	野上がり	山下	ドウガン餅	野上がり6月25日
木下	ドッカン餅	野上がり6月30日	加太板屋	ドウカン餅	野上がり6月初旬
関地区	ドウカン団子	6月野上がり	加太市場	ドウカン餅	
萩原	ドッカン餅	野上がり	加太中在家	ドウカン餅	野上がり6月末から7月
越川	ドウカン団子	7月中旬・盆	市瀬	ドウカン団子	野上がり
	ドウカン餅	野上がり6月末	楠平尾	ドッカン	野上がり

使っている。しかし、昭和40年ころまでは年間を通じほぼ手作業で、実家でもその頃まで手でひと株ずつ苗を植え、収穫時はひと株ひと株鎌で刈っていた。そのため、当時ほどこの農家でも稲作は家族や親類すべてを総動員して行われていた。また田が家屋敷から遠い所にもあり、朝1日中そこで過ごせるように大きなやかんに入れたお茶と、アルマイトの弁当箱に入れた「日の丸弁当」などの食事を田へ持っていった記憶がある。

したがって、「田植え」という稲作で重要な労働が終わると農家の人たちはひと息つくことができるという意味が、実感に伴い理解できる。田植えが無事に終わったことに対するねぎらいと、そのことに対する神への感謝、そして無事に稲が育つようにと言う願いを込め、各家庭で作り食べたのが「野上がり」といわれる食べ物である。後で亀山市歴史博物館の調査をまとめた表が出てくるが、昔は皆で共同作業をして田と関わっていたので、作業がひと段落すると大量のいばらもちを作り、それを配って皆とともに食べ、喜びや祈りを共有したという風習は、田を中心に村がまとまる農耕民族の象徴でもあると感じる。

②いばらもちのさまざまな呼び名

自分が調べた地域の人々に聞き取りをして調べたこの地方のいばらもちの名前は、表1.のようなものがあつた。

また表2.に示す亀山市史によると、いばらもちとは亀山市内では関地区を含め、どっかん(ドッカン)、もしくはドウカンとよばれていたことが分かる。またいずれの地域でも野上がり、さらにはお盆に作られていることがわかり、端午の節句には作られていないことが分かる。また、「田植えは、麦の収穫が終わった6月2日から、10日頃」という記述や、7月に野上がりを作る地域では「養蚕をしていたため、田植えの時期そのものが遅かった」という記述、さらには野上がりの時期には「各家で飼っていた鶏やウサギをつぶした」という話があつた。自分が子どものころには、各家庭の裏庭でそれは卵をとるためだったが、鶏を飼っていたし、80歳以上の人だと「ウサギはよく子どもを産んでいた」という食用としてウサギも飼っていたという話も聞く。当時貴重だった鶏肉やウサギといったタンパク質源の食材を皆で食べたというこれらのエピソードから、野上がりの時

期は地域の皆で田植え終了を盛大に喜び合う時であったことが読み取れる。

③どっかん（ドッカン）の由来

どっかんの名の由来について以前亀山、津市聞き取った時はその理由は分からなかった。

今年行った婦人会の人たちへの聞き取りでは、「太田道灌と関係があるのでは」という話が出た。亀山市史の中にも、野登地域などで「太田道灌に由来する」という長老の話が出てくる。しかし、太田道灌と亀山市には歴史上関連がない。亀山市市立博物館で学芸員に聞いたところ、一説には昔加太に道閑という人がいて周りの人にいばらもちを配ったことから「どうかんもち」と呼ばれたという話があるが、史実は文章として残っておらず伝承でしかないようだ。旧関町の町史も読み込んで、そのような人物の名前、さらには当時のコミュニティの核となっていた寺の名前についても調べた。しかし、「ドウカン」につながる名称は出てこなかった。津市内の江戸時代から続く和菓子店でも、ドッカンの由来を聞いたが、理由は分からないとのことだった。

亀山市立歴史博物館資料には以下のような記述が載っているので紹介する¹²⁾。

亀山では、いばら餅（もち）のことを「どっかんもち」ともいいます。むかし加太南在家に「どうかん」というひとが、田植えなどの農作業の区切りがいい時のお祝いである「野上（のあ）がり」のとき、いばらの葉で包んだもちをつくって、村の人々にだしたところたいへんに喜ばれました。それからは、村人もいばらの葉で包んだもちを作るようになり、「どうかん」の名前からどうかんもちとよび、それがなまって「どっかんもち」となったといえます。

サルトリイバラの葉は、秋まで野山に生えているが、そのつみ頃は新芽のころだそうだ。実際、8月に和菓子店をたずねても、「今はよい葉がないから」という理由からイバラ餅を置いていない店もあった。5、6月の新芽のころを過ぎると「あく」が強くなり、蒸したときの味が悪くなるという。まさに、野上がりのために生育した葉であると言える。

5. 葉で挟むあるいは包む意味

①庶民の菓子

昔から家庭で作る和菓子は、葉で巻いて包むか、いばらもちのように葉で挟む物がほとんどである。一方、和菓子店で作られる物には、上和菓子（練り切り・上用まんじゅう・きんとんなど）や竿物、干菓子のように葉を用いる物が少ない。なぜ、庶民の菓子には葉を用いた物が多いのだろうか。庶民というと農業や林業、漁業に従事していた人たちである。小昼にみられるように、田や畑に食料を持って行って食す場面が多い。そのことが、葉で挟んだり包んだりした理由（後述②～⑥に示す）だと考える。

②植物の抗菌作用について

植物は、当たり前だが動物のように敵から動いて逃げることができない。特に害虫や有害な細菌などから自身を守るために「フィトンチッド（ヒノキチオール）」¹³⁾や様々な抗菌成分（アリイソチオシアネード、オイゲノール、ジアリル二硫化物など）を有し、それらの働きにより防虫、殺菌、抗菌しているとされる。植物の「抗菌作用」を高橋らは「動物の免疫系に相当する」と表現している¹⁴⁾が、それを利用すると、食物に付着した細菌増殖を抑えるとされ、日本では昔から様々な植物が料理に利用されてきた（表3.）。

田植えが終わり初夏を迎える6月、7月ころは気温が上がると同時に湿度も高くなり、高温多湿を好む細菌性食中毒が最も多くなる時期である。今とは違い冷凍庫・冷蔵庫がなかった時代には、自然界にある葉の抗菌作用を用いることにより、食べ物が腐ることを防いでいたのだろう。

後述の『聞き書 三重の食事』には、一度にたくさん作り腐るといけないから井戸につるしたという表現がみられる。これは、一年中温度（気温）がほとんど変わらない井戸の中にいばらもちをつるすことで冷やしていたという意味だと思われるが、このような「物理的な工夫」に加え「化学的作用」である葉の抗菌作用を利用することは、腐りやすい時期に作るからこそ当時としては重要だったと考える。

表3. その他の抗菌作用があり、食材の腐敗防止に日本料理に使われている主な植物

柏、朴葉（朴葉寿司）、桜（桜餅）、柿の葉（柿の葉寿司）、笹（笹餅）、はらん（料理の仕切り）、檜、南天（赤飯）、シソ、ショウガ、ミョウガ、わさび、からし
・西洋のハーブ類、スパイス なども抗菌作用を有するとされる

③香り付け

いばらもちの場合、いばらで挟んで蒸すとその香りがもちに移り、ただ粉を餅状にして蒸して作ったものより、ずっとおいしくなる。実際サルトリイバラの葉をつけずに「あんまんじゅう」を蒸したが、全く風味がなくおいしくない。またカシワ葉を使って同じように蒸して柏餅を作ってみたが、この葉自体にはサルトリイバラ葉のような風味付けの効果は無く、「ただ葉にくるまれている」状態だった。

サルトリイバラで蒸したときの味を表現する言葉は見つからないし、表現できない。ただ「風味が移り、おいしくなる」としか言い様がない。里山に生える植物の中には青臭い葉も多い中、よくこの葉に気がついたなと思うが、蒸しても毒がなくしかも丈夫であること、そしてかつては少し山に入ればいくらかでも手に入れることができた身近な植物であったことが使われ続けた一因であろう。

④もちがくっつかない

蒸すときには、蒸し器（現在は金属製が多いが、昔「せいろ」という木を正方形に組み、すのこを竹で作ったもの）のすのこにいばらもちを入れた。今は、クッキングシートを敷いて生地が蒸し器につかないようにするが、せいろもすのこの上に何かを敷かないと蒸した物がくっつく。いばらのような丈夫な葉で挟むと、蒸す前にいばらもちを並べておくとき、せいろの中で蒸すとき、そして食べようとしてつまむとき、もち同士や手にくっつくことがなく、作りやすくしかも食べやすくなる。カシワやササの葉だと蒸して今度食べるときに、葉が結構餅にくっつきはがしにくい、サルトリイバラは、しっかりとクチクラ層がありしかも葉が厚く硬いため葉が餅の方にくっつくことはない

ことはない。今ならシリコン加工がされたクッキングシートがあるが、それが無い時代、サルトリイバラは優れたクッキングシートだった。

⑤形成のため

④ともかわるが、餅を作ったとき、あるいは蒸しているときに生地が流れて形が崩れてしまう可能性がある。いわゆる「だれる」状態である。そこで丸めたままの生地の形を蒸してもそのまま保つために、サルトリイバラのような硬い葉が用いられたのだろう。挟まず蒸すと生地が垂れ、隣の餅とくっついてしまうことを防止する意味もあったと思われる。

⑥衛生的に食べることができる

小昼として農作業にもっていき食べようとする、泥や土で手が汚れる。家屋敷より遠いところで食べるので手を洗うことができない。しかし葉で挟んでみると、中の餅自体を触ることなく衛生的に食べることができる。

また田畑にいばらもちを持っていくときは、竹で編んだかごなどにそのまま入れて持っていくので、ほこりよけの役割もあったのだろう。『聞き書き 三重の食事』の表紙に2人の農婦がうれしそうに表情をして小昼を食べている当時の写真がでていますが、先述のように昭和40年ころまではだれもが野であるように食べていた。また、笹餅のように巻いて食べる餅よりいばらもちのように挟む方が上の葉をめくるだけで食べることができ、手軽で衛生的だったと思われる。

6. サルトリイバラが少なくなった

①地域の人から聞いた実情

サルトリイバラが、身近な里山から消えたという話をよく耳にする。実際自分も、数年前までよくサルトリイバラが生えていた亀山の出身集落でも見かけなくなった。聞きとりした亀山市だけではなく津市高野尾などでも、サルトリイバラの葉が手に入らないという。サルトリイバラが生えなくなったその原因について、言及した研究は今回見つからなかった。

そこで、自分が実際にみた里山の様子や日本における山林の現状についての研究からその要因を推察した。

②管理されていない里山, 耕作放棄地

近年急激に山奥の農村ばかりでなく、亀山市や津市の近郊農村地帯でも耕作放棄地（田畑で作物が作られなくなって、荒地になっている土地）があちこちに見られるようになってきている。（この背景の一つに国の米余りに対する農業施策、すなわち米を作らない方が補助金をもらえるという農業施策があると農家の人は話すが、今回は十分調べ切れていないので言及しない）

農村近くの里山では、ガス・電気の普及により50年ほど前まで燃料として使っていた下草や落ち葉を使わなくなった（いわゆる柴刈り）。さらに、スギ・ヒノキの枝払いや不要な木々を切って薪を作っていたがそれも使われなくなり、山が管理されなくなった。山野に人が入らず、手入れされない結果として特に雑木林（様々な落葉・常緑広葉樹林が多く生えている里山）は、鬱蒼と木々が生え日がささなくなっている。黒田は「落ち葉や枝の採取がなくなったために、林床にチシマネザサ等の植物が茂り、人が入れなくなるほど枝が絡み合ったところが多くなっている。…中略…このような放置林では生物多様性が適切に維持されない」と記している¹⁵⁾。田中もその著書の中で、「人が全く踏み入っていない天然林いわゆる原生林と人の手が入った人工林雑木林では、後者の方が植物種が多く適切な間伐を行い、林内に光を入れると、生物多様性豊かな森になる」としている¹⁶⁾。

山林が放置され下草が多くなったことや木々の枝が茂り、さらには木が大きく育ったことで、林の中に日光が入らなくなり、適度な日射を必要とするサルトリイバラは逆に育たなくなったのではと推察される。さらに、半日陰で育つササなどの勢いに負けたことも要因だろう。

②松枯れ

ナラ枯れ、松枯れとって日本の雑木林を形成してきた木々が次々と枯れていったことも、それらの下で生育していたサルトリイバラがみられなくなった要因の一つだろう。その背景にも、人が山に入って、落ち葉を拾い、不要な木々を伐採しなくなったことが関係していると指摘されている。松枯れの場合、マツノマダラカミキリムシに寄生するマツノザイセンチュウというセンチュウ

の仲間が感染し（松の樹体内に入り、樹脂道で増殖し、導管を防ぐため水分・養分が枯渇する）その結果として、松枯れを起こす。このセンチュウがいても、元気な松は松ヤニ（樹脂）を出して繁殖を抑える。松は落ち葉などが無い（腐葉土のように栄養豊富ではない）土地で、元気に育つ。しかし人が落ち葉をとらなくなった結果、土地には落ち葉が積もり、その結果として腐葉土が堆積し土地が富栄養化したことで、松は弱り、結果としてセンチュウが繁殖し松が次から次へと枯れていったとされる¹⁷⁾。

③ナラ枯れ

ナラ枯れは、比較的高齢で大径の樹木が多い広葉樹二次林（旧薪炭林など）で発生することが多い。さらに低標高での森林被害報告が多いとされている¹⁸⁾。

ナラ枯れは、カシノナラキクイムシ（通称「カシナガ」）がナラ菌を樹内に持ち込みそれが繁殖すると水を通さなくなり枯れる。カシナガ好むのは、大径木で樹齢40から50年しかも、株が分かれる3から5株木である。本来なら、カシノ木類は、薪として切られるためここまで育たない。しかし、放置された薪炭林は大きく育ち、カシナガが好んで穿孔して孔道を作り繁殖する。そしてそれに寄生していた病原菌が繁殖し、結果として導管を塞いで枯れてしまう。このように松枯れ、ナラ枯れといったサルトリイバラが育つ環境を形成してきた身近な山の変化が、サルトリイバラが育たなくなり見られなくなったことの要因だと推察される。

④サルトリイバラが今も育つ環境をみる

サルトリイバラがみられなくなった要因について書かれた直接的資料はないが、逆にサルトリイバラがよく生えてる地域の状態をみれば、人がきちんと定期的に雑草（下草）を刈り取って管理している雑木林である。適度な日射と湿度が、そこにはある。亀山市では、ササユリを保全するために地域住民が松枯れが進み、様々な木々が乱立し下草が生え鬱蒼としていた山林を手入れし、枯れた木や林の日ざしを保つために不要な木々を切り取り、風通しと日光を入れた場所がる。今年何回かそこをおとずれたが、そこでは至る所でサルトリイバラが葉を出していた。秋の下草刈りの時に

茎が刈られてしまうため、神宮林のように茎が太くならず葉の大きさは大きくはならないが、宿根した根から6月ころには再び葉を伸ばしている。また、はじめに述べたように皇學館大学やその周辺は神宮林という広大な日本古来の常緑広葉樹が生育する雑木林である。しかも神宮司庁の職員により日々下草刈りなどの手入れがていねいになされている。加えて神宮の御用材に使うヒノキの植林が行われている場所では、ヒノキだけではなく腐葉土になる落葉広葉樹が自然に生えるようにヒノキの枝を払い、木の間引きが行われ、日ざしや風通しを保つ環境が守られている。森を森としか見ていないと、生態系を守るには人が立ち入らない方が良くと思いがちだが、サルトリイバラが生育している場所、逆に生育できなくなった環境を知れば知るほど、人が身近な里山を以前のように管理して植物を循環させる方が、様々な植物が健全に生育できることを知った。このことについては環境教育にも生かし、時に人が積極的に環境にかかわることで、動物だけではなく植物も健全に生育し、様々な生き物が命をつないでいくこと、最終的にはその恵みを人が受けることができることを学生や子どもたちに伝えたい。

6. 作り方

①日本の食生活全集 聞書 三重¹⁹⁾にみられる記述

いばらもちの作り方は、自分の記憶ではバケツに小麦粉を入れ、そこに熱湯を加え（砂糖が入っていたかは定かでない）こねていた。もちろん食器用のバケツではあるが、バケツに入れた粉量の多さには子ども心に驚きであったし、熱湯を加えることも衝撃的であった。

『日本の食生活全集²⁴⁾聞き書 三重の食事』には次のような記述がある。

蒸しだんごの記述

田植えがすみ、ほっと一息つくころには、庭の片すみにみょうがの葉が青く茂り、さとやまにはがんとちいばら（さるとりいばら）の葉も大きく開いてくる。これを利用して、野上がりには小麦粉の蒸しだんごをつくる。蒸しだんごのあんは、とりたてのそらまめで作る白あんであ

る。このころになると、小豆が虫ばむ（虫がつく）ので、おいしいあんはできなくなる。

蒸しだんごを作る小麦粉は、・中略・粉をひいてくれるところがあるので、そこへ小麦粉を持って行って粉にしてもらう家が多い。

こね鉢に小麦一升分の粉を入れ、炭酸一つまみと、塩一しょずみ（一つかみ）の割合で混ぜ、ぬるま湯を回し入れながらこねる。こね鉢のそばに手水を準備し、手水をつけて固さの加減を見ながらよくこねる。耳たぶほどの硬さになれば良い。・中略・だらけなように、みょうがやがんだちいばらの葉で包む。蒸しだんごは腐りやすいので、好きなだけ食べ終わると、ざるに入れて井戸の中につるしておく。親も子も苦しいほど腹いっぱい食べて喜び合う。

この記述より、当時の人々にとっていばらもちとは、田植えの後に自分の所で収穫した小麦粉を作って皮を、そしてその頃旬となる空豆で餡を作り、全て自家製で作るものであること、皆が苦しくなるほど食べるほどおいしく、喜び合える食べ物だったことがうかがえる。

②使う粉について

後でのべるが、いばらもちの皮には小麦粉あるいは、米粉（上新粉）を使う。

小麦粉のことを亀山の地元の人たちは「うどんこ」という呼び方を使う。その意味は、昔各家庭でうどんをつくるために米の裏作として小麦を作っていたためと推測される。亀山の80歳代の人に話を聞くと、「昔は各家庭で小麦を作り収穫すると粉屋で粉をひいてもらいそれを使っていた」と語ってくれる。小麦粉には、「薄力粉」「中力粉」「強力粉」がある。その違いは、ふくまれるタンパク質＝グルテン量の差で、この「グルテン」は小麦粉の粘りのもととなる成分である。強力粉は13%、中力粉は、8～12%、薄力粉は6.5～8%である。普通小麦粉で和菓子を作るときは、薄力粉を用いる。

うどんこだが、日本で昔から作られてきた小麦の種類は麺（うどん）に適する「中力粉」である。

表4. 小麦粉の種類と用途

	タンパク質量(%)	用途
強力粉	11.5~12.5	パン
準強力粉	11.0~12.0	パン
	10.5~11.5	中華麺
中力粉	8.0~ 9.0	和麺・和菓子
	7.5~ 8.5	菓子
薄力粉	6.5~ 8.0	菓子

(五訂 日本食品成分表 科学技術庁資源調査会より抜粋)

③三重県で作られる小麦粉の種類

自分が試作を繰り返して、皮の固さ、粘張性、粘断性、冷めても硬くならない、つやのある生地仕上がるなどいばらもちとして一番適している小麦粉としてあやひかりにたどり着いた。津市内の和菓子店でも、いばらもち作りにはあやひかりを使っているという話をきいた。大手製粉メーカーの小麦粉で同じ作り方で皮を作ろうとすると、何回やってもどろどろになり生地としてまとまらない。そこであやひかりに何か生地がうまくできるポイントがあるのではないかと考え、三重県農林水産部に問い合わせたり、文献で調べた。

三重県農林水産部からは、あやひかりは低アミロース小麦粉であると教えられた。低アミロースとは、タンパク質ではなくでんぶんの性質（アミロースとアミロペクチンの含量の近い）を指す。小麦粉の種類は、先述のように「タンパク質含量」で分けられ、これまではタンパク質含量が重視されてきた。パンの性質には、たんぱく質がかかわる。しかし日本麺についてはでんぶんの性質、すなわちアミロース含量が重要である。日本麺には糊化温度が低めで膨潤度が高い品種が適しており、低アミロース品種がこれに当てはまる。小麦粉のなど穀類のでんぶんは直線につながった分子量の小さいアミロース（直鎖状でんぶん）、そして枝分かれしてつながる分子量の大きいアミロペクチン（網目状でんぶん）とによって構成されている。そしてアミロースの割合が低いほど生地に粘りがでて、更にでんぶんの劣化（＝老化、すなわち加水・加熱により糊化した α でんぶんが β でんぶんに戻ること）が遅くなる。例えば、米で言うと普段私たちが食べているジャポニカ米に含ま

れているアミロースは16~23%だが、それが多くなるとインディカ米のように粘りがなくなること指す。ソフトだが弾力があってなめらかな食感の麺ができる、ゆでてもものびない日本麺の性質には低アミロースであることが重要になる。

吉田らによると、平成10年の「あらたな麦政策大綱」が閣議決定し、以降売れる麦作りが各県の農業試験場などで展開されその中で以前から埼玉県で準奨励品種とされていたあやひかりが、平成12年命名登録され、農林147号として農林登録されているという歴史がある²⁰⁾。当時あやひかりは、伊勢うどんを県内産小麦で作ることを目指していた三重県でも麺用小麦として注目されていた²¹⁾。現在は、三重県の奨励品種となり本格的に栽培されている。

あやひかりのファリノグラム吸水率はほかの品種よりやや高く、このことより加水したときの吸水の良さ（べたつきがないこと）と結びつく。加水してもどろどろにならず、まとまった生地になる。あやひかりはアミログラム最高粘性度が高く、ブレイクダウンが多いことが指摘されており、いばらもちを蒸したときにもちとした粘弾性に富むことと一致する。薄力粉として売られているあやひかりだが、いせうどん用に栽培されている経緯、そして低アミロースというでんぶんの質の特性からしても、薄力粉というよりは中力粉であるといえる。あやひかりは伊勢うどんを三重県産の小麦粉を使いたいという生産者や県の思いから、それに適している品種として選ばれ、現在では県内の複数の製粉会社が小麦粉にして販売している。繰り返しになるが、あやひかりを使って皮を作ると、蒸しあげたときには生地につやが出る。これも、ゆでた伊勢うどんと同じ状態である。

伊勢うどんを三重県産の小麦で作りたいという思いからこの地域で栽培が広まったあやひかりだが、その性質は結果としていばらもちにも非常に適している品種であることが今回分かった。

なお、三重県での小麦粉の生産量は毎年伸びており、中でも表5.、表6.に示すようにあやひかりが生産量を急速に伸ばしている²²⁾。この背景には、麺にしたとき商品として好ましい粘りやツヤがあるという生地の性質もあるが、収量が

多く倒れにくいなど非常に生産者にとっては好ましい性質を持っていることもある。

表 5. 三重県内の小麦の品種導入推移 (ha)

	平18	平21	平24	平27	令元
農林61号	2,782	2,377	1,194	—	—
あやひかり	1,139	1,569	2,475	3,205	4,541
タマイズミ	632	703	690	524	503
ニシノカオリ	702	930	1,306	1,623	902
その他(さとのそら)	—	—	—	918	405
計	5,260	5,580	5,665	6,270	6,351

表 6. 令和元年品種別収量 (t)

総量	22,734
あやひかり	17,215
ニシノカオリ	2,780
タマノイズミ	1,212

6. 作り方

①作り方

自分が聞きとった人たちは、みな「小麦粉」に熱湯を加えてねると、話していた。

しかし、調べてみると小麦粉だけではなく上新粉(うるち米の粉)を用いる場合や、小麦粉と上新粉を混ぜる、あるいは粉に砂糖や塩を加えるなど様々な違いがある^{23),24)}。

表 7. いばらもちの作り方

(おさすり)	小麦粉	250g	小麦粉	250g	
上新粉	250g	上新粉	50g	砂糖	50g
砂糖	50g	砂糖	8g	塩	2g
熱湯	200ml	熱湯	300ml	熱湯	300ml

②今回考案する作り方

様々な作り方を試したところ、最も生地の状態が手にくっついたりせずに、作りやすく蒸し上げたときの皮の味がおいしくつやがあり、もちもちとした粘りと、それでいて葉で噛んだときの破断性がよく、しかも冷蔵保存しても皮が固くならない作り方が、あやひかり250g、砂糖50g、塩1g、熱湯約310~320gである。この配合であっても、加える熱湯の量は生地具合を見ながら1g単位の調製を必要とする。

実際にいばらもちを作った感じたことは、一言「作るの難しい」ということだ。プロではなく

家庭で作るという前提だが、洋菓子ならレシピどおり作れば、ほぼ失敗なく作ることができる。しかし、和菓子は皮の固さや、材料の選び方、水加減、蒸す時間等々、いわゆる勘で判断する事が多く非常にむづかしい。また形も洋菓子のように型に入れて作るのではないため、餡を丸めそれを皮で包み手で丸くするなど形成が難しい。さらには、いばらの葉など野に生えている物をそのまま利用するため、葉の大きさが異なり大きさが似通った葉を選ぶなどの苦労もある。

③なぜ熱湯を加えるのか

普通は、粉に水を加えて皮の生地を作る。しかし、いばらもちはいずれの作り方も、粉類に熱湯を加える。粉に熱湯を加えると、生デンプン(粉)に熱(熱湯)が加わるため、素早く粘りがある α デンプンになる。例えてみれば、米に水を加えかき混ぜても粘りが出ないが、水に熱が加わることで粘りがある α デンプン、すなわちご飯になることと同じである。

④包むあんについて

あんについては、粒あん、こしあんどちらでも好みでよい。昔から各家庭で小豆を自家栽培していて、それを餡にしていた。今では、地域の和菓子屋にあらかじめ頼んでいて購入することも多いそうだ。自分も餡を作ることがあったが、まず何よりも時間がかかること、小豆は収穫からの時間により煮える時間が異なったり、中には何時間煮ても柔らかくならない豆があること、渋切りの作業を2回は行わないといけないこと、砂糖を入れるタイミングや量を間違えると小豆がうまく柔らかくならないこと、餡が煮えて温かい温度の時と、冷えて使うときとは、固さが全く異なり(冷めるとでんぶんが硬くなる)固さ調整が難しいなど、非常に苦労が多く難しい。そこで自分も現在は餡を購入して使っている。余談になるが、自分が市販の様々な餡を用いた中で一番どっかんを作るのに適して(味がおいしければ良いのではなく、どっかんの皮で包み、蒸したとき、そしていばらの葉の風味が移ったまんじゅうそのものの味がおいしい)いると感じるのは、伊勢発祥のスーパーで売られている餡である。値段は高いが、水分量、味とも絶品である。

亀山では、ソラマメあんやインゲンの餡を作り込むこともある。また、エダマメを使うこともある（東北地方のずんだもちに使われるのが、それがエダマメ餡である）。亀山市では昭和19,20年頃まで、「小豆あんは使わず、ソラマメやインゲンを使っていた」という長老の話もある。ソラマメやエダマメを使った餡の方が、小豆餡よりもあっさりしているそうだが、乾物である小豆とは異なりソラマメ、エダマメは「生」の豆を使うため、それらが収穫できる時期のみ作ることができるので、季節限定の味である。また、蒸しだんごの記述にあるように、小豆は野上がりの時期には虫が食っておいしくなくなる。そのために、ちょうど野がりの時期に収穫期を迎えるソラマメが使われたのだろう。また、小豆だと小豆の重さと同じくらいの砂糖を加えなければいけない。砂糖が貴重だった昭和のころには、そのままでも食べておいしいソラマメやエダマメなどを使うことにより、砂糖を節約していたのかもしれない。また、ゆでる手間も小豆のように渋切りはいらず、短時間でゆであがるため手軽に作ることができる調理特性の利点もある。

⑤おさすりとは

三重県の郷土食としていばらもちと同じサルトリイバラの葉で挟む菓子だが、米粉（上新粉）を用い特徴的な名前の「おさすり」というものがある。

東紀州、名張伊賀地区で子どもの日を一月遅れで（旧暦）で祝うが、その際上新粉を熱湯で耳たぶの柔らかさに練った皮であんを包み、サルトリイバラの葉で挟んで蒸したものをいう。おさすりという変わった呼び名は、上新粉で上手に作ったものは、赤ん坊の肌のように柔らかくすべすべしているからといわれている。小麦粉ではなく上新粉で作った皮は、グルテンが作り出す特有の粘りがなくさらっとしている。

7. どっかんを今も作るか

①どっかんを今も各家庭で作るか

今回の調査で、いばらもちを各家庭で今も作っているか聞いたところ、葉が入手しにくくなったこと、さらには今は「野上がり」という風習が若い人たちにはなじみがないので作る機会が減った

とのことだった。昭和40年代くらいまでは、結婚式やお葬式、法事などは親類や近所の人が集いその家で全ての料理を作っていた。しかし現在は結婚式場、葬儀会館、仕出し料理などを利用するため、地域で各家庭に人が集まって料理を作ることがなくなった。野上がりを地域で作る風習も、食や行事の外部化、個別化の中で作られることがなくなってきているのだろう。

更に今回の調査で、気になったことがある。一昔前まで息子夫婦などその家の若い世代の人たちは、年長者の考えや風習を尊重してそれに従っていた。しかし今回の調査で70歳代後半以上の婦人会の人たちは、若い世代の家族にとっても遠慮してどの人も「ものの考え方が違って何も言えない」と話していた。風習や食習慣などそれまでは世代から世代へ引き継がれていたものが、「価値観の違い」に加え「お互いの生活の中には干渉しない」という考え方から引き継がれなくなっていて、そのことがいばらもちの伝承の断絶にもつながっているのではないかと思われた。

②教育の中での継承

今、学校教育で地域との連携が重視されてきているが、世代間の考え方やつながりの断絶がみられる時代だからこそ、総合的な学習の時間や、家庭科、特別活動の時間など様々な教科教育を通じ、生活の知恵に根付いた文化について高齢者から話を聞いたり、共に作ってみる機会が重要だと考える。それは単に昔の生活、あるいは生活の知恵を知るということだけにとどまるのではなく、例えば今回だとサルトリイバラがみられなくなった環境の背景には何が要因として考えられるのか、あるいは身近な環境をどう守っていくのかなど、様々な視点から子どもに気づかせ、考えさせ、加えて地域の人と共に行動させていくまでのことを指す。地域連携という言葉が保育、教育に求められているが、地域の人と共に考え行動できる力を養うことまで到達してこそ本当の地域連携だと考える。その時代に生きた人たちが健在で話が聞けるうちに、子どもたちと地域の人が連携して行動をとれる機会をどのように作っていったら良いか、自身にも課せられた課題だと感じている。



亀山市ササユリ養生中の里山の様子（2020年8月筆者撮影）※この里山へは所有者に許可を得て入山している

・夏の陽光を浴びて輝くサルトリイバラの葉

・サルトリイバラが育つ里山の様子・環境
下草が刈られ、林の中に日がさしている

IV. 最後に

今回の研究では「どっかん」というユニークな名称の由来を特に知りたかったのだがそこまで至らなかった。江原は著書の中で、「日常の食は…中略…日常生活に関する資料は最も残りにくく、実態を明らかにしにくい」と述べている²⁵⁾が、まさに今回のいばらもち、庶民の日常食であり、料理書に載るような決まり切った作り方や型がなく、家々で作り方が異なり、地域によって呼び方が異なりしかも文字で残すという必要がなかったから名前の由来が結局わからないという結果になったのだろう。しかし文字では残っていないが、実際に様々な人たちから聞き取りをしたことで、単にその当時の食の様子だけではなく世代と世代との間の今の関係性（お互い干渉しない）までが見えて学びが深かった。

関沢は「食のエビデンスについて体験者による生活感覚を伝える」と書いている²⁶⁾が、今回様々な人から話を聞き取りをすることで、食を通じてその時代を生きた人々のリアルな四季の自然物と向き合う生活の様子、思いも伝わった。体験者によるリアルな生活感覚は、自然の恵みとともに歩む日本人の感覚、神事とともに生きてきた日本人ならではの感覚のようにも思える。今回話を聞いた人たちは、70歳代後半から80歳代以上の人たちだが、その人たちは古くからの風習、因習を記憶として持つるので繰り返しになるが、今後もできる限り話を聞き取っていききたい。

サルトリイバラの葉を利用した「いばらもち」が今回のテーマだったが、それについて調べるうちにはじめにでも述べたように、歴史、文化、自然、身近な環境、自分たちの身近な生活にある材料を活かす知恵、食材、食材の特性、小麦生産の現状、人々の思いなどそれを核に次から次へと様々な分野へ学びが広がっていった。今後も食について学生や子どもたちに教えるときは、様々な学問分野を結びつけて学ぶことができること、逆に言えば様々な食をはじめとする生活事象は結びついていることを伝え、気づかせ、多角的な視点で物事をみて考え、「生活の中の問題に気づき、課題設定し、よりよい生活を目指す」姿勢を育んでいきたい。

引用文献

- 1) 小学校学習指導要領（平成29年告示）解説 総則編，東洋館出版社，46-47，2019
- 2) 館野美鈴，大久保洋子，葉利用菓子の食文化研究，実践女子大学生生活科学学部紀要(49)，33-43，2012
- 3) 「さるとりいばら」，三重の味千彩万彩，みえ食文化研究会，102，2006
- 4) 園内花アルバム，重井薬用植物園
<https://www.shigei.or.jp/herbgarden/album/sarutoriibara/album\sarutoriibara.html>
(2020年10月25日閲覧)

- 5) 図説 日本の植生 第2版, 福嶋司編, 朝倉書店, 24-25, および2-7, 2017
- 6) 服部保, 南典子, 澤田佳宏, 黒田有寿茂, かしわもちとちまきを包む植物に関する植生学研究, 人と自然, 1-11, 2007
- 7) 「年中行事からの食育」の経済学, 佐々木輝雄, 筑波書房, 73-76, 2006
- 8) 春夏秋冬 子どもに伝えたい和を楽しむ絵本, 三浦康子, 永岡書店, 64
- 9) 日本の行事 12ヶ月, よだひでき, ブティック社, 72-73, 2008
- 10) かしわ餅のまとめ, 広島植物ノート, 特集4, 2017 <http://forests.world.coocan.jp/flora/issue/issue-4.html> (2020年8月9日閲覧)
- 11) 亀山市歴史博物館, 亀山市史, 民族編(五) 団子とシトギ, 2011
- 12) 亀山市歴史博物館, 亀山こども歴史館, 亀山のむかしばなし, どっかんもちのはなし, 2015
- 13) 植物抽出素材いわゆるフィトンチッドの殺菌効果に関する研究, 趙希鵬, 菅原俊継他, 電子情報通信技術報告. MBE, MEとバイオシバネティックス, 106(406), 21-24, 2006
- 14) 高橋大輔, 鈴木隆, 加藤良一, 食品の物抗菌性を調べる実験の教材化, 山形大学紀要, 15(1), 1-17, 2010
- 15) 黒田慶子, ナラ枯れ増加から見えてきた「望ましい里山管理の方向」, 農林技術, .809, 2-7, 2009
- 16) 日本人が知っておきたい森林の新常識, 田中淳夫, 洋泉社, 27-32及び86-91及び118-124, 2011
- 17) 16)と同じ
- 18) 独立行政法人 森林総合研究所 関西支所, ナラ枯れの被害をどう減らすかー里山林を守るためにー, 2012
- 19) 日本食生活全集② 聞き書 三重の食事, 「日本の食生活全集 三重」編集委員会編, 農村漁村文化協会, 56-57, 1987
- 20) 吉田 久ほか9名, 小麦新品種「あやひかり」の育成, 農業研究開発センター研究報告, 34, 7-35, 2001
- 21) 三重県農業技術センター農業研究部作物グループ, 小麦「あやひかり」の奨励品種採用について, 農業技術短報, 56, 1-4, 平成15
- 22) 三重県農林水産部農産園芸課, 麦に関する資料, 麦編, 2020
- 23) 「野上がりの行事食」, 美し国みえの食文化, 三重県, 141-146ページ, 2007
- 24) 「おさすり」, 美し国みえの食文化, 三重県, 138ページ, 2007
- 25) 新版日本の食文化「和食」の継承と食育, 江原絢子, 石川尚子編, アイ・ケイ・コーポレーション, 14-19, 2018
- 26) 関沢まゆみ, 食生活の変化と民俗学, 日本民俗学, 300, 17-30, 2019

参考文献

- ・三重県食文化事典, 大川吉崇, 三省堂書店, 285, 2018
- ・鈴鹿 関町史 上巻, 関市教育委員会 関町役場, 570-572, 1977
- ・同下巻, 743-790, 1977
- ・関町郷土史 関町郷土調査會, 4-5, 94-97, 1937
- ・小麦の品質評価技術 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構作物研究所, 1-18, 2013
- ・松本博, 粘弾性の測定法(1), 調理科学3(1), 38-44, 1970
- ・東海のマをめぐる事情, 農林水産省 東海農政局, 2016
- ・出原大, 保育環境におけるフィトンチッドの効用について, 松山東雲女子大学人文学部紀要, 28, 41-49, 2019
- ・TOMO ABE, MASAYOSHI HISAMA, SHINICHI TANIMOTO, HIROHARU SHIBAYAMA, YASUTSUNE MIHARA, AND MASATO NOMURA, Original Antioxidant Effects and Antimicrobial Activities of Phytoncide, Biocontrol Science, 13(1), 23-27, 2008

Results of a Multifactorial Study on *Dokkan*

KOMADA Akiko

Kameyama City is home to the Japanese confectionery *ibara-mochi* or *ibara-manju*, which is traditionally prepared at home and widely known in the area by its unusual name “*dokkan*.” The name is an extremely unique term whose origin remains unknown despite considerable research on the subject. In addition, according to the locals, the *ibara* leaves required by the recipe have become difficult to find in recent years. Against this background, the present study, which includes a practice-based multifactorial investigation as well as documentary research and interviews with the local residents, was conducted to explore the origin of the term *dokkan*, the realities of the current difficulty in finding *ibara* leaves, and simple techniques used to prepare delectable *dokkan* from the perspective of gastronomic science.

Study Results:

1. Various theories exist on the origin of the term *dokkan*. Some say it was named after Ota Dokan, while others argue that it is related to and named after a temple called Dokan Temple. However, no consensus on its origin has been reached.
2. The interviews with the local residents and my own research in areas where *ibara* is known to grow revealed that *ibara* is indeed difficult to find. However, it turned out that *ibara* grows spontaneously and abundantly in well-managed areas in Kameyama City, such as wooded areas managed by the local residents for the conservation of the bamboo lily through undergrowth mowing and other methods, or the premises of Kogakkan University and surrounding *jingu* (shrine) areas.
3. The study found that *dokkan* is widely used to refer to *kashiwa-mochi* in Western Japan, where the *kashiwa* tree does not grow. However, in Mie Prefecture, *dokkan* has a strong nuance of *noagari* instead of being a mere substitute for *kashiwa-mochi*.
4. The study also revealed that the key to successful preparation of *dokkan* is to use the suitable flour *ayahikari*, which is produced from local wheat and used for the preparation of Ise udon instead of the weak flour sold on the market. The low amylose content of *ayahikari* suggests a similarity to medium-strength flour.

The present study examines *dokkan* or *ibara-mochi* from various perspectives. Testimonies of local residents indicate that *dokkan* is no longer prepared as often as it used to be. Moreover, although this confectionery is well-known among people over 70 years of age, it has not been passed down to the younger generations. Therefore, future research should focus on strategies for popularizing the uniquely named *dokkan* among younger generations.

Keywords : *dokkan*, *noagari*, *ayahikari*