

# 萩市の地域食材を使ったおやつの調査報告

松岡 幸子, 石川 正一

## A report on the snack of local cooking ingredient in Hagi-city

Yukiko Matsuoka Shoichi Ishikawa

キーワード：萩市、おやつ、地域食材、手作り

### 1 はじめに

近年日本では食生活が豊かになり、空腹感を体験することが少なくなったが、子どもにとってのおやつは栄養補給の意味を持つと同時に楽しみや心理的満足感を伴う大切な食べ物といえる。

おやつは日常生活と結びついた3時頃に作る軽い食事であり、ほとんど毎日食するものであり、おおむね3度の食事ほどには時間と労力をあまりかけず、手近にある食材で作られる事が多かった。そのため地域食材との密着度も高かったと考えられる。

さて、萩市のおやつについては、『日本の食生活全集35 聞き書 山口の食事 1989 農山漁村文化協会』で、こおり餅(かき餅)・蒸かし芋・いぎの葉だんご等が紹介され、『萩広域生活改善実行グループ連絡協議会十五周年記念誌 つたかずら一食と村のくらしー 1985 萩広域生活改善実行グループ連絡協議会』においておやき・生まんじゅう・だいたい菓子等の記述が見られる。

しかし、これらの文献では、郷土料理のひとつとして代表的なものが紹介されている程度であり、日常の地域食材を使ったおやつについては、ほとんど調査されていないのが現状と思われる。

そこで、今回萩市における地域食材を使ったおやつとその調理方法・食べ方等を調査することとした。

### 2 聞き取り調査について

質問票を作成し、聞き取り調査(メモと録音による)を行った。質問内容は①地域の食材のおやつを食したことがあるか。②地域の食材を利用しておやつを作ったことがあるか。③地域の食材でおやつを作ったことがある方には、その作り方について調査を行った。

今回対象とした地域は萩市の中心部に位置する萩地域と山間部に位置するむつみ地域の二カ所で行った。対象者は地域の食材に詳しい人からの情報により個人的に依頼した方々である。対象人数及び調査期間は以下のとおりである。

調査対象者数は全部で50人であり、萩地域が23人、むつみ地域が27人であった。平均年齢66歳で、男女別人数は男性6人、女性44人である。

調査期間は2007年7月11日から2008年1月20日である。

### 3 調査結果

今回の調査で地域の食材で作ったおやつは全体で79種類に及んだ。その中で木の実や野草など直接料理せずに

食したものと調理して食したものとがあり、これらについては分けて記述することとした。

記述する上で以下のことに配慮した。

- ・結果の記述はメモと録音を参考に発言者の言葉を忠実に記述することとしたが、再生時に不明確な部分は著者の解釈により加筆している。メモによる記録については著者の言葉で記述している。
- ・聞き取り調査では方言で食材や調理方法をそのまま記述し、方言については言葉の後部に括弧で標準語を記入した。
- ・食材や調理方法が同じでおやつ名が異なっている場合は、標準名に統一し記述した。
- ・おやつ名が明確でない場合や食材名がそのままおやつ名となっている場合は、そのまま記述した。
- ・おやつ名が同類であっても食材が異なった場合は、あらたなおやつとして記述した。

### ① 直接食したおやつ

果実や木の実及び山野草に類するもの

野いちご・やまぶどう・ぐみ・ちちのみ（いぬびわ）・やまいちご・さくらんぼう（さくらんぼ）・くわの実・ほほろいちご（木いちご）・あけび・もくのき（棕の木）・ゆすらうめ・うしのめ（なつはぜ）・しいの実・かんかんすいば（スノキ）・さとうきび・すいか・はっさく・いちじく・夏みかん・びわ・すいば・いたどり・へびいちご・ざくろ・やまもも・とまと・すほな（つばな）

### ② 調理して食したおやつとその調理方法

ここでは、おやつ名と調理法を分けて表にまとめた。

おやつ名	調理方法及び食べ方
にし	・海のにしを塩茹でて食べる。 (60歳 女 萩地域)
よめの皿	・塩茹でて食べる。 (60歳 女 萩地域)
たかのつめ	・塩茹でて食べる。 (60歳 女 萩地域)
にし	・川のにしを塩茹でて食べる。 (74歳 女 むつみ地域)
ニッキ	・につけ（肉桂）の木のねと（根）を掘ってよう（よく）洗って干して、皮をかじって食べる。 (74歳 女 むつみ地域)
こま柿	・のらばい（野生）の柿を白菜漬けの中に一緒につけて、おやつに食べる。 (73歳 男 むつみ地域) ・のらばい（野生）の柿を塩漬けにしておやつに食べる。 (74歳 女 むつみ地域)
甘茶	・甘茶の葉をよく洗って干し、お茶のようにして飲む。 (67歳 女 むつみ地域)
片栗	・水を張った大きな桶にじゃがいもを入れ、じゃがいもが腐ってきたら水を何度も入れ替える。腐ったじゃがいもがなくなり、水が濁らなくなったら置いておくと澱粉が下にたまる。これを乾燥させる。そうして出来た白い粉が片栗である。粉に熱湯を入れてよくかき混ぜる。塩味だった。 (73歳 男 むつみ地域)
片栗	・のらばいのずりのねと（野生のうばゆりの球根）を掘り、洗ってすりおろし澱粉をとる。乾燥させる。この粉を熱湯でかいて砂糖味で食べる。 (74歳 女 むつみ地域)
栗	・ゆがいて（茹でて）食べる。
とうもろこし	・風呂の火で焼いて食べる。ゆがいて（茹でて）食べる。 (78歳 女 むつみ地域)
たまご	・ゆがいて（茹でて）食べる。 (83歳 女 むつみ地域)
じゃがいも	・小粒なものを茹でて塩をつけて食べる。 (85歳 女 むつみ地域)
かぼちゃ	・スイカのように半月型に切り蒸す。 (73歳 女 むつみ地域)

梅干	・梅干を竹の皮で包み吸う。 (61歳 女 むつみ地域)
柿	・甘柿は皮をむいて食べる。
干し柿	・皮をむいて日当たりと風通しのよいところで干す。 (78歳 女 むつみ地域)
合わせ柿	・風呂の残り湯にビニール袋に入れた柿を入れて、渋を抜く。
焼き柿	・渋柿をいろりの火で焼いて食べる。 (73歳 女 むつみ地域) ・渋柿をいろりの灰の中に入れて焼いて食べる。 (74歳 女 むつみ地域)
すば柿	・渋柿を藁の束に入れて渋を抜く (67歳 女 むつみ地域)
柿の皮	・柿の皮をむしろに広げてよく干す。乾わいたらそのままかじって食べる。 (85歳 女 むつみ地域)
きな粉	・大豆を炒り、石臼で挽く。砂糖味・塩味で食べる。
こおせん	・小麦を炒って石臼で挽く。または製粉所で挽いてもらう。砂糖を入れお湯でゆるくかいてする。 (76歳 女 萩地域)
はったい粉	・小米を炒って粉にして、砂糖と塩で味付けしお茶でとろとろにかく。硬さはそれぞれの好みで（年寄はすすす、子どもは箸ですくって食べる程度の硬さに）かく。 (73歳 女 むつみ地域)
蕎麦だんご	・蕎麦を石臼で挽いて水を加えかく。味噌、砂糖、黒砂糖の塊を包んでだんごにする。茹でて食べる。 (73歳 女 むつみ地域)
蕎麦がき	・蕎麦を挽いて粉にして熱湯で硬くかく。塩、醤油をつけて食べる。(76歳 女 萩地域)
いり豆	・そらまめを炒って食べる。 (72歳 女 萩地域)
いり豆	・大豆・米・黒豆等を炒って砂糖をまぶす。 (85歳 女 むつみ地域)
げんこつ	・節分の豆とお米を炒って砂糖で固める。 (67歳 女 むつみ地域)
干し芋	・蒸かし芋を切って干して焼いて食べる。 (70歳 女 むつみ地域)
蒸かし芋	・さつま芋を蒸して食べる。
焼き芋	・落ち葉を集めて焚き、その中で焼く。 (58歳 女 萩地域)
茶巾しぼり	・さつま芋を蒸かしてくずして、砂糖を入れて練って片栗粉を少し入れて形にする。 (72歳 女 萩地域)
芋ようかん	・さつま芋を茹でてつぶして砂糖を入れ、寒天で固める。 (75歳 女 むつみ地域)
芋のてんぷら	・さつま芋を切って油で揚げる。砂糖をふりかけて食べる。 (64歳 女 萩地域)
みみやき	・さつま芋をうむして（蒸かして）、砂糖を入れてだんごにして、といたメリケン粉をつけて、四面をフライパンで焼く。 (60歳 女 萩地域)
芋飴	・さつま芋を羽釜（釜）でぐつぐつ飴になるまで煮る。大根の絞り汁を入れる。冷えて固まったら割って食べる。 (73歳 女 萩地域) ・さつま芋と麦芽を釜でぐつぐつ煮る。煮え詰まったら型に入れて広げる。固まったら割って食べる。固まる前に箸に塗って食べる。 (74歳 女 むつみ地域) ・さつま芋を蒸かしてつやして（潰して）もやしを入れて大根をすって入れて搾る。搾り汁を煮詰めると飴になる。 (76歳 女 むつみ地域) ・さつま芋を洗って小さい芋なら3つ位に切って、炊く。麦をぬるま湯に一晩かす（漬ける）と芽が吹く。この麦を粗挽きの粉にする。芋の炊いたものと麦の粉を入れ、おろし大根の汁を入れて水を加えぐつぐつ炊いてすくもを入れて晒しの袋で搾る。搾り汁を弱火で煮詰める。これを流し箱に入れると固まる。 (73歳 女 むつみ地域)
らくがん	・炒った米の粉と砂糖をませ型に押し。 (67歳 女 むつみ地域)
ボン菓子	・米に熱と圧力をかけて膨ます。膨んだお米に砂糖を絡める。専門の業者が回ってくる。米の他にとうもろこし、玄米、こおり餅（かき餅）の切れ端、黒豆、大豆等でも作る。 (73歳 女 むつみ地域)
わかめむすび	・ご飯にわかめを混ぜて結ぶ。 (60歳 女 萩地域)

小米餅	・小米とそばを蒸かして搗く。 (73歳 男 むつみ地域)
よもぎ餅	・餅の中へ茹でたよもぎを入れ搗く。
餅	・もち米を蒸して搗く。
かき餅	<p>・搗いた餅を箱に入れる。餅にひびが入らないように、粉や空気が入らないように気を付けて伸ばす。1～2日置いて薄く切る。切った餅を木箱に詰めて1～2週間置いて竹棚<sup>註(1)</sup>に干す。干すところが無い時は藁で挟んで家の中で干す。外の風に合わさないように干す。外の風に合わすと割れるので気を付ける。乾燥が十分でないとカビが出るため難しい。 (78歳 女 むつみ地域)</p> <p>・餅を搗いて、芋、豆、塩を入れてバットに入れて延ばす。2～3日して短冊に切る。藁で挟んで家の中で干す。冬から夏までの保存食である。 (68歳 女 むつみ地域)</p> <p>・餅を搗く時塩を入れる。木の箱に流し込んで空気を抜く。薄く切って紙に挟んで干す。 (72歳 女 萩地域)</p> <p>・もち米を水に浸して蒸す。搗く。米の形が無くなった時塩を入れる。塩を早く入れると米が潰れない。手水を普通のお餅のように入れると、乾燥する時割れる。専用の餅箱（木箱）の真ん中に仕切り板をはめて、粉を振るって、箱の隅々までお餅を押し込む。2～3日置いて、餅箱から出す。包丁で3等分に切る。それを薄く切る。竹棚に干す。干す時は下の段から上の段に干す。部屋の中に紙を敷いて干すと途中で裏返しが大変だし、室内に湿気が籠もるので、竹棚が無い時はビニール紐で組んで干す。 (73歳 女 むつみ地域)</p>
あられ	<p>・かき餅の割れたものを揚げる。</p> <p>・かき餅の小さくなくずを小さく切って揚げる。 (79歳 女 むつみ地域)</p>
おはぎ	・米ともち米と一緒に炊く。炊き上がったらすりこぎで搗く。だんご状に丸める。餡は小豆を煮て、皮を除くため木のざるで漉す。砂糖を入れて煮詰める。最後に塩を少々入れる。餡が出来上がったらだんごの周囲に餡をまぶす。 (64歳 女 萩地域)
いぎの葉だんご 註(2)	<p>・米粉と餅粉をだんごにして蒸す。石臼で搗いて、餡を入れて包む。いぎの葉で包んで蒸す。 (74歳 女 むつみ地域)</p> <p>・米粉と餅粉をだんごにして、適当な大きさにちぎって広げ、餡を包んでいぎの葉で挟み蒸す。 (73歳 女 萩地域)</p> <p>・もち米7：ただ米（うるち米）3を石臼で粉にして湯でこねて、あんこ（餡）を包む。いぎの葉をつけて蒸す。 (75歳 女 むつみ地域)</p> <p>・餅米とうるち米を別々に粉にする。餅粉6：米粉4位の割合でよく混ぜる。熱湯を入れてかき混ぜる。箸でかき混ぜて冷めたら手で練りこむ。耳たぶより少し硬めにこねる。これを小さくちぎって餡を包んでいぎの葉を両面合わせて蒸す。蒸し器から蒸気が上がりいぎの葉の色が変わったら出来上がり。 (58歳 女 萩地域)</p> <p>・寒ざらししたもち米<sup>註(3)</sup>、うるち米を石臼で挽く。ぬるま湯で粉を耳たぶの柔らかさになるまでよくこねる。これを小さくちぎって丸くし、あんこ（餡）を包んで葉をつけて斜めに立てて蒸し器に入れる。葉の色が変わったら出来上がり。戦時中は砂糖が無く塩味の餡、戦後しばらくはズルチン・サッカリンを砂糖の代用として使う。 (73歳 女 むつみ地域)</p>

<p>生まんじゅう</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ただ米（うるち米）を石臼で粉に挽いてぬるま湯で硬めにこねる。こぶし大に丸めて蒸す。それを餅臼でねばねばになるまでよくよく搗く。餅のように粘りが出たら、こね鉢にとって水をつけては小さくちぎって丸めて餡を入れて包む。お土器大の焼き物の型に入れて押す。丸めただんごの上に食紅で赤・黄・緑に色づけしたものを南天の実大に丸い玉に作って餡を包んだだんごの上に乗せる。お客用または病氣見舞いに作る。 (73歳 女 むつみ地域)</li> <li>・米粉をだんご状にして蒸す。石臼で搗いて、餡を入れ型に入れて上に食紅で赤と緑を付ける。 (74歳 女 むつみ地域)</li> <li>・米粉をよくこねる。蒸す。搗く。餡を包む。梅、菊の花の型に入れ食紅の赤・緑で色を付ける。型から出して出来上がり。 (76歳 女 むつみ地域)</li> <li>・餅粉、ただ米（うるち米）粉を湯でこねて蒸す。またよくこねてよもぎを入れたり餡を包んで型に入れる。型から出して出来上がり。 (73歳 女 むつみ地域)</li> </ul>
<p>おやき</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・米粉をぬるま湯で固めにこねる。みかん大に丸める。蒸す。餅臼でねばねばになるまでよくよく搗く。こね鉢にとって手に水をつけて小さく丸めて餡を包む。これをフライパンに菜種油をひいて焼く。 (73歳 女 むつみ地域)</li> <li>・米の粉と餅粉を熱湯を入れてよくかき混ぜる。箸でかき混ぜる。冷めたら手で耳たぶより少し硬めに練りこむ。ちぎって餡を包む。これをフライパンに油をひいて焼く。 (58歳 女 萩地域)</li> </ul>
<p>蒸しパン</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・小麦粉にふくらし粉を入れ時には卵を入れて砂糖を入れ混ぜる。だんご状にまとめ、蒸し器で蒸す。砂糖が手に入らない戦時中は塩味、戦後サッカリンで味付ける。 (73歳 女 萩地域)</li> <li>・小麦粉とタンサンと砂糖を混ぜてだんご状にする。この皮で餡を包みせいろで蒸す。 (73歳 女 むつみ地域)</li> </ul>
<p>ところてん</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・てんぐさと水を鍋に入れ30分煮る。この煮汁を木綿袋で搾る。この煮汁を流し箱に流し、冷やし固める。固まったらサイコロ状に切り、きな粉をまぶして、おやつに食べる。 (60歳 女 萩地域)</li> <li>・海から採ってきたてんぐさを水に晒して太陽に晒す。白くなるまで繰り返す。ゆがいて（茹でて）酢を加え濾して流し箱に入れて固める。そうめん状に突いたのはらっきょう酢<sup>註(4)</sup>にこねぎとわさびで食べる。四角に切ったものはきな粉、蜜、醤油等で食べる。 (72歳 女 萩地域)</li> <li>・てんぐさを水につけて洗い、ざるに広げて干す。これを何回も繰り返すとだんだん白くなる。てんぐさと水を鍋に入れ3時間煮る。最後に差し水をして大体始めの分量にする。煮汁は指でさわってとろみを確認する。火からおろす前に酢を加える。全体をかき混ぜ一煮立ちさせる。晒し木綿の搾り袋に煮汁を入れ濾す。搾る。流し箱に流し、室温で放置すると固まる。固まったら流し箱から出しところてん突きの巾に切って水に放す。サイコロ状に切って黒蜜、きな粉、砂糖、蜂蜜等で食べる。 (48歳 女 萩地域)</li> </ul>

<p>だいたい菓子</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・だいたいをざっと洗って皮の上と下を切り落とす。ピーラーで鬼皮を薄く削りとり、皮をむいて皮と果実に分ける。皮を1cm巾に切る。皮を鍋に入れたっぷりの水で軟らかくなるまで煮る。軟らかくなったらざるに移し、水をくぐらせたら苦味を除くためたっぷりの水に漬けて6時間置く。これを手で搾り、重さを量る。ボールに入れ重さの8割の砂糖を加え万遍なくまぶす。皮に砂糖が馴染んできたら鍋に入れ煮る。皮が透き通って余分な水分がなくなったら、仕上げに水飴を少々入れ全体に馴染ませる。火を止める。煮あがった夏みかんの皮を紙の上に広げ冷ます。冷えてきたらグラニュー糖をまぶす。紙の上で程よい固さになるまで自然に乾燥させる。(77歳 女 萩地域)</li> <li>・だいたいを丸のまま鬼皮を削ってとる。皮を4つに切ってむく。1cm巾に切る。鍋で茹でる。皮の色が透明になったら火を止める。水で少し苦味が残る程度まで一晚晒す。ざるにあげて重さを量り同量の砂糖を入れ、中火でゆっくり煮る。汁がなくなったら火を止める。グラニュー糖を広げてその上をころがす。(76歳 女 萩地域)</li> <li>・だいたいの外の皮を薄くピーラーでむいて、1cm巾の大きさに切って水に漬けて一晚置く。それを煮る。沸騰したら3～4回水を苦味をとるために換える。水を全部のけて(除いて)少しざるに上げて何時間か乾燥させる。水を少し入れて砂糖を蜜のように煮る。この中にだいたいを入れて蜜を絡めながら煮詰める。熱いうちにグラニュー糖をまぶして干す。乾燥が難しい。(60歳 女 萩地域)</li> </ul>
---------------	---

#### 4 おわりに

今回調査した萩市は自然環境に恵まれ、地域食材に恵まれた土地柄であると再認識する。この地域食材を利用して作ったおやつの数々は、素朴ながらも長い年月受け継がれてきたものが多い。だが、その調理法を知っている人も子どもが成人して遠隔地に住んでいるので余り作らないと答えた方が多かったことは非常に残念である。今回はおやつ食材と調理法の記録を萩地域とむつみ地域と限定したが、他の地域でもこうした調査を行い、データの集積を図ろうと考えている。

#### 付 記

本研究は、平成19年度山口福祉文化大学学長裁量経費研究費助成を受けての研究の一部である。

#### 註

- (1) 竹を組んだ棚で10段位ある。中の棚は小指大の竹で編んであり餅を干す専用の棚。棚の広さは各家庭で違う。
- (2) 食材も作り方も同じであるがむつみ地域はかしわもち、萩地域はいぎの葉だんごとよばれている。
- (3) 寒ざらし米 米を寒の水でよく洗って木綿の袋に入れ水を切る。そのまま屋根裏下に吊るす。よく乾いたらむしろで干す。
- (4) らっきょうがつけてあった使用済みの甘酢。

#### 参考文献

- 1) 波多放彩著 ふるさとの味「萩の郷土料理」萩市郷土博物館友の会 1961.
- 2) 編集「日本の食生活全集 山口」編集委員会編集 代表 中山清次「日本の食生活全集 35 聞き書 山口の食事」農山漁村文化協会 1989.
- 3) 編集「萩広域生活改善実行グループ連絡協議会十五周年記念誌 つたかずら一食と村のくらしー」萩広域生活改善実行グループ連絡協議会 1985.