

岩手の風土記シリーズ（26） 柚餅子（ゆべし）ときりせんしょ

柚餅子（ゆべし）という和菓子は、ほとんどの方は、一度は口にしたことがある馴染み深い餅菓子の一つではないだろうか。源平の時代に生まれたとも伝えられる。菓子というよりも武士が戦に行くときの携帯食に近いものだったとされ、時代とともに現在のような菓子へ変化したといわれている。また江戸時代には、徳川家にも献じるなどの献上品として扱われたこともあった。全国各地で様々な味の柚餅子が存在している。作り方も異なり、千差万別である。名前の通り西日本方面では柚子を使っているのが一般的である、一方東北や関東地方では柚子よりも、クルミやゴマを使っているが多い。気候的に柚子が手に入りにくかったのもその要因と思われる。さらにその形も様々で、一般的な四角形のものや、棒状のもの、星形や小判状と地方により様々な形の柚餅子が存在している。岩手県ではおおむね3種類の柚餅子が存在しているようだ。まずは一般的な四角形タイプ、そして県北地方でよくある小判型のもの、そして沿岸地方で見かける棒状タイプのものについて、私見を交えながら述べよう。盛岡では一般的な四角いタイプのものも売っているが、特徴的なものと



【長野の柚餅子】



【仙台の柚餅子】



【福島の柚餅子】

として、小判状のものを「きりせんしょ」として売っている。原料を調べるとほぼ柚餅子と同じであるため、柚餅子の延長線上に存在しているのだろう。現在住んでいる八幡平地方では、お彼岸の供え物として各家庭で作られていたという話を聞く。では「きりせんしょ」とはなんなのだろうか？本来は「切り山椒」を使った餅菓子の事であり、



【地元の柚餅子】



【地元のきりせんしょ】

3月3日の桃の節句に花饅頭と一緒に作って、仏様やひな壇のお供えとして作られていた。また、農作業の小昼(こびる)(間食)や子どものおやつとしても食べられていた。古くは、山椒を刻んで浸した汁で粉を練って作ったところから「切りさんしょう」と呼ばれ、それがなまって「きりせんしょ」になったといわれている。各家で母から娘へと代々伝えられた作り方があり、隣近所で味を競い楽しんだものらしい。しかし、岩手では今は山椒のか

おり抜きが主流であるらしい。写真で見るように、同じ小判型の形でも、「柚餅子」と呼んだり、「きりせんしょ」と言ったりしている。実は盛岡が「柚餅子」と「きりせんしょ」の合流地点であると唱えた方がいた。「盛岡ゆべし学会」という組織である。この組織は、そもそもは「柚餅子」と「きりせんしょ」の違いを突き詰めるという趣旨の盛岡市民の同好会である。今は活動をしていないようだが、盛岡市民には岩手の食文化を楽しむという、どこか心の余裕があったように感じた。地元で売っている「きりせんしょ」は、



クルミを表面にトッピングしたり、ゴマをちりばめたものや、黒蜜をコーティングしたものなど様々な種類がある。この二つは本来違うもののようだが、現在は同じ範疇の物として取り扱いされているようだ。さて次に沿岸地方特に宮城県北部から岩手県沿岸南部にかけて認知されている棒状の「柚餅子」について語ろう。写真の様にケセン地方の柚餅子は棒状（ナルト状）の物が一般的である。地元では「ユベシ」ではなく「エベス」と発音している。これは港町なので、大漁・豊漁や海の安全を祈願



【地元のきりせんしょ】
【ケセン地方の柚餅子】
した恵比寿様信仰によるところが大きいと考える。筆者が小さいころ、結婚式の引き出物として、羊羹・雁月・エベスの 3点セットが配られていた記憶がある。「えびす」と「ゆべし」と発音が似ていたため、「えびす」、「ゆべし」、「えべす」と訛りが少し入って変形していったものと推定されるし、また縁起物としても重宝されたものとも考える。さてこの「えべす」の食べ方であるが、このまま丸かじりするわけではない。小さく切って食べるのである。表面に黒蜜などをコーティングして、砕いたクルミやゴマなどがまぶしてあった。寒い時期には、ストーブで焙って食べた記憶がある。これも各家庭での味があり、昔はお袋がこびる時用にとよく作ってくれた事を思い出す。今は地元の和菓子屋さんで調達できるようだ。陸前高田の道の駅でも売っているので、立ち寄った際には是非購入してみたいか？このように今回は餅菓子に焦点を当ててみたが、盛岡地方では弁財船によって江戸や京・大阪川持ち込まれたものと考えられるが、後に独自の形に発展させていく、柔軟な大らかさがあったのだと思う。この傾向は昔から脈々と続いていて、岩手の名物ソウルフードの一つでもある「ひつつみ汁」も、そのルーツは南部の殿様が山梨から移り住んだ時に持ち込まれた、「ほうとう」がその原型とされているらしい。それが発展して、「ひつつみ汁」、あるいは「せんべい汁」あるいは「マメブ汁」になっていったようだ。このような伝統的な食文化を大事にしたいものだ。

出典 フリー百科事典『ウィキペディア (Wikipedia)』

岩手の文化情報大辞典

お菓子工房 木村屋 HP www.okashi-kimuraya.sakura.ne.jp