

白山麓におけるトチモチ加工工程の地域的差異について —特に灰合わせ方法の違いについて—

岩 田 憲 二 石川県白山自然保護センター

ON THE REGIONAL DIFFERENCE OF THE PROCESS OF MAKING TOCHI-MOCHI (RICE CAKE OF HORSE CHESTNUT) IN THE MT.HAKUSAN AREA

Kenji IWATA, *Hakusan Nature Conservation Center, Ishikawa*

はじめに

トチノキは主として山地の溪谷沿いに生育する落葉高木で、ブナ帯（冷温帯落葉広葉樹林帯）の代表的な樹木の一つである。毎年6月頃白っぽい花を咲かせ、その時期、谷間では最も目立つ樹木の一つとなっている。そして、9月にはクリの実を一回り大きくしたような実——トチノミ——が生る。このトチノミは、よく知られている様に正月の『ハレ』の食べ物であるトチモチの原料であり、それと同時に貴重な救荒食糧となってきた。山村の人々は昔からこのトチノミからデンプンを取り出し、トチモチに加工してきた。この際問題になるのは、トチノミにはサポニンやアロインのような有毒成分が含まれ、これを取り除かなければ食用に供することができなかつた点である。渋味・苦味のきついトチノミをアク（灰汁）抜きして、デンプンだけを取り出すのは大変複雑な技術を要し、地域によってやり方が異なっていた。基本的には、流水の中で何日間か実をさらし、その後灰を加える事で渋味・苦味を中和することができた。

こうしたトチノミの利用や加工については、日本列島全体の視点から捉えた松山(1982)の成果がある。松山はドングリとトチノミのアク抜きに関し、東北日本（ナラ林帯）の加熱処理技術圏と西南日本（照葉樹林帯）の水さらし技術圏の二つに大別し、それぞれの違いを指摘した。ドングリ類（シイ・カシ・ナラ）は種類によって加熱処理と水さらしが分かれる。トチの場合は地域および集落によりアク抜きの方法が異なり複雑であるが、最終的には加熱処理と水さらしの2種類に大別し、両者に関して西（水さらし法）と東（加熱処理）の境界を設定している。そして、白山周辺地域は二つのアク抜き方法の境界の一つとなっている。また、橘（1989）は白山麓焼畑地域における堅果類の利用に関して、クリ・ナラと共にトチの加工の詳細を明らかにした。特にアク抜き用の灰の利用形態、餅の軟化剤（後述）としてのトチノミの役割、落葉広葉樹林帯における『水さらし技術』の具体例としてのトチコザラシの指摘等、白山麓というローカルな視点から詳細な検証を行なった。

本論では、白山周辺地域におけるトチノミに絞って、そのアク抜き方法の地域的差異を明らかにすることを目的とする。白山麓は前記の通り、アク抜き方法の東西の境界の一つと考えられる。また、当地の多くの村でトチモチ造りをしてきた歴史があり、しかもドングリに比べてトチモチを造った経験者がまだ数多くいる。ここでは、白山地域というローカルな視点から、トチノミのアク抜き方法に関する地域的差異の詳細を明らかにする。

調査の方法

本調査では、各村の集落毎にトチモチ製造の有無を確認し、製造歴のある集落の経験者に対面或は電話によって、加工方法を調査した。集落によっては廃村状態になっているところもあり、その場合は他地域へ転出した、当該集落出身者に話を聞いた。また、夏期のみ山間部の住居で生活し、冬期は母村の自宅に帰るといふ『季節出作り』については、下田原・赤谷といった各支流の谷筋毎に最低1軒の聞き取りを行った。白峰・桑島・中宮といった出作りの母村ともなっていた集落では、本村居住者を対象とした。また、白山周辺の福井・岐阜各県の山村についても、比較検討をするために調査を行った。

調査項目は、トチノミからトチモチに加工する工程での各種作業（実拾い・乾燥・皮剥き・水さらし・アク抜き・密閉・モチ搗き等）についてであるが、本論における『トチモチ加工の地域的差異』の比較については、主としてアク抜き方法を指標とした。アク抜き以外の項目は、地域によって劇的な差があるわけではなく、やはりアク抜きの仕方の違いが地域によって最も顕著に見られた。このアク抜きの方法を分類し、白山周辺地域のアク抜き方法に関する分布図を作成し、その地域的差異について考察する。

トチノキの生育地と調査地域について

石川県側の白山麓周辺地域のうち、トチモチ造りが行われた（行われている）のは、石川郡南部の白峰・尾口・吉野谷・鳥越各村と、大日川上流の旧・新丸村（現・小松市）である。各村の内、白峰・尾口村では全ての集落で、吉野谷村では字中宮と字瀬波（白峰村からの出作り者：戦前まで）でトチモチ造りの歴史があり、現在でも各村とも製造している人が少数ではあるがいる。鳥越村では僅かに仏師ヶ野で造られているのみである。新丸村では、小原・杖・花立・新保でトチモチを造っていた（丸山は確認できなかったが多分造っていた）が、大正～昭和初期頃には既に造らなくなった。このことから石川県側白山麓では、瀬戸ー女原・仏師ヶ野ー小原を結んだ線の南側（上流）の集落でトチモチ造りの歴史があることが分かった。大まかにいえば、かつての『牛首十八ヶ村』とほぼ重なるともいえる。これら石川県側各村に加え、福井・岐阜両県の白山麓地域も大部分の村で造っていた。

トチモチを造るには、その原料となるトチノミを入手できる環境、つまり集落近辺にトチノキが生育する植生環境があることが必要条件となる。前記の通り、トチノキはブナ帯の代表的な樹木になっていて、沢沿いの湿潤地に生育し、山足（山地斜面下部）のいわばすり鉢の底の様な場所を好む（石川県、1981）。白山麓ではサワグルミ・ミズキ・カツラ等と共に渓谷林を形成することが多く、手取川本支流沿いの川淵や山地斜面下部で見かける（図-1, 2）。

次にトチノキが生育する標高であるが、トチノキを構成樹種の1つとするブナ帯は、白山麓では下限500m、上限1,600mといわれたり（古池、1991）、400m～1,600m余りとする場合もある（福嶋他、1974）。また、石川県（1981）では、300m～1,600mを山地帯としてトチノキ・サワグルミ林をブナ林等と共に現存植生の一つとしている。これから考えると、トチノキは300m～1,600mの範囲内で生育可能と想定できるが、実際には300m以下にも生育しているし、乾燥気味の尾根沿いや山地斜面上部を嫌って山足の湿潤地を好むので、1,600mという上限を下げてよいと考えられる。トチモチを造るために実を採集しているトチノキは、実際にはどの範囲に生育していたのであろうか。

前記のトチモチ製造集落の内では標高が低いのは、手取川本流沿いでは女原（310m）・仏師ヶ野（300

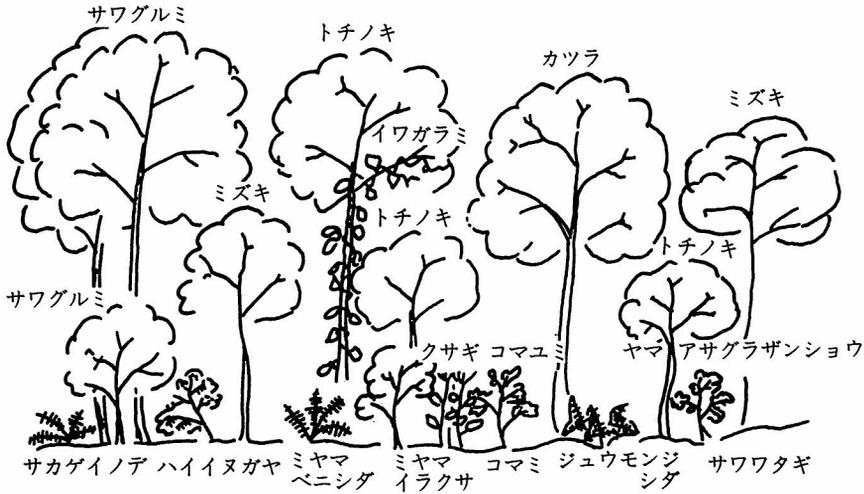


図-1 蛇谷の溪谷林 (原図：米山競一)

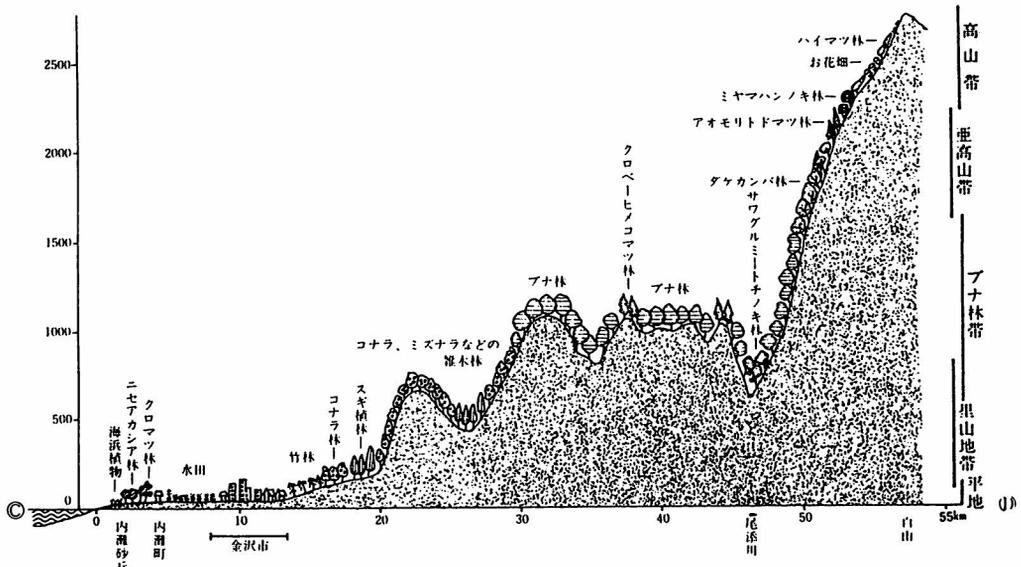


図-2 加賀地区の植生断面(内灘砂丘・金沢市と白山を結ぶ線上) (石川県, 1981)

m), 尾添川沿いでは瀬戸 (330m), 大日川沿いでは小原 (310m) である。いずれも各河川流域内のトチモチ生産集落の中で最も下流に位置する。女原では、集落横を流れる手取川の川沿いにトチノキがあってトチノミの供給源となり、小原では集落の人家の中に生えていたトチノキを利用した (共に標高約300m)。瀬戸・仏師ヶ野とも集落後背地の裏山にあるトチノキから実を採集していたので、前記の標高よりも高いと考えられる。トチモチ造りに利用したトチノキとしては女原と小原の事例が最も標高が低くて約300mである。

一方、採集目的のトチノキの最高標高はどのくらいであろうか。手取川最上流の白峰村の河内地方

は、三ツ谷 (810m)・市ノ瀬 (830m)・赤岩 (永住出作り群：800m~1,000m) より成り、最も高所でトチノミを採集した集落の1つと考えてよい。赤岩の例では、民有地内に良いトチノキはあまり残っておらず、許可を得て国有林内の湯の谷・柳谷・岩屋俣谷といった谷沿いに生育するトチノキ (1,000m~1,200m) から実を採集した。

以上のことから、手取川の本支流沿いでは標高300m~1,200mの範囲で生育するトチノキから実が採集される (た) と考えられる。これを居住形態と関連づけると次の様に考えられる。大まかにいえば、300m~500mは各村の定住集落、500m~1,000mは出作り地 (季節・永住)、特に800m以上はほとんど永住出作り、1,000m以上は非居住地 (極めて少数ではあるが出作り者はいた) である。

各調査地域におけるトチモチの加工方法について

トチモチのアク抜き方法は、前述の通り大別すると加熱処理法と水さらし法の二つに分類できる。しかしながら細かく調べると、加熱処理とも水さらしともいい難い方法、強いていえば加熱処理に含め得るアク抜き方法もある。これは、沸騰するほど熱い灰汁に直接トチノミを加えるので『ビックリ合わせ』と呼ばれている。地元では、トチノミに灰を加えるアク抜き作業を、『合わせる』とか『灰合わせ』といっている (以下、アク抜きを灰合わせとする)。白山周辺地域では、①灰を合わせる前に長時間トチノミを鍋で煮るという通常の加熱処理法 (長時間煮ることから『煮合わせ』と呼ぶことにする) ②前記の『ビックリ合わせ』③加熱処理工程を行わない水さらし法の3種類ある。各調査地域におけるアク抜き方法の手順について、各集落毎に一つの事例を表-1に、その分布図を図-3にまとめた。ただし、灰合わせの工程は、皮剥きから密閉作業までを表にまとめた。そして、実を拾うところからモチ搗きまでの全作業については、各灰合わせ方法毎に代表例として特定の家の事例を次に紹介する。

(1) 『煮合わせ』 (伝承者：夏至トシ/尾口村字尾添/大正13年生まれ)

石川県側白山麓で最も普通にみられる灰合わせ方法が、この煮合わせである。主として手取川本流沿い及びその支流尾添川の地域にこの方法がみられる。尾添川左岸の段丘面 (標高430m) に位置する尾口村字尾添は、周辺の大部分はスギの造林地またはミズナラ等の二次林が多い。ブナ原生林は目附谷上流の国有林内に多い。尾添では、かつて大部分の家でトチモチを造っていたが、生活環境が激変した現在では (灰合わせに必要な) 灰の入手難もあって生産者は少ない。夏至さん宅では、経営している民宿の宿泊客に供するため、今でもトチモチを造り続けている。トチノミは集落近辺のトチノキから採集している。ここで紹介するのは、数十年前のまだイロリを使っていた時代の、伝統的なトチモチ造りの方法である。

-
- ① 9月上旬頃、実を拾う。二百十日 (9月1日頃) が過ぎてから実が落ちる。私有地・共有地間わず自由に拾った。1人5升位で、その年に造る分だけ拾った。
 - ② 実の中の虫を殺すため、水の中へ1晩浸ける。
 - ③ ムシロの上に広げて天日乾燥する。好天の日を選んで10日~15日間干す。まぜるとカラカラと音がする。
 - ④ 昔は2月正月だったので、1月中旬頃まで箱に入れて保存した。何年も長期間保存することはなかった。
 - ⑤ 1月10日~15日頃、皮剥きにとりかかる。まず、沸騰した湯の中へ実を入れ、鍋か桶で1晩お

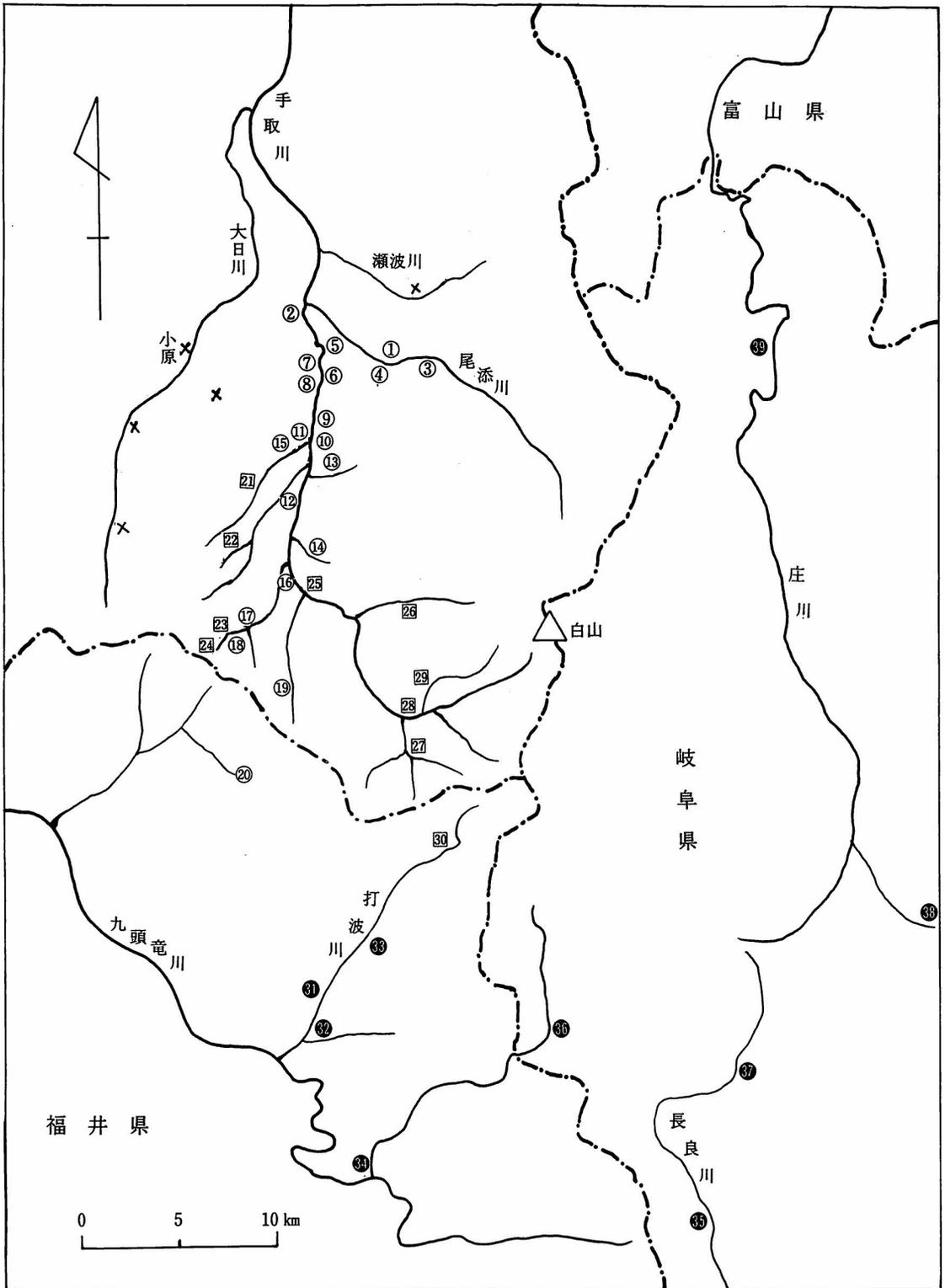


図-3 白山周辺のトチモチ製造地分布図(表-1の番号参照)
 X: トチモチを造っていたが、その製法を確認できなかった。

○: 煮合わせ
 □: ビックリ合わせ
 白抜き: 水さらし法

表1-1 白山周辺山村におけるトチノミの灰合わせ事例 (煮合わせ)

方法	番号	トチノミ製造地: 標高	製造者年齢 居住形態	灰 合 わ せ の 加 工 工 程						調査者 ・ 出典		
				①	②	③**	④	⑤***	⑥			
煮 合 わ せ	1	吉野谷村中宮: 450m	N・T/73 定住集落	熱湯に浸す オケに1晩	皮剥き 湯・お灸	水さらし 1週間	煮る 3時間	灰を加える 4合~1升	密閉 桶に2晩	岩田 1991		
	2	鳥越村仏師ヶ野: 300m	K・T/69 定住集落	水に浸ける	皮剥き 湯・お灸	水さらし 10日	煮る 2時間	灰を加える 1升	密閉 1昼夜	岩田 1992		
	3	尾口村尾添: 440m	G・T/68 定住集落	熱湯に浸す 鍋に1晩	皮剥き 湯・お灸	水さらし 7日・流水	煮る 2時間	灰を加える 4合~6合	密閉 石杓2晩	岩田 1991		
	4	尾口村東荒谷: 380m	K・Y/57 定住集落	熱湯に浸す 1晩	皮剥き 湯・お灸	水さらし 1週間	煮る 半日	灰を加える 1升	密閉 鍋に1晩	岩田 1991		
	5	尾口村瀬戸: 330m	M家 定住集落	熱湯に浸す 1晩	皮剥き 湯・お灸	水さらし 1週間	煮る 3時間	灰を加える 1升~2升	密閉 桶に1晩	岩田 1991		
	6	尾口村女原: 320m	S家 定住集落	お湯に浸す 1昼夜	皮剥き 湯・お灸	水さらし 2週間	煮る 3時間	灰を加える 1升	密閉 鍋に3日	岩田 1992		
	7	尾口村東二口: 450m	H・M/70 定住集落		皮剥き 湯	水さらし 12~3日	煮る 3時間	灰汁を作る(温湯) /1升	密閉/⑤と実 を桶に2日	岩田 1992		
	8	尾口村五味島: 360m	— 定住集落	熱湯に浸す 1日	皮剥き 湯・お灸	水さらし 15日	煮る 3時間	灰汁(熱湯) /1升	密閉/⑤と実 を1日	松山 (1982)		
	9	尾口村釜谷: 380m	A・H/92 定住集落	熱湯に浸す 1日半	皮剥き 湯・お灸	水さらし 15日	煮る 3時間	灰を加える 1升	密閉 杓に1日半	岩田 1992		
	10	尾口村深瀬: 400m	M・Y/76 定住集落	熱湯 2日	皮剥き お灸	水おし 2日	皮剥き 指	水おし 6日	煮る 3時間	灰汁(熱湯) /1升	密閉/⑤と実 を鍋に	岩田 1991
	11	尾口村鴉ヶ谷: 480m	K・H 定住集落	水に浸ける 3~4晩	皮剥き 湯・お灸	水さらし 1週間	煮る 4時間	灰汁(熱湯) /1升	密閉/⑤と実 を2晩	岩田 1992		
	12	白峰村桑島: 440m	N・M/66 定住集落	熱湯に浸す 1昼夜	皮剥き 湯・お灸	水さらし 2~3週間	煮る 3時間	灰を加える 1升	密閉 容器に1昼夜	岩田 1992		
	13	白峰村小嵐谷: 670m	K・K/71 季節出作り	熱湯に浸す 1晩	皮剥き 湯・お灸	水さらし 3週間・桶	煮る 3,4時間	灰を加える 1升	密閉 容器	岩田 1992		
	14	白峰村百合谷: 750m	O・T/66 永住出作り	熱湯に浸す 1晩	皮剥き 湯・木お灸	水さらし 2週間・7升	煮る 4時間	灰を加える 1升	密閉 容器に3晩	岩田 1992		
	15	白峰村下田原: 500m	A・M/ 定住集落	お湯に浸す 1晩	皮剥き 湯・お灸	水さらし 1週間・川	煮る 短時間	灰を加える 1升	密閉 容器に1晩	岩田 1992		
	16	白峰村白峰: 480m	K・B/87 定住集落	お湯に浸す 1晩	皮剥き 湯・お灸	水さらし 1週間・桶	煮る 数時間	灰を加える	密閉 桶	岩田 1991		
	17	白峰村堂の森: 580m	N・I/82 永住出作り	熱湯に浸す 5~6時間	皮剥き 湯・お灸	水さらし 12日・桶	煮る 3,4時間	灰を加える 7合	密閉 鍋に2日	岩田 1991		
	18	白峰村太田谷: 800m	O・T/71 季節出作り	大鍋で煮る 半日	皮剥き 湯・お灸	水さらし 12日・桶	煮る 7時間	灰を加える 8合~1升	密閉 天鍋に2晩	橘 (1989)		
	19	白峰村明谷: 660m	N・S 永住出作り	熱湯に浸す 1晩	皮剥き 湯・お灸*	水さらし 15日・フネ	煮る 4時間	灰を加える 1升	密閉 鍋に1週間	岩田 1992		
	20	勝山市小原: 600m	I・Y/57 定住集落	熱湯に浸す	皮剥き 湯・菌	水さらし 1週間・川	煮る 柔らかく	灰を加える 1升	密閉	岩田 1992		

*: 小鍋で実を暖めながら(風呂より少し熱い湯温)、各種器具で実を叩き割る。
 **: 通常、流れ水(川・沢)でさらす。
 ***: トチ1升を合わせるのに必要な灰の量(最小~最少量)。水+実+灰でドロドロの状態。
 #: 昔は歯で剥き、後には木ツチ・カナツチになる。

表1-2 白山周辺山村におけるトチノミの灰合わせ法（ビックリ合わせ）

方法	番号	トチモチ製造地：標高	製造伝承者 居住形態	灰 合 わ せ の 加 工 工 程						調査者・出典		
				①	②	③	④	⑤	⑥			
ビックリ 合わせ	21	白峰村下田原：570m	N・T/75 季節出作り	熱湯に浸す 1晩	皮剥き 湯・ がが	水さらし 2週間・桶	灰汁を煮る 5合・30分	実を入 れる	密閉 1昼夜・鍋	岩田 1992		
	22	白峰村小赤谷：700m	O・K/82 永住出作り	熱湯に浸す 1晩	皮剥き 湯・ がが	水さらし 10日	灰汁を煮る 7合	実を入 れる	密閉 2日・鍋	岩田 1991		
	23	白峰村五十谷：835m	B・F/85 永住出作り	熱湯に浸す 5～6時間	皮剥き 湯・ がが	水さらし 7～10日	熱湯の中へ灰 7～8合	実を入 れる	密閉 1昼夜・鍋	岩田 1986		
	24	白峰村荊安谷：850m	N・K/81 永住出作り		皮剥き 湯・ がが	水さらし	灰汁を煮る 5～6合	桶に実 +灰汁	密閉 桶	岩田 1991		
	25	白峰村風嵐：520m	U・H/61 出作り母村	熱湯で煮る 朝～昼過ぎ	皮剥き 湯・ がが	水さらし 7日・舟	灰汁を煮る 7合～1升	実を煮る 2日	実を入 れる	密閉 1昼夜	桶 (1989)	
	26	白峰村荊原：760m	N・K/97 永住出作り	ぬるま湯に 1日浸ける	皮剥き 湯・ がが	水さらし 1～2週間	灰汁を煮る 5～8合・4hr	実を入 れる	密閉 鍋・2晩	岩田 1992		
	27	白峰村三谷：810m	H・S/63 永住出作り	ぬるま湯	皮剥き 湯・ がが	水さらし 1～2日	灰汁を煮る 5合	冷まして実 を入れる	密閉 鍋・1晩	岩田 1991		
	28	白峰村赤岩：830m	K・M/81 永住出作り	ぬるま湯で 煤を落とす	皮剥き 湯・ がが	水さらし 1週間・舟	灰汁を煮る 4～6合	すぐに実 を投入	密閉 大鍋・1晩	岩田 1991		
	29	白峰村市之瀬：900m	K・S/83 永住出作り	湯に浸ける 桶・半日	皮剥き 湯・ がが	水さらし 7～10日	灰汁を 煮る	実を入 れる	ゆイ ク	水を垂 らす	桶に 1晩	岩田 1992
	30	大野市小池：900m	K・H/80 永住出作り	湯に浸ける 柔らか	皮剥き 湯・ がが	水さらし 1週間	熱湯の中に灰 5合	実を入 れる	密閉 鍋	岩田 1992		

表1-3 白山周辺山村におけるトチノミの灰合わせ法（水さらし法）

方法	番号	トチモチ製造地：標高	製造伝承者 居住形態	灰 合 わ せ の 加 工 工 程						調査者・出典
				①	②	③	④	⑤	⑥	
水さらし 法	31	大野市嵐：550m	K / 74 出作り	熱湯に浸す 朝～夕方	皮剥き 湯・ がが	水さらし 1週間	木ツチで潰 す	水さらし 1～2晩	灰の上澄み 液に浸ける	岩田 1991
	32	大野市下打波：330m	S・A/78 定住集落	水に1晩・ 熱湯半日	皮剥き 湯・皮剥器	水さらし 1～2晩	木ツチで潰 す	水さらし 3晩・絞る	灰の上澄み 液に浸ける	岩田 1991
	33	大野市中洞：480m	Y・T/81 季節出作り	お湯に浸け る	皮剥き 湯・皮剥器	水さらし 2～3日	木ツチで潰 す	水さらし	灰の上澄み 液に浸ける	岩田 1990
	34	和泉村朝日：430m	S・Y/57 定住集落	お湯に1晩 浸ける	皮剥き* 湯・皮剥器	水さらし 1日	木ツチで潰 す	水さらし 3晩	灰の上澄み 液に浸ける	岩田 1992
	35	白鳥町向小駄良：400m	餅加工組合 (S・S)	熱湯に浸す 1晩	皮剥き 湯・皮剥器	水さらし 1週間・川			灰の上澄み 液に浸ける	岩田 1992
	36	白鳥町石徹白：700m	K・H/56 定住集落	熱湯に浸す 1日	皮剥き 湯・ がが	水さらし 7～10日	実を薄く 切る	灰の上澄み液に浸ける (温かく感じる程度)		岩田 1992
	37	高鷲村大鷲：540m	W・K/83 定住集落	水に浸ける 1週間	皮剥き 湯・木ツチ	水さらし 5～6日	1昼夜乾か す	灰の上澄み液に浸ける (温かく感じる程度)		岩田 1992
	38	荘川村黒谷：880m	森林組合林 産物加工所	湯に浸ける 1週間	皮剥き 湯・ がが	実を刻む	水さらし 1週間	灰の上澄み液に浸ける (最初は約50℃)		岩田 1992
	39	白川村飯島：480m	M・H/ 定住集落	水に浸ける 2～3日	皮剥き 湯・木ツチ	水さらし 1週間・清水		灰の上澄み液に浸け る	岩田 1989・92	

***：通例アク汁・アク水と呼ばれる。1斗缶の底に穴を明け、木綿布を敷いて灰を入れ、上から熱湯を注ぎ、灰汁をのバケツ等でうけ、その上澄み液を使う。

く。翌朝には実がふくれて皮を剥き易くなる。小鍋を火にかけ、手を浸けることができるくらいのお湯で実を暖めながら、一つずつ実を取り出して割る。石臼の上に実を縦置きにし、これを回しながら木ヅチで割る。

- ⑥ 割った実をヌノ袋（麻製）に入れ、流水に1週間浸ける。白い泡が出る。
- ⑦ ヌノ袋を水から上げて鍋に実を入れ、水から煮る。イロリで約4時間。水が少なくなると差し水をする。
- ⑧ 鍋を火から下ろして冷ます。目安としては、手を入れて少し熱く感じるくらいの湯温が望ましい。このとき、湯が熱すぎると後で灰を加えた時に実が溶けてしまう。湯温がうまく合うと色も味も良くなる。
- ⑨ 次に、⑧に灰を加えてトチノミと灰を『合わせる』。トチノミと灰の比率は、トチ1升に対して灰5合（質の良い灰）である。通常は灰6合、スギのように『軽い灰』だと7合使用した。良質の灰とは、プナ・ナラといった落葉の堅木（カタギ：固い木のこ）をイロリで燃やして出来た灰で、しかも何度もイロリで加熱してよく『練れた灰』が最良とされた。これらの木は、かつて薪の入手のため春先行われた『春木山（春山）』とよばれる野外作業により持ち山で伐採して野積みし、秋に家まで運び貯蔵した。灰は篩いにかけてゴミ・消し炭等を取り除いてから使った。灰合わせ用の灰に使わない木としては、川で拾った流木（灰が弱すぎる）、マツ類等である。イロリを使わず、春木山もしない現在では、昔のような良質の灰が入手できず、夏至家では灰を購入している。
- ⑩ 鍋の周囲をワラスベで包み、毛布で保温して2晩置く。
- ⑪ 水洗いする。実を舌にのせて少しピリッとする位が丁度よい合わせ具合である。
- ⑫ セイロで蒸して餅に搗く。モチゴメ1升到チ1升の割合で混ぜて搗く。尾添では1月23日～24日に村中で餅を搗くことに決めていたので、互いに労働の貸借を行う結の慣行が見られた。夏至家では水田を所有し、モチゴメを5～6俵（4斗／俵）作った。モチ搗きには朝の5時から夕方までかかった。白餅・豆餅・草餅と共にトチモチを造ってきたが、全体としてはトチモチの比重は低かった。

こうした煮合わせの特徴は、灰合わせの前の段階に4時間前後煮る点であり、必ず水から煮るのも共通している。この加熱処理の方法は、鍋で長時間煮てから灰合わせするため、実の量が減少する。⑤の工程で皮を剥く時、サイズチで叩き割るので、実は半分とかに割れて角ばった形になる。⑧の加熱と⑨の灰を加える工程でそうした角が取れて丸みをおびた形になり、煮合わせ法の歩留まりは低くなる。実際には、こうした丸みをおびることは、灰合わせがうまくいったことを示す1つの目安となるので、短所という程のことも無い。長所としては、加熱によって実の温度を上げるので、灰合わせを失敗することが少なく、技術的には後述の『ビックリ合わせ』より容易である。

この煮合わせが見られたのは、尾添川流域の吉野谷村中宮、尾口村（尾添・東荒谷・瀬戸）と手取川本流沿いの鳥越村仏師ヶ野、尾口村（女原・東二口・五味島・釜谷・深瀬・鶺ヶ谷）、白峰村白峰・桑島・下田原（本村居住者）・小嵐谷・百合谷・堂の森・太田谷・明谷等である。これらの内、白峰以北の集落に共通しているのは、標高300m～500mの間に位置する定住集落であることである。

また、尾口村の手取川本流沿いのいくつかの集落（東二口・五味島・深瀬・鶺ヶ谷）には、水さらしたトチノミを数時間鍋で煮た段階（⑦）の次に、熱湯で造った灰汁の中へ加熱した実を加えるという、『ビックリ合わせ』的な要素を持つ例もあったが、鍋で長時間加熱することには変わりないので大枠としては煮合わせ処理法に入れる。



写真1-1 尾添夏至家。トチの実の水さらし



写真1-2 大鍋でトチノミを煮る
(白峰, 織田たま家)



写真1-3 鍋に灰と実と水を入れ、ドロドロの状態
(白峰, 織田たま家)



写真1-4 ワラスベをおく
(白峰, 織田たま家)

(2) 『ビックリ合わせ』(伝承者：加藤政治／白峰村赤岩／明治43年生まれ)

白峰村赤岩は、山麓居住地の中では手取川最上流に位置し、同村三ツ谷・市ノ瀬と共に河内と呼ばれる。河内周辺では、1,000m～1,100mが焼畑の耕作限界と同時に国有林界となっていて、それ以上にはブナ原生林が多く残っている。1,000m以下のかつての焼畑・炭焼き利用地は、ミズナラの二次林が主体である。前記の通り、トチノミは1,000m～1,200mに生育するトチノキから採集された。赤岩には、昭和30年代後半までいわゆる永住作り形態で居住者がいて、標高800m～1,000mの間に住居が見られた。加藤家(830m)は赤岩の草分けの一つであり、昭和20～30年代までは焼畑・炭焼きを軸とする、自然資源(植物)を巧みに利用した伝統的生活を展開してきた。トチモチ造りもその一環であり、大量に実を確保して長期間保存した。

- ① 9月20日頃、タビノ(ガマ製の背負い袋)を持ってトチノミを拾いにいった。普通でも、1日1斗は採れた。(加藤さんの)父親は1日3斗も拾った。
- ② 水の中へ3日浸けて虫を殺す。
- ③ ムシロを広げて天日乾燥させる。その後、イロリの上の糞に広げ、煙で燻す。こうしておくとも3年ぐらいもつ。
- ④ 加工に取りかかると、③の実をぬるま湯と共に樽に入れ、棒でかき交ぜてススを落とす。
- ⑤ 予め升で定量を計っておき(1斗とか5升)、それをイロリの火にかけて暖めながら皮を剥く。元々は歯で噛んで皮を剥いていた。こうすると、皮をきれいに剥いて、実を丸のまま取り出すことができたが、口がゆがむ程の苦味があり、つらい作業だった。後には、石の上へのせてサイズチで割った。
- ⑥ ヌノ袋(麻製)に実を入れ、フネ(木製の水溜め)の中へ浸けて1週間水さらしをする。時々袋を揺する。白い泡が出る。
- ⑦ 大釜へ水と灰を入れて沸騰するまで沸かし、熱い灰汁を作る。トチノミ1升に対し、ブナ・ミズナラの灰なら4合、雑木(その他落葉樹)なら6合ほど灰を使う。
- ⑧ 大釜をイロリからおろして、間髪をいれずに、水さらした実を入れる。この時、灰汁の温度が低いと、後で餅をついた時に実が豆状のまま固く残る。また、灰の加減によって実が溶けたり、逆に苦味が強過ぎたりするので、灰の量と温度の塩梅は大変難しい。
灰汁の煮え具合と実を投入するタイミングを見極めるには、長年の経験と勘を要する。
- ⑨ 灰汁と実でドロドロの状態になった混合物の上にワラスベを被せ、鍋のフタをきっちり密封し、その上から毛布を巻いて保温する。翌日の朝か昼までおく。
- ⑩ 翌日、実を取り出して水洗いし、舌の上ののせて味見する。舌の上でスツとするくらいが丁度よい『合わせ具合』で、舌にジュツとする刺激があると充分灰合わせができていない。この場合は『向かいアク』をする。これは、手桶の上でドロドロの灰汁と実を入れ、その上にヌノを被せて灰をおく。その上から熱湯を注いで灰汁で再びアクを抜き、苦味を和らげる。また、この状態のトチノミと米を混ぜてトチガユを作り、杓子で掻き混ぜてドロドロになる位が丁度よい合わせ具合という判断方法もある。なお、この状態のトチノミ(灰合わせした実)を桶の中で薄い灰汁に浸けて、その上からフタをしておくと1～2か月保存できた。
- ⑪ うまくアク抜きができていると、実を水洗いして餅を搗く。トチ1升に対して、味の良い餅を作る場合はモチゴメ5合、普通の味なら3合、アワモチならトチ1升到モチアワ1升・モチゴメ2合の割合でセイロで一緒に蒸し、白で搗く。搗いた餅は正月に配った。親戚には、『お年頭』と

いって、直径7～8寸のトチモチ・シロモチ・アワモチを3種配った。加藤家は8人家族で、トチモチは正月だけで22臼搗いた。昔は2月正月だったので1月28日に搗いた。

ビックリ合わせの特徴は、水さらした実を鍋で長時間加熱することなく、熱い灰汁にいきなり浸けるという短時間の加熱工程があることである。『ビックリ』という名称はそこからついたものと考えられる。灰合わせを短時間で勝負するだけに、煮合わせに比べて技術的に難しい。灰合わせの際に、灰が多すぎると実が溶けて無くなり、少ないと後でモチに搗いた時に実が粒のまま固く残るので、作業は慎重に進められた。両方の灰合わせ法を知っている人は一様にビックリ合わせの難しさを指摘している。こうした難しさにもかかわらず、ビックリ合わせを続ける家（地域）もあるわけで、それなりの理由もある。

赤岩の加藤家では、長時間加熱するとトチモチの風味が落ちるといって、長い時間煮ることは絶対に無かった。これは、ビックリ合わせを行なう家に共通した感情ではないかと考えられる。ビックリ合わせは加熱時間が短いだけに、トチの実が本来持っている風味が残り、それこそが本当のトチモチの味だとしている。大道谷五十谷の例（尾田清正家）では、熱い灰汁の中へ実を投入した段階の後、短時間（10分位）火にかけて加熱を続けるが、いずれにせよ時間的には短い。家によっては、実を入れる前の灰汁の段階で長時間煮る例もある（白峰村苛原・風嵐）。また加藤家の場合、灰の上澄み液を保存用に浸けていたが、これは水さらし法の事例にも見られる技法であり、何らかの繋がりを示すものではなかろうか。

加熱時間の短かさは、トチモチ加工の手間を省き、燃料（薪等）の節約にもなる。煮合わせの場合、イロリ（今はカマドかストーブ）で何時間も煮るので大量の薪を必要とし、火加減や火の用心、実の煮え具合をみるといった手間がかかった。ビックリ合わせはこれらの欠点を補う長所を持っていて、トチモチを効率的に大量生産する場合に適した加工法である。

また、トチノミの皮剥きの方法にもビックリ合わせの特徴が感じられる。先の尾田家の例では、皮を剥いたトチノミを選別して大きさを揃えておき、同程度の粒ごとに均等に灰合わせしていた。粉に近い小さな粒や屑は灰合わせの段階で溶けてしまうので、皮剥きの段階でこれらが出ないことが望ましい。⑤の皮剥き工程で、昔は歯を使って剥いていたというのは、(1)細粒や屑を出さず、(2)中の実を丸ままり取り出し、実を半分とか $\frac{1}{3}$ に切りそろえるのを可能ならしめる皮剥きの方法であった。ビックリ合わせと歯を使って皮を剥く技法がセットになったものかも知れないという橘（1989）の指摘は、以上の条件を合理的に説明するものである。

ビックリ合わせが見られた地域は、手取川最上流部の白峰村河内（赤岩・三ツ谷・市ノ瀬）及び同大道谷（五十谷・苺安谷）、支流の下田原・赤谷・小赤谷・大杉谷、そして以前ビックリ合わせを数回行なった事例として桑島がある。県外では、福井県大野市小池、総じていえることは、煮あわせを行なった地域よりもビックリ合わせを行なった地域の方が、源流部に近くて標高も高い。例えば、上記の河内・大道谷の居住者はほとんど大部分が800m～1,000mの間に分布し、下田原・赤谷・小赤谷・大杉谷・明谷の出作り群は大旨650m～850mの範囲にある。小池は800m～900mである。

(3) 水さらし法（伝承者：桜井あき／大野市下打波／大正2年生まれ）

これまで紹介した2つのアク抜き方法は、どちらも大なり小なり熱を加える工程があったが、福井県大野市打波地区（旧・五箇村）では加熱工程が見られない水さらしだけの方法でトチモチを造ってきた。五箇村という名前の通り5つの集落（上打波・下打波・仏原・東勝原・西勝原）があり、その内の下打波地区は昔からトチモチの加工・販売が盛んであった。他の集落はほとんどが自家用目的で



写真2-1 ストープのそば(昔はイロリ端)で皮を剥ぐ。昔は歯で剥いだ。



写真2-2 流水で水さらし。

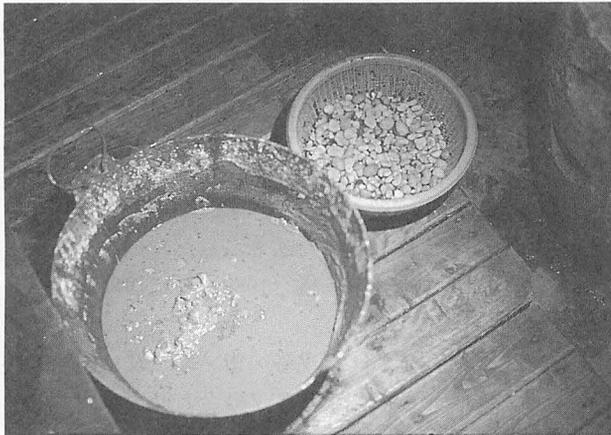


写真2-3 灰合わせ後のトチノミ。

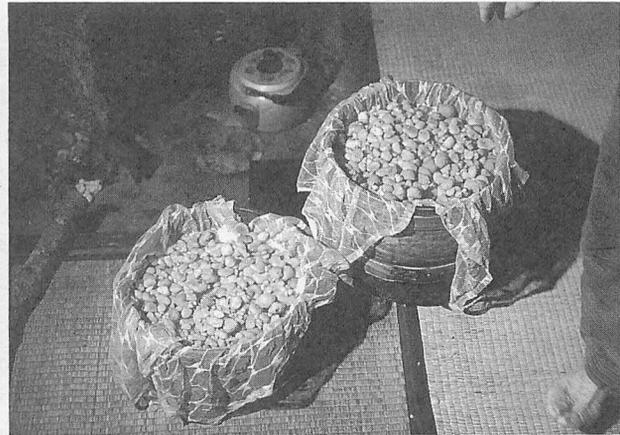


写真2-4 セイロで実を蒸す。

写真2-1～2-4は、白峰村五十谷、尾田清正家。

トチモチを造ったのに対して、下打波では大量のトチノミを拾って加工・販売し、秋から春の間の現金収入源となってきた。下打波では1戸当たり平均4～5石のトチノミを拾ったといわれる。下打波には広大な共有林があって、地面に落ちている実は誰が拾ってもよく、大量の実を入手できる素地があった。私有林も含めて集落周辺の林地では、打波川沿いの山腹斜面（標高350m～600m）にケヤキ・トチ・クリが見られ、斜面上部から尾根にかけてブナ林が見られる。

桜井家（330m）では、現在でもトチノミを大量に採集し、それをアク抜きの段階まで処理して大野市内の業者に販売している。集落内の共有林及び持ち山から1シーズン8～10石くらい採集している。

- ① 9月2～3日頃から1カ月かけて拾った。3人で8石位拾った。地面に落ちている実は誰が拾ってもよい。
- ② 水の中に2日浸けて虫を殺す。
- ③ 天日乾燥。地面の上に棒を数本おき、その上に竹の簀を広げ、そのうえで実を干す。
- ④ 干し終ると、水の中に1晩浸ける。こうすると、中の実と皮の間にすき間ができる。翌朝、桶の中に実を移し、熱湯を入れる。
- ⑤ ひる頃皮を剥き始める。細長い板を2枚合わせたトチ剥き器を使って皮を剥く。この皮剥き器は特に名前はついていない。材質は、ハンサ（ミズメ）等の堅木を使う。
- ⑥ 剥いた実を1～2晩水にさらす。白い泡が出る。
- ⑦ 水さらした実を、木ヅチで叩きつぶす。
- ⑧ さらし木綿の袋につぶした実を入れ、3日くらい川の中でさらす。
- ⑨ 袋を川からあげて、重石をのせて実を絞る（今は、袋ごと洗濯機で絞っている）。
- ⑩ 4斗樽に⑨の実（袋から出している）を入れて灰汁に浸ける。1袋分の実を入れるごとに灰汁を加える。灰汁は前もって下記の方法で作しておく。
 - (1) まず、底に小さな穴をいくつもあけたバケツに木綿布を敷き、その上へ灰を入れる。
 - (2) バケツよりも径の大きい容器の上に網状または格子上の仕切りを渡し、その上に先ほどのバケツを置く（写真3-3）。
 - (3) 灰の上から煮え湯を注ぐ。下の容器にこげ茶色の灰の上澄み液が溜る。
良質の灰は、ブナ・ナラといった堅木の落葉広葉樹をストーブの中で3～4日使った灰（いわゆる重い灰）である。スギはあまり使わない。今は、木地工場から貰っている。
ケヤキの灰はよいがトチの灰は効き目が弱い。
- ⑪ 灰汁の中へ2～3日浸けて置く。実を保存する時は、そのまま灰汁の中へ浸けておくと、1カ月は保存できた。
- ⑫ 樽からあげて餅に搗く。モチゴメ2升到トチ1升の割合で搗く。モチアワの場合も同じ割合である。昔は2月正月だったので、年末の1月27～28日頃に搗いた。自家用としては、昔は10数臼搗いたが、今は5臼ほどである。

白山周辺地域で水さらし法によるトチモチ造りをしていたのは、直接確認できた分として、福井県大野市下打波（330m）、同市上打波（中洞：480m）、同市上打波（嵐：580m）、和泉村（朝日：430m）、岐阜県白川村（飯島：480m）、荘川村（黒谷：880m）、高鷲村（大鷲：540m）、白鳥町（向小駄良：400m、石徹白：700m）で行なっていた。この他にも、上打波の小池以外の中村・木野・桜久保でも水さらし法が見られた。つまり、福井県の打波川から東側、岐阜県の長良川・庄川上流部であり、石川県側には1カ所もない。

水さらし法の分布地域は、大部分が標高300m~500mに位置しているが、中には800m以上の村もある。今回の水さらし法の調査では、各町村につき1軒(1集落)づつしか聞けなかったため、前記の集落以外でも水さらし法で灰合わせしていたのは明らかであり、300m~500mの範囲以上の集落にも分布したと考えられる。灰の質については、これまで紹介した2つの加熱処理法と同じく、コナラ・ミズナラのナラ類(荘川村黒谷・白川村飯島)やナラ・ブナ(打波地方)の灰を上質とするが、一般に雑木(落葉広葉樹)の灰なら良いとされた。水さらしによる灰合わせ技法は照葉樹林帯に対応するという指摘もある(松山, 1982)。しかし、ミズナラやブナの灰を使用することは、トチノミの灰合わせに関していえば、紛れもなくブナ帯における処理技法であることを示している。

こうした水さらし法はトチモチの加工例の中では少数派であり、松山(1982)の調査では全国15例中2例しかなく、橘(1989)の白峰村の調査でもトチモチに関しては例が無かった。水さらし法で特徴があるのは、2回行なう水さらし工程(⑥・⑧)の間に実を叩き潰す例が多い事である。最初の水さらしで実を柔らかくすることによって潰し易くする。そして、2回目の水さらしの際にできるだけ苦味・渋味が抜ける様に、木ヅチで潰すという工程が入るものと考えられる。灰合わせの前に実を潰す事を考えると、皮剥きの際に歯を使って実を丸ま取り出すという、ビックリ合わせの様なことを考えなくてよい。また、石の上でツチを使って皮を剥く時ほどは、実の損傷に気を使わなくても良いと思われる。それゆえに、板を上下2枚合わせた皮剥き器が、水さらし法が見られる地域で使われることが多いと推察される。

考 察

白山周辺の山村にほぼ共通して見られるトチモチの製造は、加工する際の灰合わせの方法が地域によって異なる。こうした地域的差異を明らかにし、その要因を考察することが本論の大きな目的である。特に、同じ加熱処理系統でも、長時間実を煮る『煮合わせ』と、短時間しか実を熱を加えない『ビックリ合わせ』の加工法や分布域の違いは、実例が多くてしかも対照的なだけに、比較的考察しやすいと思える。ここでは、まず2つの加熱処理系統の灰合わせについて考察し、次に加熱処理と水さらし法の違いについて考える。

(1) 煮合わせとビックリ合わせの違いについて

A. 加工法と灰の関係について

まず、灰合わせの灰についてであるが、原料は周辺の山林原野に生育する樹木であり、加工法の特徴を知るための1つの手がかりとなる。トチモチ製造経験者の多くが指摘するのは、灰によい樹木としてブナ・ナラ(ミズナラ)が一番で、それも薪用に貯蔵して乾燥した木よりも、生木の灰の方が効き目が強いとしている。また、薪用に川で拾ってきた流木は灰の成分が抜けていて灰合わせには使えない。橘(1989)によると、生木のブナの灰が最良で、次いでミズナラ・ケヤキ・カエデなど、そしてスギ・ハンノキ・クリは余り良くないとしている。こうした灰の質の違いは、灰合わせ法の違いとどのような関係があるのだろうか。

大道谷五十谷に居住した尾田清正氏によると、ビックリ合わせの方が煮合わせよりも灰の使用量が少ないそうである。各地域の灰使用量の調査結果を見ると、同氏の意見を裏付けている(表-2)。トチノミ1升当たり、ビックリ合わせは最少4合から最多1升(クリの灰)で、平均的にはブナ・ミズナラ主体に5~7合程度の灰を使った。煮合わせは最少5合から最多1升で、まとめて言えば種々の灰を1升近く使うという結果が出た。白峰村堂の森に居住したある出作者によると、同村三ツ谷で



写真3-1 皮剥器で皮を剥ぐ。(⑤)

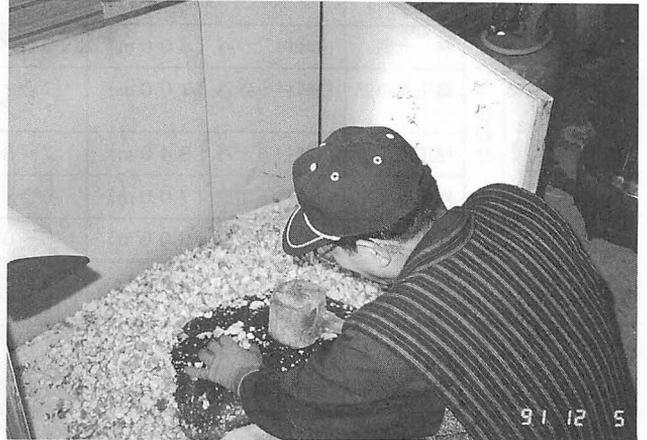


写真3-2 木ヅチで実を潰す。(⑦)



写真3-3 アク汁(灰汁)づくり(⑩)

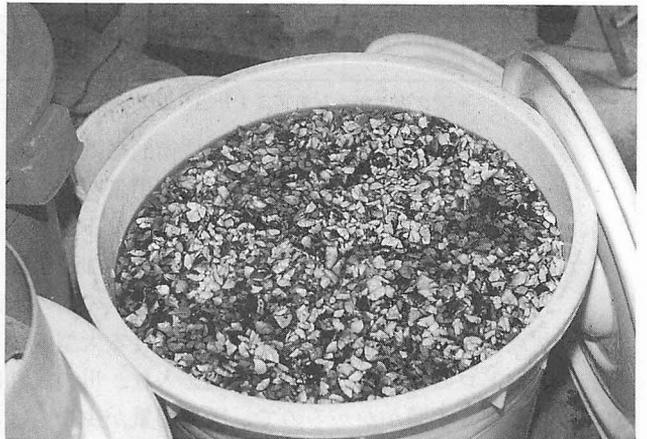


写真3-4 アク汁の中に実をつけて保存する。(⑩, ⑪)

写真3-1～3-4は大野市下打波桜井あき家。

灰を貰ったことがあり、灰の質は自分が使っていたものよりも大変良かったとのことである。そして、両者の灰使用量を比べると、前者は後者の2倍の灰を使った。ビックリ合わせの場合は良質の灰をより少なく、そして煮合わせの場合は少し質の落ちる灰を比較的多量に使った傾向が見られる。

表-2 灰合わせの灰使用量

	製造者	居住地(標高)	灰の量* / 灰の原料となる樹木	居住形態	トチノ製造量**
ビックリ 合わせ	加藤政治	白峰村赤岩(830m)	4合/ブナ・ミズナラ 6合/他の落葉広葉樹	永住出作り	22臼
	林 七蔵	白峰村三ツ谷(800m)	5合/ブナ・ミズナラ	永住出作り	12臼
	織田喜市郎	白峰村小赤谷(700m)	7合/ブナ・ミズナラ 1升/柴(雑木の薪)	永住出作り →季節	7臼
	尾田清正	白峰村五十谷(840m)	7~8合/ブナ・ミズナラ	永住出作り	10臼
	西川さとえ	白峰村下田原(700m)	5合/ミズナラ・他の落葉広葉樹	季節出作り	10臼
	加藤せん	白峰村市之瀬(900m)	5~6合/ブナ・ミズナラ	永住出作り	20臼
煮 合 わ せ	夏至トシ	尾口村尾添(430m)	5合/ナラ・クリ 7合/スギ	定住集落	3臼
	S家	尾口村女原(320m)	1升/ナラ。杉・クリ だとそれ以上	定住集落	1~2臼
	林 みす子	尾口村東二口(450m)	1升/特に材にはこだわらない	定住集落	3臼
	西山正和	白峰村桑島(440m)	1升/ブナ・ミズナラ	定住集落	5~6臼
	山口甚太郎	白峰村堂の森(590m)	1升/スギ2割・ナラ3割 その他雑種5割	永住出作り	5臼
	織田たま	白峰村太田谷(800m)	8合/ミズナラ 1升/スギ	季節出作り	10臼

*アク抜きするトチノミ1升当りの灰の量 **正月(2月1日)のために掲げた量。1臼=2升

この他に、ビックリ合わせは技術的に煮合わせよりも難しく、灰の量が多すぎると実が溶けてしまう危険性があった。このため、灰使用量を少な目に抑えがちになるという傾向があり、それゆえビックリ合わせの方が灰の使用量が少なくなると考えられる。

それでは、灰使用量の多寡は、実際の加工工程上どんな意味を持っていたのか。まず、ビックリ合わせの様に灰使用量が少ないと、餅つきの前の水洗いの際に灰を落とすのに手間がかからないという利点がある。通常、ショオケと呼ばれる大型のザルの様な容器(昔は竹製、今は金物)に、実と灰でドロドロの状態になった混合物を入れ、川の流りに浸けて洗った。現在は水道水で洗うが、いずれにせよ大変手間がかかるので、灰使用量が少ないほど作業は楽である。

それに加えて、灰の量が少ない分だけ灰の確保が楽になることが挙げられる。かつて昭和30年代まで(遅くとも40年代)は、白山麓の山村ではイロリを使って生活し、日常生活の中で灰ができる環境にあった。トチモチ製造者は日頃から灰を蓄えておき、冬季におけるトチモチ造りに備えた。灰は、バイタとかホエとか呼ばれるたきぎをイロリで燃やしてできたものが良いとされ、この灰を1斗缶等に入れておき、灰合わせに使う。実際には、イロリで何度も『焼き返し』をした灰ほど良いとされ、こうした灰は『よく練れている』と言われた。灰合わせの際には、篩にかけて炭やゴミをきれいに取り除き、良質の混じりけの無い灰を造るのに努めた。この様に手間をかけて灰を造るだけに、出来れば灰の使用量は少ない方が楽である。

B. 加工法と居住地域の環境について

『煮合わせ』と『ビックリ合わせ』の違いは、その分布地域についても顕著である。幾つか例外は

あるものの、大まかにいえば標高300m～500mの定住集落地域には煮合わせが主流を占め、ビックリ合わせは700mから1,000mの出作り地帯に多く分布する。この様に標高差が400m～500mもあると、同じ白山麓の山村ではあっても生活環境や自然環境はかなり異なる。2つの加工法の特徴と、それぞれの製造地の環境の関係をなど考えてみる。

出作り生活の場合、周辺の山林から食糧その他の生活物資を自給することが普通であり、トチモチを造る場合も原材料のほとんどは採集・耕作・伐採等の手段をこうじて入手した。トチノミは居住地周辺に生育するトチノキから採集し、モチの原料となるモチアワは主として焼畑で栽培した。また、灰合わせの原料となる灰は、春先に行なわれる春木山で伐採し、蓄えておいた薪をイロリで燃やして造られる。灰の種類は、良質とされるブナ・ミズナラが多い。高標高地の出作りでは水田（コメ）がほとんど無かったので、正月にトチモチ用に少量利用したモチゴメは購入しなけりばならなかった。それゆえ、元々はモチアワのトチモチが普通であった。

煮合わせが多く見られた定住集落では、一般に居住地の標高は500m以下で、良質のブナの灰を入手できる環境にはなかった。こうした定住集落の背後にはブナ林が見られることが多いが、防災上伐採されることは余りなかった。灰の種類はナラ・ケヤキ・クリ・スギ等色々である。定住集落は必ずしも定住者のみというわけではなく、夏季のみ山間部の出作り地で生活する『季節出作り』の母村になっている場合もあるが（白峰・桑島・中宮等）、出作り者は冬季には母村に帰り、集落内で『村の生活』をしていた。また、同一の集落であっても白峰や桑島のような大集落では、出作り先は色々な地域に分布し、加えて定住者もいたので灰合わせの方法も複数存在したが、一般的には煮合わせが多かった。ある程度の大集落になると、農林業以外を本業にする住民（勤務者・商家・公務員等）も存在し、中にはトチノミを他人に捨ててもらい、それを購入した家もあった。また、事例で取り上げた夏至家に見られる様に、集落によっては水田耕作を行っていた所もあり、モチゴメも栽培された。定住集落における非農林業従事者の存在や米作の存在は、高標高地の出作り（特に永住出作り地帯）と対照的である。

以上の通り、同じ白山麓でも出作り地帯と定住集落地では、トチモチ造りという視点から見ても生活環境・自然環境とも異なる。こうした違いは食生活の中におけるトチモチの位置付けにも現れている。トチモチはあくまでも冬季の変った食べ物という色合いが濃い下流地域（尾添川周辺）と、冬の越冬食・野外出・正月の進物として重要であった上流地域（河内・大道谷等）とではトチモチを搗いた量が異なる。白山麓山村では、かつて『二月正月』だったので1月末頃モチを搗いたが、この時搗くトチモチの量は出作りと定住集落では差があった（表-2）。

ビックリ合わせが主流の出作り地でトチモチの製造量が多くて、煮合わせ主体の定住集落で量が少ないのは、2つの点から説明できる。まず、越冬食とか保存食に対する必要性がより高かった（永住）出作り地で、冬の食料としてのトチモチの製造量が多い傾向にあったのは必然である。また、灰使用量が少なく済み、製造時間も短くて済むビックリ合わせは、技術的困難さはあっても、多量のトチモチを作る場合（出作り地）に都合がよく、時間がかかり灰も多く使う傾向がある煮合わせには製造量がより少ない場合（定住集落）に向いている。

この他にトチモチが持つ特質と製造地の環境の関係を示すキーワードとして、『風味・軟化剤・野外出携帯食』という観点からトチモチを考える。白山麓の様な積雪地山村でトチモチが造られてきたのは、単に正月の『晴れ』の食べ物或いは保存食としてだけでなく、厳寒の積雪の中で行なう各種野外出作業の携帯食に適した特質を持っていることも大きな理由となった。白山麓では、残雪がある3月～4月頃に山地斜面の木を伐採し、手ゾリで運び降ろす作業を春木山（春山、タキギ山ともいう）といい、自家用の薪（丸太＝バイタ、柴＝ホエ）の入手を目的とした。また、動物蛋白の補給と冬のレジャー

を兼ねて狩猟が行なわれ、クマ (早春)・ノウサギ (冬) が代表的な獲物であった。こうした寒中での野外作業の際には、固くなりにくいという特質を生かして、携帯食としてトチモチが便利であった。野外の仕事に行く日の朝、トチモチを焼いて味噌または黒砂糖を挟み、それをワタボウシ (絹綿) で包んで携行した。そうすると寒中でもトチモチはその日1日位は固くならず食べられた。この点で、寒中ですぐに固くなるシロモチやアワモチと違い、モチをやわらかくする軟化剤としてのトチの役割が見られる。

こうした野外作業に使用するトチモチは、一般にトチノミの混入率が高いのが特徴で、トチの風味 (軽い渋味) が強く残っているのが特徴である。例えば、白峰村の永吉俊次氏 (永住出作り: 煮合わせ) の場合、トチ1升に対して、進物用のトチモチの場合はコメ・アワ合わせて1升、自家消費用の場合は5合、そして野外作業用のモチは2合半の割合で搗いた。同村小赤谷の織田喜市郎氏 (永住→季節出作り: ビックリ合わせ) の例では、トチ1升に対して自家消費用の場合はアワ・コメ2升、野外作業用のモチはアワ・コメ1升半の割合であった。また、橘 (1989) も、10割以上のトチ混入率の高いトチモチを春木山・狩猟に使った白峰村の出作り例を紹介している。一方、吉野谷・尾口両村の定住集落では、トチモチを寒中の野外携帯食にした例は聞かれず、中宮や尾添ではクサモチ (モチグサ=ヨモギを混入) をその目的に使った。

今回の調査では、トチ混入率の高低・野外携帯食の適性と灰合わせ法・居住地両者間の相関関係を説明するだけのデータを得られなかったが、トチの風味について興味深い指摘があった。先に紹介した加藤政治氏の言葉に、『トチノミを長時間煮ると風味を損なうので、赤岩では絶対に煮なかった (つまりビックリ合わせのみを行なった)』という指摘がある。ビックリ合わせは短い加熱時間で灰合わせするから、トチノミ本来の風味が残り、煮合わせよりも味が良いという人もいる。トチ混入率が高いということは、トチの風味が強く残ることであり、ビックリ合わせの特徴にも通じる。トチモチの風味を軸に、各種指標間の相関関係を考察すると、次の様にまとめることができる (表-3)。狩猟や春木山に限らず、寒中に野外で行動することの多かった永住出作りでビックリ合わせが多いことは、野外携帯食としての適性と灰合わせ法の間にもある程度相関関係があったと考えたい。

表-3 灰合わせ法に関する相関関係

相 関 関 係	ある程度あるのでは (?)					自然 資源 依存
	有		有			
指 標	野外食 適性	トチ混 入率	風 味	灰合わせ 法	居 住 地	
内 容	高	高	強 い	ビックリ 合わせ	永住出作り 季節出作り	大
	低	低	普 通	煮合わせ	定住集落	小

C. ビックリ合わせと煮合わせの加工法の発展段階について

煮合わせとビックリ合わせの違いを検証すると、様々な特徴がわかってきた。A・B項で紹介した以外にも、先の製造工程で紹介したトチノミの皮剥きの方法等、2つの灰合わせ法の間では違いがある。これらをまとめると次の様になる (表-4)。

表-4 煮合わせとビックリ合わせの製造法の比較*

灰合わせ法	皮剥きの道具	加熱形態	主な分布地域	灰使用量	灰の原木	モチ搗きの量	加工時間・薪の量	トチの風味	技術的難易さ
煮合わせ	石の上ののせ、カナヅチで割る	長時間、実を水から煮る(3~4時間)	定住集落(標高300m~500m)	多い(トチ1升到灰1升)	ミヅナラ・クノキ等色々	少ない(5臼前後)	多くて手間がかかる。	普通	失敗は少ない
ビックリ合わせ	昔は、歯で割った。後にはカサ。	煮えた灰汁**に実を入れる。	出作り地(標高700m~1,000m)	少ない(トチ1升到灰5~7合)	ミズナラ・ブナ主体	多い(10臼以上)	比較的少なくて済む。	強い風味・味は良い	難しい

*あくまでも一般的な傾向であり、項目によっては例外もある。

**灰汁を煮る時間は家によって違う。長いのは3~4時間煮る。

同じ加熱処理に基づくトチモチ加工法でも、両者には細かく見ると色々な違いがあり、そうした差異は各々の灰合わせ法が見られる地域の自然環境や生活環境を反映している。特に、灰の種類及び使用量と各灰合わせ法の分布域(定住・出作り)の関係は、トチモチが山村の生活の中から生み出されたことを如実に示している。

それではこれら2つの灰合わせ法はどちらが先に生まれたのであろうか。保存食及び野外携帯食としての役割を考えると、そもそものトチモチの成り立ちは極めて自然の要求に即した食べ物と考え得る。つまりトチモチは、より原初形態に近い生活の中で、飢饉・豪雪・寒さといった厳しい環境に対応して生み出された食物とも考えうる。トチモチが生活上の必要性の中から生まれた産物とすると、トチモチに対する必要度がより高い永住出作り生活において多く見られるビックリ合わせの方が、製造形態としては古いとも考えることができる。

一方、技術的にいえば、煮合わせの欠点(薪の多さ・加熱時間の長さ)を克服する技術革新の結果、ビックリ合わせが採用されたとも考え得る。つまり、白山麓で元々煮合わせがあった所へ、効率的な大量生産を行なうビックリ合わせ方が導入された、それも、より大量のトチモチを必要とする永住出作り地で、煮合わせ→ビックリ合わせという技術革新が起こったとも考えられる。技術的困難さを克服して、生産効率を上げるというのはトチモチ造りに限らず色々な生産活動に共通して見られる現象

表-5 灰合わせ法の変遷例

製造者	居住地	変遷例	変遷時期	変遷理由	調査者・出典
織田喜市郎	白峰村小赤谷出作り	煮合わせ⇒ビックリ合わせ	大正時代	時間と燃料の節約	岩田・1992
西川定次郎	白峰村桑島定住集落	煮合わせ⇒ビックリ合わせ	2年前	時間と燃料の節約	岩田・1992
岩本ヨリエ	勝山市小原定住集落	煮合わせ⇒ビックリ合わせ	10年前	時間と燃料の節約	岩田・1992
莉安たま	白峰村五十谷出作り	ビックリ合わせ⇒煮合わせ	金槌で実を割るようになってから	ビックリ合わせは量が減る	橘(1989)
西山正和	白峰村桑島定住集落	ビックリ合わせ⇒煮合わせ	親の代までビックリ合わせ	ビックリ合わせは難しいから	岩田・1992

であり、こちらの考え方の方が、先の環境に基づく要因よりも妥当ではないかと思う。技術的に難しく、失敗することもあり得るビックリ合わせが当初から行なわれたと考えるよりも、煮合わせでトチモチ造りの素地がある上に、難易度の高いビックリ合わせに移行したと考える方が自然ではなからうか。両方の灰合わせ法の間で、どちらか一方から他方へ方法を変えた例を次表にまとめた(表-5)。

(2) 加熱処理法と水さらし法の違いについて

前項の煮合わせとビックリ合わせは、加熱時間に差はあるものの、加工工程中に加熱処理が行なわれる点で共通している。これに対して水さらし法は、少し温めの灰液に浸ける程度である。この様に対照的な加工方法がすぐ隣り合わせに分布しているのは不思議である。ここでは、加熱(煮合わせ・ビックリ合わせ)と水さらし二系統の処理法の分布と加工上の特徴を考察する。

A. 加工の特徴について

加工上の特徴で目立つのは、水さらし法で皮剥き器を使って皮を剥き、槌で実を潰す事例が見られることである。この場合、実を細かく砕くことをそれほど気にかけていない。これに対して加熱処理の場合、実を回しながらカナヅチ(サイヅチ)で丁寧に殻を割り、細かく砕けないよう配慮している(昔は、苦味のきつい実を歯で剥いで、きれいに割る工夫をした程である)。皮剥きとその後の実の状態でこうした差が出るのは、加熱工程の有無と関係がある。

加熱処理の内、ビックリ合わせでは、細かい粒や屑は熱い灰汁で灰合わせする段階で溶けてしまうし、煮合わせでも長時間加熱した後の灰合わせ段階で実の角が取れて丸みを帯びる。これに対し灰合わせ段階で加熱をしない水さらし法では、実の減量に対してそれほど気を使わなくて済むので、ゴンジリ(白鳥町)、ヨジリ(石徹白)とかコロコロ(和泉村)とよばれる皮剥き器で押し割ったり、実を槌で潰したりして、細かくしていると考えられる。

加熱の欠如を考えると、技術的には加熱処理法よりも水さらしの方が失敗が少ないのではないか。ビックリ合わせの難しさはこれまで指摘してきた通り、灰汁の温度・濃度、そして実の量を短時間で勘案しながら最適の状態を求めて灰合わせしなければならない。それより易しいとはいえ、煮合わせでも長時間加熱して実の温度が上がっているから、灰の量が合わないと固くなったり溶けたりすることも起こりうる。

灰汁については、水さらし法ではトチ1升に対して何合というような明確な量が規定されていない。水と灰を混ぜたドロドロの灰汁でなくて上澄み液を使うので、その分灰が弱くなる傾向があるのではなからうか。その分、灰使用量に対する自由度が高まるし、加熱しない分、実が溶けて失敗する確率も減るので、技術的には加熱処理よりも(少なくともビックリ合わせより)易しいのではなからうか。極めて主観的な意見であるが、加熱処理の経験がある人達にこの点について意見を聞くと、何人かの人は水さらしの方が失敗が少ないと指摘した。また、加熱処理でトチモチを造っているある人は、実際に水さらし方で灰合わせした実を味見して、自分が加熱処理で灰合わせした実より柔らかくて苦味がやや強いと感じた。いずれにせよ、水さらし法と加熱処理法の違いは、先の2つの加熱処理間の違いよりも、大きいといえる。

B. 分布の特徴について

二つの加工系統の分布は比較的はっきり分かれている。今回の調査対象地域の中では、石川県側は加熱処理法、福井県(打波地方以东)・岐阜県は水さらし法である。このことから、白山麓周辺地域が両者の境界(の一つ)になっていると考えてよい。ただ、東北日本(落葉広葉樹林帯)=加熱処理圏、西南日本(照葉樹林帯)=水さらし圏という分類(松山, 1982)は、ドングリに当てはまってもトチノミの灰合わせについては必ずしも当てはまらないのではないか。トチノミが生るトチノキ自体が主と

してブナ帯(冷温帯落葉広葉樹林帯)に生育する樹木であり、そして、トチの灰合わせでは加熱処理・水さらし法ともブナ・ミズナラといったブナ帯の代表樹木を最良の灰の原木としている。従って、例え水さらし法でトチモチを作っても、トチモチ造りに関してはブナ帯に存在する技術・文化と考えたい。

二つの灰合わせ法の分布を考える上で参考になるのは、その境界地域に接する大野市小池である。小池は元々白峰村からの出作り地で、県境を越えて大野市に位置しているとはいえ、色々な形で母村とつながりがある。例えば婚姻関係にしても、同じ打波川流域の上・下打波との交流は少なく、白峰方面との結びつきが強いそうである。当然、トチモチの製法も打波地方の水さらし法と違って、小池は白峰村と同じ加熱処理法(ビックリ合わせ)である。小池が2つの灰合わせ法の境界となったのは、同地が白峰の出作りであり、トチモチの製法もそのまま引き継いできたことが大きな理由となる。

C. 水さらしの発展段階について

水さらし法によりトチモチを造るという技法がどのように発展したかについて、有力なヒントとなるのがトチの『コザラシ』である。コザラシはトチノミを水さらししてデンプンのみを取り出したクリーム状の食べ物で、見た目は美味しそうだが、あまり味気がなかったそうである。白峰村においてもその製法は伝承されているし(橘, 1989)、打波地域でもその存在を確認することができた。コザラシは、コザワシともよばれ(上・下打波)、トチノミの利用形態としてはトチモチよりも古いとされている(渡辺, 1981)。

コザラシの製法を簡単にまとめると、①生トチを煮る②臼で搗いて細かく砕く③水に入れて実と皮を分け、実だけを取り出す(または、篩にかける家もある)④打たせ水にさらす(1週間~10日)、という順序である(白峰村織田たま・長坂吉之助; 打波は灰汁も使う)。織田たま氏によると、50年前に同家に嫁に来た時に姑がコザラシを造っていて、出作り先の太田谷近辺では唯一の製造者であった。織田家でコザラシが造られた大きな理由は、出作り地の家のすぐ近くに清水が湧いていて、常に一定量のきれいな打たせ水を引水できたためとしている。沢から水を引くと、雨等で水量が一定せず、混じり物も含まれているそうである。こうした自然湧水の存在については、トチノミの加工上必要とされている(渡辺, 1981)。白峰村苛原の長坂吉之助氏(M28年生・小池出身)は、大正~昭和初期頃まで時々コザワシを造ったことがあるが、一方で、下打波では『ウチドチ』という方法でトチモチが造られたと述べている。これは、土の中に埋めて保存させたトチノミを、①煮る②臼で潰す③水に入れて実だけを取り出す④桶に入れた『弱い灰汁』に浸けるという順序で灰合わせをしたやり方で、前述の水さらし法の基本形と考えられる。ウチドチとコザラシの工程は①~④までほとんど同じで、そこから分かれている。これから考えられることは、デンプンのみをとるコザラシ(コザワシ)の技術を基本に、ウチドチ、水さらし法と発展していったと思う。

ま と め

小論では、灰合わせの方法を指標として、トチモチの加工法を分類し、その分布を明らかにしてきた。白山周辺の石川・福井・岐阜3県の山麓部各山村において、石川県・福井県(勝山)はビックリ合わせ・煮合わせの加熱処理法を、福井県(打波川以東)・岐阜県は水さらし法をそれぞれ採用している。そして、水さらし法もブナ帯(冷温帯落葉広葉樹林帯)に分布していることが明らかになった。両者の境界地に位置する大野市小池は、水さらし圏(打波地域)に近いにもかかわらず、出作り母村である白峰の製造法(ビックリ合わせ)を固持しているのは、文化現象の境界を考える上で大変興味深い。技術の伝播という面から考えれば、本論で取り上げた植生や標高等の環境要因と並んで、生活

の基盤を成す文化的要因（例えば出作り文化）も大きな役割を持っていると考えられる。

3種類の灰合わせ法が、それぞれどのような地域にどのような理由で分布したのかを考察し、その立地要因について合理的説明を意図したつもりであるが、必ずしも完全に説明することはできなかった。例えば、煮合わせは全体としては定住集落・低標高に分布しているが、太田谷・明谷の出作り地にも分布し、その理由付けや説明をすることはできなかった。また、煮合わせ・ビックリ合わせのどちらが先に発生したかも明確にはできず、推測でしか言えなかった。ただこの点については、コザラシも交えたトチノミ加工法全体について技術的難易度・美味度を指標としてまとめると、表-6のようになり、トチ加工段階もこのように移行したと考えたい。

表-6 トチノミ加工法-まとめ-

加工形態	水さらし		加熱処理	
加工法	コザラシ → 水さらし		煮合わせ → ビックリ合わせ	
加熱工程	無	無	有	有
灰使用	無	有	有	有
加工技術	易 → 難			
美味度	低 → 高			

この報告をまとめるに際しては、これまで取りあげた各情報提供者の方々に厚く御礼申し上げたい。特に、御高齢にもかかわらず快く御協力頂いた白峰村長坂吉之助氏（97才）には、大変貴重な情報を提供して頂いた。この場を借りて厚く御礼申し上げる。また、トチモチの記録映画作成時（1986）以来、色々御教示頂いた白峰村尾田フク・清正氏、トチモチ造りの現場を見せて頂いた織田たま・桜井あき両氏、以上の方々に特に御礼申し上げたい。

文 献

福嶋 司・尾崎 光・尾立光人（1974）白山地域における山地帯以下の森林に関する植物社会学的研究，石川県白山自然保護センター研究報告第1集，81-99，石川県白山自然保護センター

古池 博（1991）ブナ帯の群落と植物，石川の自然「植物」，88-92，橋本確文堂

石川県（1981）石川の動植物，石川県

松山利夫（1977）野生堅果類，特にトチノミとドングリ類のアク抜き技術とその分布，国立民族学博物館研究報告2巻3号，498-540

———（1982）木の実，法政大学出版社

橘 礼吉（1989）白山麓の焼畑地域における堅果類の食物利用—石川県白峰村の木の実食（トチ・クリ・ナラ）慣行—，石川県立歴史博物館紀要第二号，1-26

渡辺 誠（1981）縄文時代におけるブナ帯文化，地理Vol.26 No.4，39-46，古今書院

渡辺 誠（1984）ブナ帯における伝統的文化と現代の諸相—1. 堅果類の採取と利用，日本のブナ帯文化，72-84，朝倉書店

Summary

Around Mt.Hakusan,there has been the traditional culture of making use of nuts. Among many kinds of nuts,horse chestnut is one of the most important nuts because it contains much starch.But,local people have had to experience much difficulty to use for food because of the poisonous ingredient of saponin and aloin in horse chestnuts. People neutralized the poison by using the ash of tree. Author researched 39 examples about the way of neutralization by the ash (*hai-awase*) in mountain villages around Mt.Hakusan (Ishikawa, Fukui and Gifu pref.)

There are three ways of *hai-awase* in this area. The most widely distributed way of *hai-awase* is called “*ni-awase*” to boil the peeled and blanched nuts before *hai-awase*. The similar way to *ni-awase* is called “*bikkuri-awase*” to mix the peeled and blanched nuts into the boiled *hai-jiru* (water solution of ash). Those two ways are classified as a *hai-awase* skill with heat. The third way of *hai-awase* is called “*mizusarashi-hou*” to soak the peeled, blanched and crashed nuts into the warm *hai-jiru*.

The location of each way of *hai-awase* shows a relatively appalent tendency. *Ni-awase* locates mainly in the altitude from 300m to 500m above sea level, which is also the location area of hamlets. *Bikkuri-awase* locates in the higher altitude than that of *ni-awase*, which is also the *dezukuri* (seasonal or parmanent habitation in the deep mountainside) zone. Besides the location, both ways of *hai-awase* show the difference about the quality and quantity of ash, the production volume of the rice cake of horse chestnuts, the technical hardships and so on.

Mizusarashi-hou locates in Fukui pref.(east of Uchinami area) and Gifu area. The technical features of *mizusarashi-hou* are not to boil the bared nuts and *hai-jiru* which is not so dense as that of other ways' *hai-jiru*.