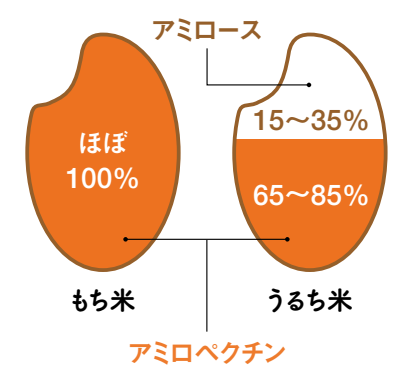


東西で違う雑煮のもちの形



もちは丸が日本古来の形。角もちは江戸時代、長屋暮らしでもちをつく道具も場所もない町民のもとへ行き、もちをついてお金をもらう「貫つき餅屋」が広めたもの。長方形に平たく伸ばしたのしもちで売るため、人々はそれを四角に切って食べた。

もち米とうるち米の違い



違いはでんぶんの成分。もち米は、粘りのもとになるアミロペクチンがほぼ100%。うるち米はアミロペクチンとアミロースを含み、適度な粘りで、主に米飯用として使われる。



正月を祝う
食べ物として定着

「鏡もち」は、飛鳥時代には存在していたようです。奈良時代713年より各地方で編纂が開始された風土記の一つ、「豊後国(現在の大分県)風土記」に、「もちを的にして矢を放ったところ、白い鳥になって飛んでいった。その後、家は衰え、水田も荒れ果てた」という説話が残っています。的にするということは、かなり大きく丸いもちであったことが想像できます。縁起のよい白鳥の連想は、もちには稲魂、稲の神様が宿るといふモンスーン・アジアの民俗信仰と通じるものがあり、このもちが神聖なものとして敬われていたことを物語っています。

正月に鏡もちを供えるならわしは、平安時代に宮中で行われていた記録があります。「代々」の繁栄を祈る「橙」を上に重ねる飾りも、このころに登場しています。鏡もちを砕いて食べる「鏡開き」は、鎌倉時代から。奈良県吉野町にある金峯山寺で、砕いた鏡もちを煮て薄い花びら形にし、配ったことに始まるといわれています。稲魂が宿る鏡もちを分け与えるこの行いが、「お年魂」、つまりお年玉の起源ではないかと考えられています。

多様な食文化の象徴
家の歴史をも表す「雑煮」

雑煮は、実は婚礼の儀を始まりとする料理です。室町時代、京都の上級武家の「固めの盆」の肴として、望月になぞらえた丸小もちと海山の幸を一つ鍋で煮て食し、両家が末長く結ばれることを祈りました。これが正月祝いやもてなしの料理に用いられるようになり、徐々に京都から全国へと広がりました。

日本全国でさまざまな雑煮が食べられているのは、みなさんよく知るところです。南北に長い日本は、言葉が変われば食が変わるのは当たり前のことでした。冷凍技術や流通が発達して日本の食はずいぶん均質化していますが、今なお土地の文化を色濃く残す雑煮はとても貴重な存在です。家によって内容が異なるだけに、「家」の歴史が凝縮された食べものでもあります。ぜひ大切に食べ継いでほしいものです。

関東と関西で違う「汁粉」と「ぜんざい」

	汁粉	ぜんざい
関東	 汁気ありのこしあん、または粒あん	 汁気なしのこしあん、または粒あん
関西	 こしあん・汁気あり	 粒あん・汁気あり

特集2
もち

日本の食文化のなかで、もちはどのように生まれ、発展してきたのか、伝承料理研究家の奥村彪生さんにお話を伺いました。

取材・文／千葉貴子、Office彩蔵
イラスト／中山ゆかり



あや お
奥村 彪生さん
伝承料理研究家。奈良、飛鳥時代から現代までのさまざまな料理を復元。著書に『日本料理とは何か 和食文化の源流と展開』（農文協）など多数。

中国の少数民族から伝来
弥生時代後期から食された

日本のもち食文化のルーツを辿るには、アジアの東部から南部に至る季節風(モンスーン)の影響を受ける地域に目を向けることになります。そこでは、多くの地域でもち米の栽培を行っています。特に東南・東アジアにかけては、もち米を主食とする民族があります。中国や台湾の漢族はもち米粉を団子にして食べます。正月にもちを食べる文化を持つのは、ラオスの山岳系民族モン族をはじめ、中国貴州省・雲南省の少数民族。つまり、日本のもち食文化は、アジアの少数民族が伝えたと考えられるのです。

伝来時期は、おそらく弥生後期。もち米を蒸すための土器「甗」や、もちをつくために使われたと思われる先端部の丸い杵の出土がこの時期に重なることが理由です。