

庄内地方における雛祭りの飾り物

— 雛菓子と押絵雛菓子 —

服 部 比呂美

はじめに

庄内地方には、鶴岡、酒田の二都がある。鶴岡では、元和八年（一六二二）、藩主の酒井忠勝が鶴ヶ岡城に居城と定めて以降、一四万石にふさわしい城下町を形成するため、城下の拡張整備や町割りが行われた。三の丸を拡張して役所や中級以上の武家屋敷を置き、その東と南には町人町を置いた。町人町には、商人町である荒町、下肴町、八間町、五日町、三日町、十日町、一日市町、南町、七日町、上肴町、新町、この外側に鍛冶町、檜物町、銀町などの職人町があり、さらにその外側には寺院、家中屋敷、給人町を配している。明和七年（一七七〇）の御国目付への報告によれば、人口は家中二五九七人、給人扶持方町人共六六〇九人、町人八四九九人の計一万七七〇五人であった。庄内藩は、一国一城令があったにもかかわらず、鶴ヶ岡城の他に酒田の亀ヶ崎城が認められたため、鶴ヶ岡城には藩主が、亀ヶ崎城には家老格の要職が居城したという。亀ヶ崎城下は米屋町組・内町組と酒田町組から成り、酒田町は廻船業を主とする有力商人の三十六人衆によって自治運営されていた。天和二年（一六八二）の町割家数人数書上帳では、町数四九、家数三二五一、人口一万二六〇四人で、本町、中町、糟谷小路、地持院小路、地藏院小路、大工町などの町名があげられている。^① 鶴岡と酒田は、一七世紀には城下町と商人町という性格の異なる都市として成立し、鶴岡はこの地方における政治的な中心地、酒田は経済

的な中心地となっていた。

現在、鶴岡市と酒田市では、三月から四月上旬にかけて「庄内ひな街道」と称するイベントが行われ、多くの観光客を集めている。このイベントは、鶴岡市内では庄内神社、致道博物館、旧風間家丙申堂、三井家蔵屋敷など、酒田市内では本間家旧本邸、本間美術館、酒田夢の倶楽、相馬楼などが会場となり、それぞれの座敷に雛人形が並べられ、観光客の目を楽しませている。こうした会場では、寛永風の立雛をはじめ、享保雛、次郎左衛門雛、有職雛、古今雛などが同時に展示され、江戸時代の雛人形の推移を一度に見ることができるといえる。

現存する享保雛や次郎左衛門雛などから、庄内地方では、遅くとも近世中期には、上方製であれ江戸製であれ、最高水準の雛人形を鑑賞する慣習があったといえよう。それはまた、雛人形に供える「飾り物」にも同様の歴史性が伴っていることが考えられる。

この点で注目できるのが、菓子職人がその技を駆使した工芸品ともいえる「雛菓子」と、縮緬などの端布で菓子と同様の意匠を凝らした「押絵雛菓子」をはじめとする細工物である。現在の「庄内ひな街道」の会場で人々の目を楽しませるのは、さまざまな雛人形に加え、こうした華やかな飾り物である。

本稿では、雛祭りの飾り物である「雛菓子」や「押絵雛菓子」の詳細を検討しながら、飾り物が地域に定着していく過程を考察してみたい。

一 雛菓子の概要

(一) 雛菓子の分布

雛菓子が全国的にどのように分布するのを見ていくと、倉田美恵は「日本の食生活全集」(以下「全集」)から全国の雛菓子を一覽し、菱餅、草餅以外の菓子の分布を図に示している。³⁾倉田は特に材料に着目し、菱餅、あられ以外の雛菓子は、材料として米粉を使用している地域が圧倒的だが、鹿児島県、沖縄県では小麦粉を使用したものが多くみられることを述べている。また、この一覽から、全国的に菱餅、草餅以外の雛菓子としてもっとも多くあげられているのは「あられ」であることがわかる。

山形県内では、庄内平野に「あられ」「かたもち」、村上山間「炒り豆とあられから煎り」、県北最上に「栗蒸し羊羹」が分布している。ここには、本稿で取り上げる工芸的な雛菓子の分布は見られないが、次章で述べるように、鶴岡の近世の記録から、すでに菓子屋から雛菓子を購入していることは明らかである。この矛盾は、「全集」の内容を見渡すと、県別にかなりのばらつきがあるための結果であると理解できる。ともかくも、「全集」の結果は、現在鶴岡市内で見られるような雛菓子は、全国的には分布していないことを示している。

一方で、「全集」には、各家でつくられる雛菓子の中にも菓子の名称に雛菓子としての性格が意識されたものもあげられている。たとえば、岩手県遠野の「ひなまんじゅう」、同県中央に「節句だんご(花まんじゅう)」、愛知県尾張海岸の「ひなだんご」、佐賀平野に「節句だんご」などである。この中で、岩手の花まんじゅうは成形のための木型などの道具が用いられ、各家で作られる雛菓子にも専門の道具が用いられ、特別な意匠を凝らして作られるものもあったようである。愛知県尾張地方の「おこしも

ん(おしもん)」、岐阜県恵那地方の「からすみ」などもそれに当てはまるであろう。しかし、現在ではこうした菓子も菓子屋の手にゆだねられているものが多いようである。

(二) 文献に見る雛菓子の地域性

本節では、各地の雛菓子の様子を文献上から確認してみたい。中世の資料は少ないが、文禄四年(一五九五)の豊後国大友家の『当家年中作法日記』には、次のようにある。⁵⁾

三月三日、ふつもちい被参候。二日の夜、ふつ枕賛殿より調、あけ申候。夫を三日の朝、申請候て、風呂の時、行水に入也。三日の晚饭、宇目村より参。猪一丸、草もちい一折也。此猪、毎年公文所江遣也。此草もちいにて、もゝの酒被参候。このくさもちい参候二、はしハ打甲候へ共、はしにて不用也。宿老へ対面有。草もちいにて、御酒也。祝過候て、磯遊有。

このように、豊後の大友家では、上巳の節供にふつもち(よもぎ餅)を食べ、行水の水によもぎを入れ、祝儀が終わってからは磯遊びをしたという。菓子と認められるものはよもぎ餅のみである。もっともこの時代、砂糖は高価な贈答品であったことは、『鹿苑日録』、『多門院日記』、『実隆公記』などの史料からわかっており、砂糖を用いた菓子が展開するのは近世以降のことである。⁶⁾

近世の記録としては、まず文化年間(一八〇四―一八)の「諸国風俗問状答」から見てみたい。

三日、ひな祭の事、草の餅を菱にきりたる、又桃の花等通例、何そ異なる品も候哉、菓子は魚鳥の形をらくがむにて作りたる通例、猶、ことなるも候哉、草之餅は、こ草をも用候哉。

との問いに対し、次のような回答が寄せられている。なお、回答は本稿に

関係がある地方だけを抜き出して列挙したものである。^⑦（傍線筆者）

①北越月令（新潟県長岡）

桃の節句と唱へ、餅を搗てのしひらめ、菱形に切て、三五枚宛親しき方へおくる。白き又蓬を搗交てあをきもあり。是を草餅といふ。人におくるには熨斗包に桃の枝をさしてそゆる。寒国なれば此節に咲ける桃花はおほかたなし。ひな棚は二段三だんにして毛せんをかけ、上段に内裏雛、又京雛其外種々の人形、大名様などかざるもあり。かの草餅の菱に切たるを供へ、ところの根を煮てささぐるを定例とし、又白酒をそなふ。雛の膳部をととのへおきて、兒女等煮やきしてそなふるもあり。又手毬に種々の模様をぬひてささぐるもあり。長岡の辺は雪深ければ桃の花を作り、花の島台をつくりてささぐ。兒女子手毬を弄ぶ事、此節をもはらとす。

②越後国長岡領（新潟県長岡）

草の餅はよもぎを用う。古志郡はことさら雪の深ければ、桃の花も時をうしなふ事、いつの年も同じ。よて多く作り花の島台を用ふ。兒女子手毬を弄ぶ事、此節をもはらとす。

③伊勢国白子領（三重県鈴鹿）

神酒の瓶子に桃花を挿して供ふるなり。雛祭、草餅蓬を用ふ又紅黄白の餅を◇如此切りて、重ね供する也。此外五色の菓子此外は異なる事なしを供ふ。又餅花を桃桜等の花に挿交へて供ふ。御膳は必蛤・あさり・蜆等を和たるあさつき膳を用ふ。御酒多く白酒也。女子初生、初雛の家へは、親属懇意の家々より雛を贈るなり。

④若狭国小浜領（福井県小浜）

草の餅をひしに切、又くわしには、魚鳥の形をらくがんにて作り候類より外に異なる事なく、ははこ草にて餅を作る事無御座候。京師などの風と違ひ、酒は白酒を用ひ候。

⑤備後国福山領（広島県福山）

人形は、内裏雛、紙雛、武者人形、何方も同事に候哉。這子人形と申て、二歳計のすかたを、外の雛より大に仕候。裸に候故、着物は家々に製しきせ候。供物は、菱餅又蛤の外、有合の品にて鳥魚の形の菓子等求候事無御座候。菱餅には青豆粉に柚の葉をひきましへて糝候。餅はよもぎのみにて、は、こ草を用ふ不申。桃、柳を家々の軒にふきそへ申候。城下には雛荒しと申、童男打寄り家々へ参り、菓子杯給荒し申候事御座候。塩浜には家来へ酒を出し、菱餅七つ、日雇に定めたる人々に三つ宛遣し候。初竈とて、此比塩をたき初候時も、おもたちたる働人に膳をすへ、酒を出し候。

⑥紀伊国和歌山（和歌山県和歌山）

雛をまつるには、二月末より上巳迄に祭る。青黄白の菱に切し餅を、三重ね備へて、小豆飯・煎物・焼肴等、料理物の数々を重組もつて備之。此外、菓子から類などに、生花桃花咲合すれ、桃花などにして備之。家々によりてまつり方にかはりあれども、通例は此通りなり。

⑦阿波国（徳島県）

下段には雛の調度を飾、蓬餅を菱形にして備へ、柿・蜜柑・鯛・鮎などを生菓子にて作り、あるひは、はぜ・落雁の魚鳥貝類分葱蓑を供、花籠に桃桜を生け申候。親類・近所へ草餅を贈り申候。尤ははこ草はもちひ不申候。

これら「諸国風俗問状答」の中から、菓子を用いるものを見ていくと、伊勢国白子領では「五色の菓子」を供えている。この五色の菓子とは、如何なるものであろうか。

若狭国小浜領では魚鳥の形をした落雁、紀伊国和歌山では「菓子かう類」、阿波国では、生菓子で作った柿・蜜柑・鯛・鮎、落雁の魚鳥を供えている。阿波国では唯一生菓子が作られているが、これがどのような材料によるもの

のかは不明である。

菓子を用いない事例では、越後国では「手毬に種々の模様をぬひてさざげ」たり、「作り花の島台」を供えたりしていることがわかる。作り花の島台とは、州浜台に桃の造花を立てたものであろう。島台とともに色鮮やかな手毬が供えられている。こうした例では、菓子ではないが、目出度さを象徴する飾り物で雛節供の祝儀性を高めていると考えられる。一方で、備後国福山領のように、桃や柳家々の軒に葺いている例からは、祝儀性よりも厄払いの性格が強く見てとれる^⑧。

ところで、備後国福山領の答えに「城下には雛荒しと申、童男打寄り、家々へ参り菓子など給荒し申し候事御座候。」とある。女兒の節供に際し、男児が「雛荒し」として家々を回り、菓子を貰っているようである。静岡県東部地域では、かつて女兒が盆行事である「ボンガマ」を行っていたが、この時も男児がボンガマを壊しにきたという。こうした男女のやりとりにはどのような意味があるのかは、また別の機会に考察してみたい。

このように「諸国風俗問状答」では、鳥や魚を模した雛菓子は、近畿地方と四国東部地方に偏って見られることがわかり、雛菓子の在地化が進みつつあることがわかる。

ところで、問いの中に「菓子は魚鳥の形をらくがむにて作りたる通例」とあげていることから、文化年間の江戸の知識人の間では、上巳の節供に魚鳥の形状をした落雁を用いることが知られていたのがわかる。また、質問者が菓子についてわざわざ記しているのは、雛菓子の何らかの地域性を意識していたのではないかとも思われる。

天保二年（一八三一）、宝暦年間以降に見聞したものをまとめた『宝暦現来集』に次のような記述がある^⑨。

雛菓子売、安永中比迄は、雛の菓子や菓子袋と云ふて売歩行たり、はいやしき落雁にて、三寸位より六七寸に至り、鯛又松竹梅の形杯に

致し臺へ乗せ、大なるは三枚七二文位、小なるは三枚二四文三二文くらいにて、一通りの初雛は、是にて祝儀物遣し済たるものなり、其後は此菓子売一向に來らず

安永年間（一七七二～八一）半ばの江戸には、粗末な落雁を売り歩く「雛菓子売」がいたという。鯛や松竹梅の落雁は、台にのせて飾られ、初節供の家には、これを贈答品にしたというが、文化年間の「諸国風俗問状答」に見られるような風俗が、すでに安永年間の江戸には存在していたことになる。また、安永年間以後はこうした行商の雛菓子売りは来なくなつたということは、一八世紀末の江戸ではこうした菓子を扱う店が出て来たことを意味しているのではなからうか。

しかし、江戸郊外の村々での雛菓子の様子は、これとは異なる様子を見せている。たとえば彦根藩世田谷郷代官の大場家第十代弥十郎の記録、『家例年中行事』（文化六年・一八〇九）では、三月三日は「上巳節句祝」として、朝祝に「草餅」、「女子有之時ハ雛江白酒上ル。菱餅、蛤其上ル。」とある。浄光寺や仙蔵院には「菱、草餅」を「五ツヅ、」納め、近所、親類并懇意の者にも同様にするとあるが、これ以外の菓子についての記述はない^⑩。このことは、落雁などを供える習わしが町場の習俗であつたことを示しているものと思われる。

近世の地方都市での雛祭りに関する記録を「諸国風俗問状答」以外にも見てみたい。

①『三原志稿』（広島県三原市） 文化元年（一八〇四）

草の餅、桃花酒祝ふ。又ひみなあそび、いにしへに十倍して華麗也。此日エイコ、とて、人々は東は米田山、西は野畑山、大畑山に登る。

桜山は登ることを禁せらるゝなり。

子供は魔を持、柳太刀を差し形に菱形を付る、此事今はたへたり。ゑいこ、山こ、と掛声して登る。柳の皮を削り、柄の処は残して、糸を巻し形に菱形を付る、此事今はたへたり。ゑいこ、山は爰にエイ爰よ、といふことなるべし。 絶頂に到り割子さ

え取出し賑ふ。三月尽、郊岳に韶光を賞といふに似たり 又磯は汐干とて、老若男女、蛤、磯菜など拾ひ、山海の遊戯あり。此ごろ、木原桃林の盛開、又一奇観にして、海辺の山はたに咲乱たる、舟にての詠め、夕波にうつる紅錦の色一しほなり。^①

②『歳時謾録』（福井県敦賀市周辺） 文化二年（一八一五）

上巳節句御礼。雛遊、上代は七歳未満の女子の遊びの様に源氏物語などに見えたれども、当代は長幼の女子一統の遊びなり。破魔弓飴、年始兒童の翫ひなるを如何なる故にや前々より上巳をばま弓の節とす。一説に寛永十五年戊寅、宰相忠昌卿の御子長松君御誕生あり、其年の冬雪深く京都より調進のはま弓、山の内の雪に支へられて翌年正月に漸く到着するに依、歳首の御飴なりかたく三月節句に御飴ありし以後、一統の例となれるよしをいへり。去ながら慥なる記録もなく人口に伝ふるのみにして拠とするにたらず。^②

③『恵美草』（佐渡市相川町） 文政一三年（一八三〇）

雛まつりてふことすとて、大方の家にて、おくまりたる所に、あやむしる敷きわたし、公卿の御いもせのかたちしたるをはじめ、ふえ・つみなどもちて散楽によしあるたぐひまでも、とりつらねたり。そが中に、さつきの五日の物して、闘勇之戯とか書に見えたる、もの、ふの形さへまじへたるは、さる心しらびもなく、ひたぶるによそひかざらむとおもふより、思ひよれるなるべし。こはもと巳の日はらへに用る人がたよりおこりて、其褌になせるを、やがてひながたともいへりとなむ。はた白き酒を壺に入れて、口には桃のや、ふ、める枝をさし、は、このもちひ物のふたにもりたるなど、けふにあへるめづらしさ、いはむかたなくいつきくし。^③

④『尾陽歳事記』（名古屋及び尾張地方） 天保一五年（一八四四）

上巳御祝儀御登城。良賤佳節を祝す。艾餅桃花酒炒豆等を以て時食と

せり。女子雛祭二月の末より屋中に段をかまへて是を飾るなり。当才の女子ある家には初の節句とて分て祝ふ。^④

『三原志稿』や『歳時謾録』は「諸国風俗問状答」と同時代の成立である。『三原志稿』では、雛祭りはかつての十倍ほど華やかに行われているとあるが、詳しい内容の記述がなく、菓子や草餅だけがあげられている。これとは別に、人々は山や海に出かけ、山の頂上では割子サザエを広げ、海では蛤、磯菜などを取って、桃林の眺めを楽しんでいる。ここでは、「諸国風俗問状答」の備後国福山領にあった「桃、柳を家々の軒にふきそへ候。」に類似した内容は見られない。

ところで、磯田湖龍斎が描いた安永頃の錦絵には、初期の雛祭りの飾り物といえるものが描かれている（図1）。図の右下を見ると、女の膝の前に端布と鉢、糸が置かれ、貝に端布を被せて細工した飾り物がのっている。左側の飾り棚には蛤が供えられているので、貝の飾り物はこの蛤を加工したものである。蛤を飾り物にする発想は、大名家の婚礼の持参する調度の中で特に重用視された貝桶に根ざしたものとも考えられるが、その基層には『三原志稿』やさらに古い『当家中作法日記』にもある磯遊びの習俗があるとも考えられる。

『歳時謾録』では、雛祭りを「長幼の女子一統の遊び」とするだけで詳しい記述はないが、ここでは上巳の節句を「はま弓の節」と呼んでおり、その由来として、



図1 有坂和太郎著『日本雛祭考』（昭和6年）から引用

寛永一五年（一六三八）、京都から正月のために取り寄せていた破魔弓の飾りが雪のため到着せず、三月の節句に飾ったためであるという伝承が書かれている。一七世紀半ばには、敦賀周辺の高家では、破魔弓のような縁起物の飾りを京都から取り寄せていたことがわかり、興味深い。

『恵美草』では、戸外にむしろを敷いて、そこに雛人形ばかりか端午節供に飾る武者人形までもが並べ、むやみに飾りたてている様子を伝えている。筆者の蔵田茂樹は佐渡奉行の地役人であるが、こうした過剰な装飾よりも、白酒の壺に桃を挿し、容器の蓋に盛ったのはこ餅の様子に新鮮味を感じ、趣深いと書いている。

『尾陽歳事記』では、「良賤佳節を祝す」とし、天保期には庶民層にも節供を祝うことが習慣化されており、食べ物として「艾餅桃花酒炒豆等」があげられている。また、生まれたばかりの女兒の家では、初節供を通常の節供とは別に祝っているとある。

ここに上げた記録からは、生菓子や落雁といった雛菓子を見ることができないが、文化文政期には、雛祭りの飾りが華美になり、天保期にはその風習が庶民化していることがわかる。また『歳時謾録』からは、京都の文化がおおよそ二百年を経て、在地化していった可能性が指摘できる。

このように、近世の記録からは、文化年間以降、雛祭りや雛菓子を飾ることが地方ごとに広まり、それぞれの地方で定着化していったことが予測できる。次章では、地方における雛菓子の定着化の例として、庄内地方の雛菓子を見てみたい。

二 庄内地方の雛菓子

（一） 庄内地方の雛菓子の実態

現在、鶴岡市では、雛祭りが近づく二月末から、繁華街の菓子店には色

鮮やかな雛菓子が並ぶ。また、こうした菓子は郊外のスーパーやショッピングセンターにも置かれている。しかし、すべての店が同じ雛菓子を作っているわけではない。店が異なれば、雛菓子の内容も変わる。鶴岡市と酒田市の菓子職人の方々から、それぞれの雛菓子について聞き書きした内容をまとめると次のとおりである。

【事例1】 鶴岡市 梅津菓子店 梅津善一氏（昭和一八年生まれ）

① 菓子の種類と製法

梅津菓子店は、屋号を善兵衛といい、梅津氏で十代目になるといふ。梅津氏は、菓子の技術を七〇歳で亡くなった父親から学んだが、一五歳から二四年間は鶴岡の菓子店（太田屋）で修業し、さまざまな菓子作りを学んだという。

梅津菓子店では、米の粉と白砂糖で藤や桃の押物の打ち菓子（落雁）と飴細工（有平糖）などを合わせて「盛菓子」（写真2）という一組の雛菓子にしている。菓子の並べ方は決まっており、盛る菓子の多さによって、千五百円、二千円、三千円のランクがあり、二月末から四月にかけて、良く売れる。かつては、雛菓子は市では売っていなかったという。

雛菓子として必ずつけるものは、「菊一」で、これを一番下に敷く。菊一は直径三〇センチの大きな半菊の下に一の字が引かれた落雁である。菊一がなぜこの雛菓子に加えられるのかは不明だが、羽黒山の山伏修行である「冬の峰」で振舞われる「大及酒」（おいざけ精進料理のフルコース）にも落雁の菊一があることから、庄内地方にゆかりのあるモチーフといっている。この上に、「膝折り」「お多福」「鯛」「波」「桃」「藤」「茸」「巻貝」などを置く。膝折りとは、雛人形を飾る時に、前面から見ると縦縞模様のある畳のような台であるといふ。¹⁵

さらに「脇付」といって「膝折り」と「お多福」の左右につけるものが

庄内地方における雛祭りの飾り物

鶴岡市 梅津菓子店



写真1 梅津善一氏

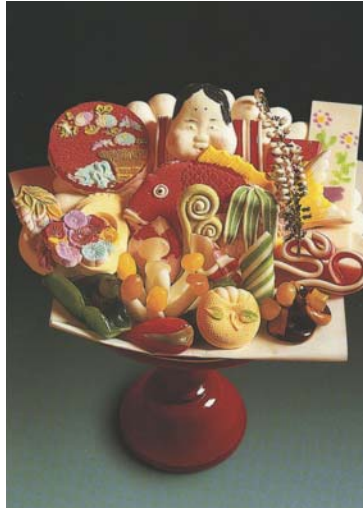


写真2
雛菓子の並び方は決まっている。



写真3 宮城野



写真4 梅津菓子店の木型

笥の木型の上に「司」とある。
木型の裏にはすべて「梅善」
の焼き印がある。



写真5
梅津氏が飴菓子を伸ばす際用いる棒。壁に
木の棒を差し込み、棒に飴を引っかけて伸
ばす。

鶴岡市 住吉屋菓子舗



写真6 本間三雄氏



写真7 雛菓子が並ぶ店頭。



写真9
自分の手に合った竹ベラを使う。



写真8
本間氏の道具箱（右上）と、手製の竹ベラ（左）と型紙（右）

鶴岡市 久栄堂



写真10 五十嵐順一氏



写真11
左が五十嵐氏作、右が筆者作



写真12
道具は自分で工夫する。竹ペラの右側はタケノコの細い筋をつける時に使う。型紙も自分で切り抜く。

酒田市 小松屋



写真13 小松尚氏

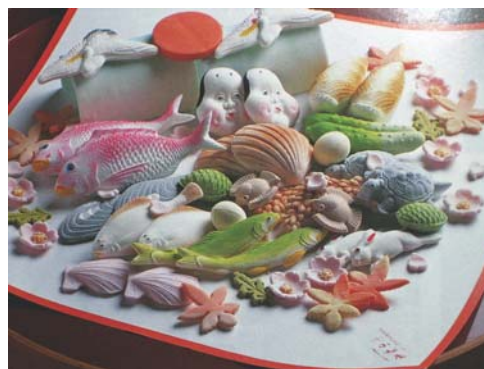


写真14 小松屋の「飾り菓子」



写真15
木型は3枚。「下司板」と呼ばれる真ん中の板は、菓子を立体的に仕上げる役目をする。木型の裏には「形司精巧堂」の焼印がある。

押絵雛菓子



写真16 鶴岡市旧風間家丙申堂の押絵雛菓子
バンケ（フキノトウ）も供えられている。

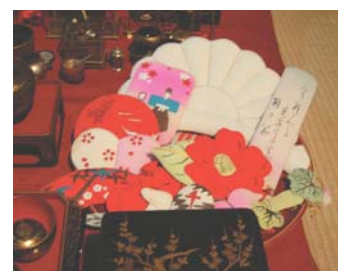




写真17 本間家旧本邸で近年販売していた押絵雛菓子
(本間美術館所蔵)



写真18 押絵雛菓子 (久栄堂・五十嵐家所蔵)

押 絵 雛



写真19 押絵雛
内裏雛が恵比寿と大黒を抱えている。



写真20 押絵雛 子ども獅子舞



写真21 押絵雛 『義経千本桜』「道行」



写真22 『裁縫おさいくもの』(明治42年)口絵
(日本玩具博物館による復刻版(平成8年)から引用)



写真23 絵葉書
県立酒田高等女学校創立25周年記念バザー
(三上重義『絵はがきが伝える庄内酒田写真集』から引用)

(写真19～21、細工物 1～32 羽黒町手向 土岐智子氏所蔵)

細工物（押絵・袋物）



細工物 1



細工物 2



細工物 3



細工物 4



細工物 5



細工物 6



細工物 7



細工物 8



細工物 9



細工物10



細工物11



細工物12



細工物13



細工物14



細工物14



細工物16



細工物17



細工物18



細工物19



細工物20



細工物21



細工物22



細工物23



細工物24



細工物25



細工物26



細工物27



細工物28



細工物29



細工物30



細工物31



細工物32

傘 福



写真24 傘福（鶴岡市七日町観音堂）
細工物の下には女性の名前の短冊がある。



写真25 傘福（酒田市海向寺栗島観音堂）
八日講の女性たちが作って納める（上・下）。



写真26 傘福（酒田市旧山王クラブ）
酒田市商工会議所の女性たちが作っている。

写真27
鶴岡市羽黒町手向の
吉田よし子氏



写真28 鶴岡市羽黒町手向
聖山稲荷神社（左）と東福稲荷神
社（右上・下）に奉納されたチョ
ンベッコサマ



ある。これらは「宮城野」「岩ぼたん」「ぶどう」「丸菊」「短冊」「旭日」「福寿草」などがある。菊一の他に、桃と藤も必ずつけるという。桃は「桃の節供」、藤は子どもの「無事」を意味するためだという。

落雁で作られるのは、菊一、お多福、鯛、桃、藤、ゼンマイ、筍、福寿草などである。落雁を作る手順は、まず砂糖を飴水で湿らせる。飴水はジャガイモの澱粉からできた飴に水を加えたもので、落雁の堅さはこの飴水で決まる。乾燥した後の固さを考え、握り具合で加減するが、ここが職人の技だという。さらにジョウナンという米の粉を入れる。糯米の粉には、粗い方からナンキン、ジョウナン、ヒキワリ、ミジンコと呼ばれるランクがあり、ジョウナンは中くらいの粗さであるという。ミジンコは雲平細工に使う。この米粉は青森や新庄から仕入れているという。これらを木型に詰め乾燥させる。

色をつける場合は、砂糖に食紅などを混ぜる。その他には、茶色にニッキ、緑色には抹茶を使うこともある。一つのモチーフに何色か使う場合は、その模様が出るように色を重ねていく。たとえば桃であれば、はじめに木型に桃色の落雁をのせ、その上に白い落雁をのせるのである。唯一の道具である木型は、かなり使い込まれたもので、裏面に「梅善」の焼き印がある（写真4）。木型は雛菓子作りの時にしか使わない。かつては祝いの折詰め菓子の鯛などを作る時に使っていたが、今はこうした注文は少なくなっている。

梅津氏はこの木型を宝物だという。そのため、木型は熱い湯を使わず、柔らかい布で洗っている。使っているうちに木型が減った場合は、仏壇屋でそのまま深く彫ってもらう。米沢のオタカポッポを彫る人が木型を彫ってくれるらしいが、非常に高価であるという。

膝折り、波、大根、赤蕪、巻貝、茸、サクラソノなどは有平（飴）で作る。有平は砂糖と水飴で作る。砂糖に水と水飴をいれ、一三五度まで煮詰

め、別の冷やし容器に入れ、水に浮かべた容器を回しながら、なるべく最小限の手加減で透明な飴の状態まで冷ます。その後、白くなるまで何度も引く張る。壁に穴をあけた場所に木の棒を挿し（写真5）、この木に飴を巻き付けて引く。棒を金属にしたこともあるが、熱の伝導がうまくいかなかったのか、飴がすぐパリパリになってしまったため、やはり木が良いそうである。飴が細い糸のように立ち、空気が入って白く濁ってきたら、手で形作る。ただし、色物は引かず、透明なうちに色粉をいれておく。

膝折りのように縞模様にする場合は、まず白い飴を長方形に伸ばし、この上に赤色と白色の帯を付ける。これを左右に引き伸ばす。それを半分に切り、二枚を並べてくっつけて、また左右に引き伸ばす。この作業を繰り返す。出来上がった飴は、ステンレス製の桶型の上にのせてカーブをつける。

脇付の「宮城野」は、白砂糖を二三〇度くらいまで煮詰めて、冷めたらよくかきまぜて白濁させる。干したシソの花が枯れたところに、これをつける。仙台の宮城野の萩の花に見立てたものだという。これは三つ又になったものが良く、三本槍に見立てたものだともいわれているという。

落雁の固さは水飴の量で調節する。雛菓子は、口溶けが良く食べやすいよう、また目方を多くするよう、甘さを不足にしている（少なめにしている）。そのため、崩れやすいので、鯛には尾が折れないようにツマヨウジを入れておく。土産物屋で扱うモロコシなどは、崩れないように固めに仕上げるものだという。

店には雛菓子の製法を書き残したものはないが、昔は鶴岡のどこの菓子屋でもこうした菓子をつくったもので、雛祭りの時期は、街中が菓子屋の祭りのようだったという。手間がかかることから、今では盛菓子を作っているのはこの店だけで、梅津氏は菓子の技術がなくなることを懸念している。修業に来る人はなく、もし来たとしても機械を使わず、手間のかかる

仕事なので続かないだろうという。その大変な菓子をなぜ作り続けているのかをうかがうと、梅津氏は「人に真似されないから」という。

梅津氏の母であるフミ氏（大正九年生まれ）によると、雛菓子を雛壇に上げておくと、家の子どもや近所の子どもが食べるので、だんだんなくなっていくもので、特に学校の先生やオヤカタ（裕福な人）の家に子どもたちは「おひな様見に来ました」といって訪問したという。また、押絵雛菓子に関しては、終戦後、砂糖がないころ、お金持ちが菓子の代わりに用意したものではないかという。

②「宮城野」について

梅津菓子店の雛菓子にある脇付の「宮城野」は、鶴岡市内の他の菓子店では見ることができない（写真3）。ところが、日本橋本石町に本店を構え、徳川家御用達の菓子屋であった「金沢丹後」の「雛形帳」（慶應四年・一八六八）には「宮城野」と名付けられた菓子が書き付けられている（図2）。これは梅津菓子店の「宮城野」とほぼ同じものである。金沢丹後の創業者である増田氏は、加賀（金沢）に一時住したため金沢と称しており、加賀藩にゆかりのある菓子屋である。

金沢の落雁諸江屋の諸江吉太郎氏からの聞き書きによれば、「宮城野」の由来は、京焼の陶工であった青木木米が、文化年間（一八〇四～一八）前田家に招かれ、春日山窯を開いた際、京都の菓子をアレンジした「宮城野」を創案し、茶を引き立てる菓



図2 金沢復一著『金沢丹後江戸菓子文様』（昭和41）から引用

子として出したものだという。

また、金沢市の近世資料館には、一三代加賀藩主前田斉泰公に輿入れした一一代将軍徳川家斉の二一女浴姫が、元治元年（一八六四）一〇月、江戸に戻る際に開かれた宴の床飾りの食籠に、「宮城野」が御所饅頭、かるめらとともに飾られた記録が残っているという。さらに、前田家では「宮城野」を含む一八種を雛菓子とし、これを雛壇の高坏に盛ったという。

この風習も大正期には途絶えたが、諸江氏の経験では、三方に盛った雛菓子の隙間に「宮城野」を飾ったという。「宮城野」は、雛菓子以外にも使われており、祝儀用には紫蘇の穂に紅白の砂糖の衣をかけるが、不祝用には紫色の衣をかけたという。

作り方は、穂がついた紫蘇の茎を洗濯バサミで挟んで吊り下げ、乾いた後、穂に溶かした砂糖をまぶす。この砂糖をまぶす際に技術を要するということであった。諸江氏の言葉を借りれば「宮城野はほのかに薫る紫蘇の香りが貴婦人を思わせる上品な菓子」で、今も三年に一度ほど茶席で使うための注文があるという。

このように「宮城野」は、京都から茶菓子として金沢に持ち込まれ、大名を中心とする領主レベルの人々に愛好されていたものが、庶民にも手が届く菓子として在地化していったことがわかる。

おそらく、梅津菓子店の「宮城野」も同様の道筋を辿ったのではないかなと思われ、梅津菓子店の盛菓子は、比較的古い雛菓子の形式が伝承されてきたものと考えられる。

【事例2】鶴岡市 住吉屋菓子舗 本間三雄氏（昭和一〇年生まれ）

住吉屋菓子舗は、現在の場所で大正一二年（一九二二）頃創業したという。初代と二代目の店主が早く亡くなり、本間氏で三代目となる。

本間氏は、昭和二八年（一九五三）、一八歳の時に酒田の「菓子の菊池」

に弟子入りし、四年後に家に戻った。戦争中は、砂糖の統制（昭和一五年七月から切符制）によって菓子を作ることができず、母親が文房具や小間物売って、なんとか生活している状態であった。そのため、菓子屋を継ぐ予定だった長男と次男は別の仕事をせざるを得なくなり、終戦後、母親が雇いの職人とともに店を切り盛りし、後に菓子修業を終えた三男の本間氏が店を継ぐことになったという。戦争では、多くの優秀な菓子職人も亡くなったというが、砂糖の統制が解除され、昭和二二、三年頃、砂糖の輸入が始まってからは、菓子屋も再び活気を取り戻すようになった。

本間氏の修業時代は住み込みで、休みもなく給料も少なかったが、食べることは心配がなかった。最初から菓子作りの修行をするつもりで弟子入りしたが、実際には、接客や集金など営業的な仕事もしたという。

菓子作りの修業は、まず洗い物から始まった。それをこなしながら、アンコネリ（製餡）に取り組んだ。四年の修業のうち、三年はアンコネリで、最後の一年でようやくテコと呼ぶ職人の助手になった。作っていたのは生菓子だったが、昭和三〇年頃には、菓子の菊池も洋菓子の製造が始まり、クリスマスケーキも作っていたという。テコになっても先輩が手を取って教えてくれるわけではなく、先輩の仕事はやらせてもらえなかったもので、四、五〇代の先輩の熟練した技を盗み見ながら、真似をして覚えたものだという。菓子の菊池では雛菓子を作っていなかったが、祝儀用の菓子は作っており、鶴岡人の職人も多く修業していたことから、雛菓子のための技を磨くことができた。

本間氏が修業から戻った後、母親とともに、羊羹や練切り、餡もの、餅菓子など、道具のいらぬ菓子を作って、自分の店だけではなく、マーケットにも置いてもらうようになった。まだ人々が甘い物に飢えていた時代で、菓子を買う人は多かったそうである。現在では、雛菓子の注文は特に取っていないが、時期が来ると地元の人々が皆買いにくるという。

鶴岡の雛菓子は練切りで作られたものが多いが、住吉屋の雛菓子も練切りの詰め合わせである（写真7）。練切りの雛菓子は、民田ナス、庄内柿、温海カブラ、口細カレイ、桜マスなど、庄内地方の特産物を菓子の題材に用いているのが特徴である。

練切りの作り方は次のようである。主な材料はささえんどう豆を煮た白餡と小豆を煮た赤餡で、豆は煮てから裏ごしをして皮を取る。裏ごしは水の中行い、豆の粉は水の中に沈殿して残る。これを目の細かい袋に入れて圧力をかけて水を絞り出す。この袋はジャッキかけて絞るため、住吉屋では丈夫な袋を餡屋に作ってもらっているという。水を絞った豆の粉に砂糖を水で溶いたものを加え、火にかけて練り上げる。アンコと練切りでは水分の飛ばし方が異なっていて、練切りはパサパサになる手前で火から下ろし、アンコはさらにその手前の緩い時に下ろす。この加減がむずかしいのだという。

アンコは、ここに水と餡の一割ぐらいの分量の水飴を入れる。こうするとツヤと粘りが出て、口溶けが良くなるという。練切りは一時間ほど練った後、水飴ではなく、白玉粉を加える。白玉粉はまず水でもどして練り、さらにこれを火にかけて練ったものに砂糖を入れ、固くならないように処理する。これは求肥といわれるものだが、これを練切りに加えて腰を出す。

練切りの色付けには食紅を使う。赤、青、黄の三色で、様々な色を作ることができるが、今は原料屋で中間色も売っている。

練切りが完成したら、手に水をつけながら、手の平に外側に出る色の練切りをのばして、アンコの部分をこの中に置いて丸める。これをヘラで形作っていく。

菓子を作る時に使う道具には、まずこの竹ベラがある（写真8）。ヘラは、取ってきた竹を割り、さらに削って、自分の手に合ったヘラを作る。

ヘラの太い部分や細い部分を菓子の場合によって使い分けており、このヘラがあれば、たいがいの菓子を作ることが出来るという。ヘラには、何本かの切れ込みも入っていて、羊羹を切る時、幅を均一にするための目盛り代わりになる。もっとも、ヘラがなくても、箸が一本あれば、たいていの形は作ることができるのである。

この他に、手製の型紙を使う（写真8）。たとえば牡丹の葉を作る時は、平たく伸ばした生地に、この型紙をあて、型紙の回りを針でなぞる。これで、何枚もの葉を作ることができる。花の部分と葉の部分は、接着するものがないので自然に付くものだという。この他、ナスのヘタの部分には鋏を用いて、生地を刃でつまむようにする。花のメシベの部分には、いくつか丸い穴が空いた円柱型の細い棒の先を、スタンプのように生地に押しつける。

雛菓子には、卵の黄身で表面に少し照りを出す。普通は、水に寒天を溶かし、沸騰したところに砂糖を入れて煮詰めたものを、まだ熱いうちに菓子の表面にかけて照りを出す。卵を使うのは、品良く仕上げるために、わざと照りを殺しているそうである。

民田ナス、鵜戸川キュウリ、温海カブラ、庄内柿、桜マス、口細カレイなど、雛菓子で庄内地方の特産品を作るとは昔から行われていた。この他に、ミカン、ビワ、メロン、ザクロ、大根、人参、エビ、アユなども作る。こうした雛菓子は、本間氏の父親も作っており、昔からあったものだが、戦争で何年か途絶え、再び盛んになったのは、昭和三〇年頃のことだった。本間氏は、かつて鶴岡の賀茂でしんこ細工が行われていたことを聞いており、雛菓子の原型は、江戸のしんこ細工に遡ることができるのではないかという。

本間氏が子どものころは、四月に雛祭りをしていて、近所の女兒のいる家から「ごつつお、かしえさけ、おひなさま みっさいい」（ご馳走を食

べさせるから、お雛様を見においで）と呼ばれて行ったものだという。上畑町のあたりは、かつては織物をやっている家が何軒かあって、こうした裕福な家ではお雛様を座敷一杯に飾った。そこには縁起物の三河万歳も呼ばれ、万歳はその家に泊まって近所を何軒かまわって歩いた。禍をはらってくれる神様のお使いなので、家では馳走してもてなしたという。

雛祭りは子孫繁栄、女兒の健康の為に行われ、お雛様にさまざまなものを飾ってお祝いし、ご馳走をあげてお雛様に食べてもらった後、おさがりを頂戴するという気持ちだったという。

本間氏は、雛菓子がここまで盛んな理由として、職人の年一回の技の見せ場所だったことをあげている。裕福な家では、雛人形には必ず雛菓子が飾られていることから、人形を見に来た人は菓子も同時に見ることになる。この時「お雛さんもきれいだけど、お菓子もきれいだ」と言われたり、「あれはどこの菓子なのか?」と聞かれたりすることが、最高に名誉なことだったという。

職人は、お互いに店を渡り歩いて、雛菓子の技能を広めていった。技を出し惜しむどころか、競って自分の技を披露し、時には喧嘩をしながら、その技量を競った。本間氏は、エビや鯛など婚礼用の菓子などを大量生産する場合は型を使うこともあるが、皆同じように出来てしまうのでは、職人の技の見せ場所がないので、今も手作りにこだわっている。デザインにもこだわり、雛菓子の鯛は、海から釣り上げた時の一番良い姿を写した「巻鯛」の形で作っている。これなどは、型で作った鯛とは一線を画している。

かつて鶴岡市内に大勢あった菓子職人も、現在は高齢化のため減少している。本間氏は、菓子作りは面倒な仕事なので、今は子どもを職人にさせる親はいないという。仮に修業するとしても、東京の製菓学校で一年か二年学ぶことが多いようである。しかし、学校では理論は覚えるかもしれな

いが、実地では役に立たない。やはり職人の世界は、見よう見まねでやってみて、体で技術を覚えることの方が多いという。本間氏の後継者である三英氏は、新潟の柏崎の店で四年間修業した。住み込みでほとんど休みはなく、年に一度帰れるくらいであったそうである。本間氏は、親から離れたところで人様の世話になり、世の中の厳しさを学ぶことが本当に意味での修業であるという。

現在、三英氏は雲平細工の菓子に、技術を発揮している。雲平細工は、砂糖少量と餅の粉に水を入れて練った観賞用の菓子である。紅白の華麗な牡丹の雲平細工は、花びらの一枚一枚を型で抜いたものを整えてゆく根気のいるものである。

【事例3】鶴岡市 久栄堂 五十嵐順一氏（昭和四十六年生まれ）

久栄堂は文久二年（一八六二）に創業した。五代目にあたる若主人の五十嵐順一氏からの聞き書きによれば、五十嵐氏は、雛菓子は最近騒がれるようになったが、どこにでもあるものだと思っていたという。久栄堂の雛菓子は練切りが主だが、そうだったのは近年のことであるという。もっとも、打ち菓子（落雁）の雛菓子も数は少ないが作っているそうである。

かつては、雛人形は一〇日くらい飾るので、日持ちがしない練切りはあまり作られず落雁が多かったが、今は保存剤が良くなったので、練切りを飾ることも可能になったそうである。五十嵐氏の父にあたる四代目の金吾氏は、かつては餛を手作業で作っており、雛菓子も餛菓子や打菓子を組み合わせたものが主流だったというが、餛を作るのは体力的に厳しくなったため、現在は作っていないという。手間がかかる割には、価格が上げられないという事情もあるようである。五十嵐氏も餛を作ったことがあるが、餛は高温であるうちに伸ばさなければならないので、火傷で手の皮がむけてしまったという。

毎年「庄内ひな街道」の時期、鶴岡市の致道博物館では、鶴岡市内の何店かの菓子店の雛菓子が展示されるが、久栄堂では展示用には餛平（アンペイ）で雛菓子を作っている。餛平は練切りよりも糯粉や砂糖を多く使っているのので、微が出ないのだという。餛平は、糯粉と米粉と白餛を一緒にしてから、蒸して作る。餛に使う豆は、白小豆は貴重なので、手亡（テーボウ）を使うことが多いという。

筆者は五十嵐氏の指導を受け、練切りのタケノコ作りを体験させていただいた（写真11）。手が乾いていると生地がくっつくので、常に湿ったタオルで手を濡らしながら作業をする。まず平たい丸に伸ばした緑の餛の上に、一回り小さくした茶色の餛をのせる。これを裏に返して、手前の部分に楕円に伸ばした白い餛を貼る。これを両手で茶色の餛を包むように丸めていき、涙型に整える。模様を付けるため、まず木で出来た三角柱の角の部分を使って、タケノコの白い部分に二箇所、筋を入れる。筋の内側には、ストロー状になったもので丸い印を押していく。次に外側から中心に向かって、斜めに二本筋を入れる。さらに自分で竹を薄く削って作ったへらで、細い筋を入れる（写真12）。和菓子の職人は、自分で使う道具を自分で作る人も多く、五十嵐氏自身もタケノコの筋をつけた竹ベラをはじめ、アルミ缶で抜き型を作ったり、洪紙で型紙を作ったりもするという（写真12）。最後に、タケノコの頭の部分にハサミで横に切れ込みを入れ、上の部分だけにさらに縦に切れ込みを入れて完成する。本来は最後に寒天で照りを出すそうである。五十嵐氏は、菓子里に果物や野菜の原型の色を出してしまうと色がきつくなってしまうので、色を抑えめにするのを心がけているという。

五十嵐氏は、鶴岡市内の菓子業界は、昭和五〇年代に大きく変わったといい、その要因に生クリームの出現をあげている。昭和四〇年代にはバタークリームが主流で、和菓子屋さんでもこうしたケーキ類を扱っていたが、

現在では、和菓子と洋菓子は区別され、子どもたちからは「パティシエになりたい」といった声も聞かれるようになったという。

こうした中で、鶴岡の菓子組合に参加している組合員の中で、和菓子部門では最も若手である五十嵐氏は、市内で開催されるさまざまな事業に参加し、和菓子文化の底辺を広げる活動に協力している。まずは、商工会議所主催の「タウンマネージメント」がある。鶴岡の伝統的な文化を体験するという趣旨の有料の講座で、銀座通りのコミュニティプラザ「セントル」で行われる。五十嵐氏の久栄堂のほか、菓子の梅安、藤田菓子店、住吉屋菓子舗が菓子組合として参加し、和菓子作りなどを指導する。三月、夏休み、一月の年三回行われ、市の広報、コミュニティ新聞、各学校へのプリント配布などで募集を行い、二日間で子どもから老人まで、一五〇人ほどが集まるという。この他に、「つるおか菓子まつり」の体験コーナーがある。一〇月に行われるこのイベントには、多くの子どもが参加し、練切りの体験などをするが、ここ一〇年間で、参加者は、一日六〇人から次第に増え、今では二〇〇人ほどになり、毎年参加する子どもも何人かはいるという。さらに依頼があれば、学校のクラス行事である「お楽しみ会」などにも行くという。この場合、一クラスで、親子合わせて五〇人ぐらいが参加し、練切りでミカンやタケノコやバナナなどを作るという。

【事例4】酒田市 小松屋 小松尚氏（昭和二十七年生まれ）

小松屋は、天保三年（一八三二）に創業し、小松氏で九代目になるという。小松氏自身は、上野の風月堂で五年ほど修業したそうであるが、きっかけは、上野風月堂の前身である京橋風月堂が江戸の和菓子では草分けであり、小松屋の古い職人さんに上野風月堂で修業した方がいたためであるという。

創業当初の小松屋は、型に流し込む羊羹などが主流であった。このころ

の甘味料は、干し柿の表面に出る白い粉を削って集めた粉糖状のものや、コウゾやミツマタなどの植物の蔓から取ったもの、サトウキビを煮詰めたものなどで、精製糖はなかったという。

小松屋の雛菓子は、片栗菓子で作った「飾り菓子」である（写真14）。お多福、鶴、亀、兎、鯛、鰈、鮎、貝、稲穂、野菜、紅葉、桜などが散りばめられており、人間が食べるものではなく、お雛様に差し上げるものであるという。飾り菓子は雛菓子だけの製法で、婚礼用の引菓子（儀礼的に使う菓子）は、練切りの松竹梅や鶴亀なので、全く異なるものである。

雛菓子は戦争で途絶えていたが、先代の久雄氏（大正十一年生まれ）は細々とではあるが、相馬屋（料理屋）には納めていたという。広くこの飾り菓子の存在が知られるようになったのは、平成四年に本間家旧本邸からの依頼に応え、お飾り用とお裾分け用を作り始めて以降であるという。大量生産できないので、現在は、平成二三年の予約を受けている。

一月になると、雛菓子作りの最初の行程である「型おこし」が始まる。片栗菓子は、粒子の細かい片栗粉に、粉糖、ダマにならないよう、新粉、糯粉、山芋の粉などをつなぎに用い、水で練る。一個ずつ量ったこの生地を木型に詰め、成形して乾かす。生地の粘りが強いと乾燥せず、つなぎが少ないと割れてしまう。この加減は経験だが、耳たぶよりも少し固めを生地の目安にしているという。

これを徽が出ないように、二、三週間、ホイロで乾燥させ、その後、自然乾燥で落ち着かせる。ホイロでは電熱温風器を回し、生地を棚に置いて乾燥させる。昔は扉がついた棚の下で炭を焚いて乾かしたという。

乾いたら、生地の合わせ目の部分（耳）を小刀で削り、形を整え、彩色する。日本用の彩色筆やぼかし刷毛など、数種類の筆を使い分けて色を重ねていく。筆は日本画用の筆を画材屋さんで購入している。色は、色粉の赤、青、黄の三原色から作るが、茶色を作るのは難しいという。ハケに色

を含ませたら、何度か別の紙に色を飛ばしてから菓子に色をのせ、グラデーションを付けていく。鮎の目などは、筆の先の具合で、三角になると怒った顔に、手に力が入って丸い点になると漫画のような顔になるという。色の出し方には職人の個性がでるもので、はっきりしたものを好む人とやんわりとしたものを好む人に分かれる。小松氏ははんなり、やんわり派であるという。

近年は需要が多いため、花びらなどの小物は工場の皆に手伝ってもらうこともあるが、最後の仕上げだけは、ヒメゴモリといって、小松氏が一人で作業をする。すべてを人に任せてしまうと、昔とは違うものになってしまう。同じように受け継ぐには、同じ人が仕上げた方が良いと考えているからであるという。着色後、二、三日乾かしたら完成で、雛菓子の出来上がりは、おおよそ二月二〇日ころである。実際に食べると、甘さはあるが固くて、あまりおいしいものとは言えないかもしれない、と小松氏は笑う。

酒田の雛祭りには「ヒナメグリ」という制度があり、大きな庄屋や廻船問屋の家には、その通り沿いの家の子どもたちが、雛人形を見に行き、白酒やお菓子をもらったものだった。その時、「お雛様にもお飾りをしなければいけない」ということになった。こうした意味では、押絵で雛人形を飾る感覚と同じなのではないかと小松氏は言う。

小松屋には、明治三五年に発行された『菓子模様』をはじめ、京都亀屋会発行の菓子のデザイン帖が何冊か残されている。菓子屋が共同で発行した本で、昔は、引菓子の注文は、これを用いてご用聞きをしたもので、来店客が多くなったのは戦後だという。こうした本からもわかるように、小松屋の菓子は、京都の菓子文化の影響を強く受けている。

酒田は北前船の寄港地であり、相場を見る間、物流を置いておくための倉庫（蔵）があった。情報伝達は想像以上に早く、三日で堺まで着く船も

あったといい、全国の相場をみて、値段が上がりそうになったら船を動かして、高値がつくところで堺や上方で売買したという。料理人や菓子屋や衣食住の職人は、上方からの船で酒田を訪れ、小松屋でも京都から形司かたし（彫司）を呼び、何ヶ月か酒田に留まってもらいながら、酒田の特産物などを菓子の木型に彫ってもらったという。小松屋の木型の裏面には「形司精巧堂」と焼き印が押されている。

通常の木型は、木型のくぼんだ面に菓子の生地を入れ、これを押し出すため、片面は平らになるように作られている。しかし、小松屋の飾り菓子は、サイズが小さく、両面が立体的に仕上がるという特徴がある。明治中期以降、上方から呼んだ「形司」に依頼し、特注で雛菓子のための木型を作らせたという。上下の木型の間に「下司板」をはめ込む三枚一組の木型は、他にあまり類を見ない構造である（写真15）。木型の使い方は、まず片面の木型の上に、丸めた種（生地）を入れ、下司板を重ねる。下司板の内側に彫られている指でなぞる跡に沿って、下司板から盛り上がった種を中心に集める。そして下司板を外し、もう片面の板を上から押しつける。すると、上下の板の合わせ目にあたる生地が耳のようにみえた形で付き、両面が立体的な形に仕上がるよう工夫されているのである。小松屋では、何年もかけて、このサイズの木型を揃えていったという。

木型の材料となる桜の木は、ブツ切りにして温湿度差のない蔵に入れ、わざわざ一年ほど乾燥させてから使ったという。こうすると型が狂わないのだという。

現在こうした木型を作る職人はいないのではなからうか。木型はそれぞれ一丁しかないので、壊れたらその形は作れなくなってしまう。セラミックで型を取るような方法もあり、小松氏も挑戦したこともあるが、あまりにも人工的な気持ちになったので、やめてしまったという。今は木型を大事にし、使用後はハケで洗うなど、丁寧に扱っている。今後、こうした

木型を復刻できる技術を持った人が出て来ることに期待しているという。

小松氏の話からは、このような繊細な菓子が生み出されることについて、菓子職の技術が高いのはもちろんであるが、菓子道具、具体的には木型職人の仕事いうものが大きく影響していることがわかる。今後、この種の菓子の伝承には、木型職人の養成が重要となるであろう。

【事例5】鶴岡市羽黒町 吉田よし子氏（大正八年生まれ）

最後に、かつての農村部の雛祭りの様子と雛菓子の受容について、吉田よし子氏（写真27）から聞き書きした。

吉田氏は、鶴岡市羽黒町（旧泉村）仙道出身で、昭和一四年（一九三九）頃、手向に嫁入りし、現在九〇歳になる。実家は農家で、六人兄弟であった。高等小学校を卒業した後は、家の農作業の他に、家以外の農作業のヤトイトリ（手伝い）をしたという。

子どもの頃の雛祭りは、四月に行われた。母親は農作業があるので、雛祭りの仕度はマゴバアサン（親の母親）がしてくれたという。家では土人形の雛人形を段々にして飾ったといい、人形は、犬をはじめ、一〇体ほどあったという。お雛様には赤、白、緑の菱餅を供えた。色は、蓬はまだ時期的には間に合わなかったので、色粉で着けた。

この他、アラネ（アラレ）やカタモチも作った。アラネは、塩や砂糖を入れ、色粉で色をつけて餅を搗き、伸してから、小さな円柱のような形にした。これを干して堅くなったら、米の粒も通らないような目の細かい網の上に載せて、火にかけて炒る。アラネは田植えの時に作って食べたもので、アラネの味は家々によって違うものだった。

雛祭りの頃は、カタモチも作ったという。カマボコのような形にした餅を切って、藁で編んだ紐で縛って、家の中に干しておく。食べる時にこれを焼く。カタモチも餅を搗く時に色を付け、石臼で引いた大豆を入れるこ

ともあったそうである。米を粉にして入れると、固く仕上がりに、粟を入れるとアラネもカタモチも柔らかくなったという。

この他に甘酒も作った。甘酒はコウジを買ってきて、瓶に入れ、人肌の湯をひたひたにして、熱くした炬燵に数時間入れると出来上がる。飲むときには少し砂糖を入れるという。

雛菓子については、親が買ってきたように記憶しているという。どこから買ってきたのかは正確には覚えていないが、おそらく、鶴岡のどこかの店か、泉村のカノヤかセンドウヤで買ったのではないかという。雛菓子はコガシ（落雁）で、鯛や海老、花形をしていたようにいう。子どもたちは親が鶴岡の方へ買い物に行った時は、帰ってくるのを村のはずれまで迎えにいったそうである。何を買ってきたのかを楽しみだったという。

この時期、花はまだ咲かないので、お雛様にはバンケ（フキノトウ）を供えて飾った。バンケは雪の消えたところから出てくるので、春を告げる植物であったという。バンケは天ぷらやバンケ味噌にして食べたという。

家での縫い物はオバサマ（お母さんの妹）がやってくれて、ダップラー（モンペ）やソデナシなどを作ってくれたが、押絵の雛菓子のようなものは見たことがなかったという。

吉田氏の話からは、昭和初期の農村部では、専ら雛祭りには餅を用いた菓子を食べていたようであるが、落雁の雛菓子も購入していたことを聞くことができた。

（二）菓子を「盛る」意味

庄内地方の雛菓子は、菓子の種類は異なるものの、さまざまな意匠の菓子を盛り合わせたものである。こうした形式の基層には、島台の発想があるように思われる。

『守貞謄稿』（天保八年（一八三七）以降）は、島台について次のよう

に説明している。⁽¹⁸⁾

今俗は、島台と蓬来は二物とし、島台は婚礼の飾りとし、蓬来は正月の具とし、その製も別なり。今製の島台は、図のごときすはま台に、色糸あるひは染紙にて松竹梅鶴亀等を造る。または、これに尉と姥の造り物を置くもあり。元来、蓬来の島台、風流に製すなれば、定制なしといへども、洲浜台に三山あるひは松竹などを作り、その下に肴を積み、宴会に備ふるなり。今世は、三都とも蓬来同制なれども、京阪にては蓬来と云ふ。あるひは俗に宝来の字を用ふるもあり。江戸にては蓬来と云はず、喰積と云ふ。くひつみと訓ず

近世後期の江戸では、島台は上方に山や松竹梅を置き、下方に肴を積んで祝儀の飾り物にしている。鶴岡市内で見られる雛菓子に、海の幸や山の幸が盛られているのは、こうしたものの模倣から成ったものではなからうか。

料理を盛ることについて、神崎宣武は次のように述べている。⁽¹⁹⁾

江戸の料理茶屋の宴席でよくみられたのが盆栽飾りである。いわゆる蓬菜台や洲浜。蓬菜台は、蓬菜、すなわち聖山にかたどってつくった台上に松竹梅・鶴亀・尉姥などを配したもので、おもに祝宴の飾りものとされた。洲浜は、島の裾が海へ差し出したかたちにかたどった盤で、岩松や花鳥など瑞祥の景観をあしらった飾りものである。(中略) そうしたいわゆる日本料理の演出法を、私どもは文化としてつくってきた。家庭の日常の食事とは離れたところでの料理文化の発達ではあったが、私どもはそうした「目で食べる」感覚を共有しているはずであった。

日本料理同様、自然の恵みを色取りよく盛りつけた盛菓子は、眼前に圧縮されためでたい景色を作り出すことによって、女兒の節供を言祝ぐ飾り物となり得るのである。このことは、長崎から伝わった南蛮文化、すなわ

ち砂糖文化が、日本の伝統的な飾り物の中に取り込まれ、新たな伝統を各地に形成していったと考えることができる。

雛人形に砂糖を用いた菓子を盛り合わせにして供える習慣は、金沢にも一八種の菓子を盛り合わせにしていたことは先に述べたが、金沢では現在でも女兒が生まれると、「かご盛り」や「台盛り」にした金花糖が母方の実家から雛人形とともに贈られるという習慣がある。この習慣はもともと上流階級に限られ、一般化するのは明治以降であったというが、明治初期、先の金沢丹後の上野山下店では、三月に、大小の折詰に小さな生菓子、干菓子、有平糖が入った「雛祭り菓子」が盛大に売り出されたという。さらに、金沢丹後の番頭や手代が主人となった店では、子ども向きの金花糖菓子を売り出し、人気を博したという。⁽²⁰⁾

ここには、上流階級で重用されていた飾り菓子が一般化されると同時に、次第に飾りの意味が失われ、子どもたちの心を捉える駄菓子へと変化した過程を見ることができるといえる。梅津菓子店は「鶴岡駄菓子」でも有名だが、歴史の中で、同様の過程があったのではなからうか。また、金花糖や「宮城野」のように、地方の特権階級によって磨き抜かれた菓子技術が、江戸のような大都市で商品化の工夫が施され、再び地方にフィードバックされるという歴史の変遷もあったのではなからうか。

(三) 庄内地方の雛菓子の歴史

1 近世の雛菓子の記録

庄内地方では、いつごろからこのような雛菓子を用意していたのであろうか。近世の記録ではまず、酒田の五節供の様子を松井寿鶴齋が『東國旅行談』の中に記している。松井寿鶴齋は如何なる人物か詳らかではないが、序文には天明七年(一七八七)とある。⁽²¹⁾

くにぶりのごせつく
國風俗之五節句

同所の町屋在々まで古風の作法あり、往昔ハ日本國中皆かくのごとくにて有しかや 五節句にも三法を用ゆる事也 正月は橙子・草薺・藻塩草・根松・藪柑子・芝朶・喰積台これなり、当所の海にハ海老なし、寒国ゆへ蜜柑もなし、三月には桃の花と草之餅を積合す 五月は粽を三法の内へのるほどにこしらへて五ツづ、把て載る、七月七日ハ梶の葉をしきて素麵を載る、九月ハ菊のはなに餅なり、家々かくのごとし、家内には鶴亀・松竹または宝づくし等の目出度もやうを染たる暖簾を中の間に二間三間ばかりのあいだにかけて、手代麻上下を着し其まへに坐し、件の三方を札者のまへに出して札を受る。また正月十一日にハ大なる木の枝に梨子を結付けて井戸裏上にかざりおき、十五日に至りこれを叩おとして祝義とす、是五穀成就の祭とかや

(傍線筆者)

『東國旅行談』には、「三月には桃の花と草之餅を積合す」と記述されるのみであり、特に雛菓子についてふれられてはいない。ただし、桃の花と草の餅を「積合す」という表現には氣をつきたい。また、節供に客が訪れる部屋は、鶴亀・松竹または宝づくしなどの目出度い模様を染めた祝儀性の高い暖簾で飾り、客人から札を受け取る時は、その前に餅などの供え物を三方にのせて出すという。『東國旅行談』では、節供の食べ物を色鮮やかな暖簾で飾っているが、鶴亀・松竹または宝づくしなどの目出度い模様は雛菓子のモチーフにも用いられているものである。

次に、庄内藩主酒井家に関する菓子の記録には、『酒井様御菓子直段帳』（鶴岡市郷土資料館所蔵）がある。表紙に「安永三歳甲午三月書ヲ天明五歳乙巳三月吉日写」とあり、安永から天明年間（一七七二―一七八九）、庄内藩主酒井家に商品を納入していた城下町鶴岡の菓子舗「笹原」の値段

帳であるという。菓子は「煎物」「打物」などの種類別に値段が記され、全部で三七八品目があげられている。煎物の「鶴の子」が一斤一七匁八分二厘、打物の「万歳香」が一斤一七匁であり、最も高価であるが、全体的に菓子は高価であったことがわかる。ちなみに羊羹は一〇切れで並が三匁七分、上が七匁で、柏もちは二匁、団十郎煎餅は一〇枚で六〇文である。『酒井様御菓子直段帳』には雛菓子に関する記述はないが、一八世紀末の鶴岡では、多様で高価な菓子を作る菓子職人が存在したことは明らかである。

幕府は、寛政元年（一七八九）、贅沢を禁止する触書を出しているが、条文には菓子に関する項目がある。この頃、日本各地で高価な菓子を好む風があり、幕府はこれを遺憾としたのであろう。しかし、こうした触書も長期にわたって効力を発するものではなかったようである。文化二年から一二年（一八一四―一五）頃の鶴岡の武家年中行事記録『金井家年中行事』（鶴岡市郷土資料館所蔵）には、次のようにある。

三月朔日

一、御在城之節月並御札相止

一、上下山王獅子頭今日ヨリ出、中ノ申ノ日祭礼、酒田山王祭祭礼同断

一、雛飾、都鄙日、ひいなくのわし、七日町、五日町ヲ上品トす

一、上肴町より七日町、通り丁より荒町雛店出ル

(傍線筆者)

ここでは「ひいなくのわし」と明記され、七日町と五日町の菓子屋のものが「上品」であることが記されている。おそらく『金井家年中行事』の七日町は、先の『酒井様御菓子直段帳』の「笹原」が七日町に屋敷をかまえていたことから、菓子舗「笹原」のことではないかと思われる。

幕末のころの有名な菓子屋は、七日町の御菓子所笹原屋清七、五日町の御菓子翠屋清七、一日市町の長崎屋佐藤甚右衛門、五日町の港屋小池弥惣治であつたというが、この他にも箴橋の山場屋久右衛門、新町の太田屋小右衛門、上肴町の久栄堂などの菓子屋があつたようである。⁽²³⁾

菓子の歴史を辿る時、茶の歴史は無視できない。鶴岡では茶の生産ができないため、他国から購入していた。延享年間（一七四四～四八）には、庄内の農民にも喫茶の習慣ができ、一斤三十文の茶を飲んでいたというが、富裕層は一斤二百文から三百文の煎茶を愛飲しており、文化文政期になると、一斤三匁四匁の茶を江戸土産として持ち帰るようになったという。⁽²⁴⁾菓子も茶に合わせてさらに高級志向になっていった可能性がある。

このような贅沢を庄内藩も見過ぐすわけにはいかなかったであろう。文政一二年（一八二九）、「近來町方売買の品其外茶菓子料理等甚だ華美に相成り云々」との理由から、贅沢を禁じる触書を出している。⁽²⁵⁾

しかし、禁令が出されるということは、こうした風俗が改まりにくいものであることを示している。『守貞謾稿』には次のようにある。⁽²⁶⁾

雛市

四月二十五日より、幟市もこれと同じといへども、雛のごとくには買人盛んならず。また幟・兜の類も、今日の雛人形および同調度ほどは美ならず。また三月の白酒ほどは、柏餅は昌ならず。惣じて女子に係ることの盛んなるは、市中の婦女、多く武家に奉公せし者にて、大名の奥向きを見習ふが故に、武の国に似合はず、女事に昌なるなり。七夕の笹なども、この故に京阪よりは盛んなり。

（傍線筆者）

端午節供に比べて上巳節供関係の商品が動くのは、市中の女子の趣向が大名の奥向きに習っているためであるという守貞の見方は的を射ている。明

治期になって、女性を対象とした雑誌のグラビアを飾るのが女性皇族であることや、現在でも雑誌専属の「カリスモデル」が身につけていたものが飛ぶように売れるという現象は、守貞の指摘した女子の心性に通ずるものがある。

ここまで、近世の鶴岡の雛菓子について見てきたが、鶴岡では一九世紀の初め、武家では「ひいなのかわし」を菓子屋から購入していたことが確認できた。しかも、「上品」とあることから、菓子屋に格付けをしていることになり、いくつもの菓子屋で雛菓子が作られていたことをうかがわせる。しかし、具体的にどのような菓子か「雛菓子」であつたのかはわからない。一八世紀中頃の江戸市中で見られた「雛菓子売り」（前述『宝暦現来集』）のような存在の有無も不明である。

最後に、明治二七年（一八九四）の刊行で、近世の雛祭りの様子を記した『庄内沿革誌』⁽²⁷⁾をあげておく。

風俗

三月三日に至れば上巳の節句にして各家団欒酒盃を傾け且つ雛を祭るか為め毎戸座敷の広間に階段を設け其上に毛せんを敷き上段に幕を張りて人形置絵造花等種々の物品を陳列して之れに美酒佳肴菓子等を提供して親族知友互に相見るを樂とす其多く陳列する家は式拾畳に満る如き仰山なるものあり

ここでは、雛飾りを前に集う人々の様子が記されている。各家では、美しく飾り立てられた座敷に親類や知人を招いており、その前で大人たちは美酒に酔い、馳走を食べて楽しんでいる。雛菓子は、こうした饗宴向けの菓子であるために「盛菓子」の形式をもっていたとも考えられる。『庄内沿革誌』には、端午の節供についても次のようにある。

五月は端午の節句にて毎戸朝菖蒲湯に浴し軒端に菖蒲ヨモキを指し戸主は朝に登城して藩主に謁し此時の服はカタビラノ紋服に麻上下を着し（中略）又七歳未満の男子ある家は庭前に小旗を立てるを例とす其種類は紋を染出したる旗数流と鍾馗の像を画きたる旗一流と槍及青龍頭弓等の武器を多く陳列す（中略）毎戸笹巻を製して之を祝し（後略）

端午節供では、饗宴もなく、笹巻きは家で作っており、上巳節供に比べると地味な印象をうける。また、人形を家の中に飾る上巳節供と槍などの武器を庭前に飾る端午節供とは、飾り物の見せ方が大きく異なっている。座敷の中を見せるということは、その家々の内情を見せることでもある。実はここに、鶴岡の雛祭りや端午節供など他の祭りとは異なるものと意識された要因があるのではなからうか。大名の奥向きに習ったために華美になったことは先に述べたが、それ以上に、家ごとの競争意識も働いていたであろう。

城下町の都市空間では「家」の格や経済力の差が地域社会の秩序となっていたといえる。鶴岡であれば、酒井家を頂点としたヒエラルキーが明確に存在していた。家の中にまで人々を招き入れる雛祭りはそれが明確に示される場だったのでなからうか。こうした心性に支えられ、今日の雛菓子のある方が継承されてきたとはいえないだろうか。

2 近代以降の菓子の記録

明治以降の雛菓子の様子どのようなものであつたのだろうか。まずは菓子業の推移から確認する。鶴岡市郷土資料館には、『鶴岡沿革史』（鶴岡町教育会刊 明治二十三年（一八九〇）に掲載されなかった記録の中に「菓子来歴」と題する、鶴岡の菓子業の成り立ちがまとめられたものがある。

當地ニ於ケル菓子製造ノ起源ハ明ナラスト雖口碑ニ依ルニ今ヲ去ル百七十□年前鶴岡町ニ長崎屋甚左エ門ナル者アリ。飴製造ノ傍飴ニテ丸山煎餅等ノ製造シタルニ始マリシヲ云フ。其ノ後種々ノ製菓ヲ見タルモ飴ヲ以テ製造スル雜菓子ノミナリシヤ。天保年間ニ至リ當時の長崎屋甚左エ門江戸ニ出テ製法ヲ習得シ種々ノ菓子ヲ製造スルニ至リタルモ業務旺盛ナラズ。嘉永年間藩制ヲ以テ製造家ヲ三十六戸ニ限定シタルヨリ漸次順調ニ向上タリ。維新後ニ至リテハ各地ニ同業者続出シ十二年頃ヨリ蒸菓子ノ製造起リ需用生産共に増加セリ。

資料によれば、鶴岡で菓子製造の始まりは長崎屋甚左エ門という菓子の製造者が飴や丸山煎餅を作ったことを始まりとし、甚左エ門が天保年間に江戸で多くの菓子の製法を習得した後、嘉永年間に藩が製造家を三十六戸に限定して技術を向上させたという。先の『酒井様御菓子直段帳』や『金井家年中行事』の資料成立時期や内容と合わせて考えると、矛盾するところがあり、今後更に考察を加えなければならないが、明治以降は菓子業者が増えたことは間違いない。また、明治七年（一八七四）には、上肴町の横山喜右衛門が卸菓子業を開店するための願書を書いており、ここからは菓子仲間の存在がわかる。⁽²⁸⁾ 卸菓子業を開業するということは、それだけ菓子の需要が増えたことの表れである。その要因はもちろん砂糖の供給が十分になったことにある。明治時代、鶴岡で開業した菓子屋は、上肴町豊田屋、日和町信濃屋、海老島船見屋、小港屋、下肴町笹原清吉（この笹原は分家）、木村屋、宝町大松屋漆山永吉があり、大正時代では、一日市町小松屋、宝町大海屋、日和町藤見屋須藤善治、八間町富士屋石川福田郎、高畑町住吉屋本間周策、亀栄町信濃屋諏訪悌吉、馬場町音羽屋大滝悌治、高畑町松島屋などがあげられている。⁽²⁹⁾

大名や豪商など、特権階級によって成り立っていた菓子店は、近代以降

は庶民相手の菓子店や洋菓子店へと変貌しながら、発展する。

近代国家建設のため殖産事業の推進もまた、鶴岡の菓子の興隆を後押しした。昭和五年（一九三〇）六月には、第一回菓子講習会が公会堂で催され、東京から和洋菓子連合技術奨励会理事を講師として招き、五九名の受講生が指導を受けている。²⁹しかし、戦時体制とともに砂糖は統制され、鶴岡の菓子文化も風前の灯となったようである。

しかし、住吉屋の風間氏からは、大戦後、すぐに菓子作りを再開したと聞いている。現在では、毎年一〇月に鶴岡菓子協同組合の主催による「つるおか お菓子まつり」が開催され、平成一八年で一四回目を迎えた。これは、市内の菓子職人による「工芸菓子」の展示会と品評会である。「工芸菓子」は食べることが目的ではなく、日本の花鳥風月を「見せる」菓子の飾り物である。現在では、鶴岡の菓子職人にとって、雛菓子とともに、この工芸菓子の公開が職人の技を競う機会になっており、洋菓子部門からの出品もあるという。

このように、近世から現代にかけて、菓子は鶴岡の文化資産として再生産されてきた。そして、鶴岡の菓子職人の技術は、「飾り物」の菓子技術を磨くことで受け継がれてきといえる。

三 押絵雛菓子と細工物

鶴岡市や酒田市内の庄内ひな街道の会場では、雛菓子と同様の意匠が縮緬などの布で作られた押絵の雛菓子を見ることができ（写真16）。会場での聞き書きによれば、これらの製作年代は第二次大戦中で、砂糖のない時代に雛菓子の代わりに作られたということであったが、飾られているものはそれよりも新しい物に見えた。

押絵そのものが特別な意味をもっていた時代があった。現存する押絵で

最古のものは、徳川秀忠の娘で後水尾天皇の中宮となった和子（のちの東福門院）の手による「紀貫之像」（宇治・興聖寺蔵）であるという。寛永文化の頂点に君臨する後水尾上皇の仙洞御所には、多くの文化人が集ったが、女院の押絵に歌仙、花木が多かったのは、こうした文化人たちの影響とも考えられる。文化人にとっても和子の押絵を拝領することは名誉であり、千宗旦は「青漆紅及台子」などの茶道具を調達した返礼として、慶安三年（一六五〇）、女院から手作りの小野小町の押絵を下賜されている。また、女院は、女院御用達の呉服商雁金屋から夥しい数の呉服を買い上げているが、押絵の材料は、こうした布地から選び出されたことであろう。³⁰和子の入内によって、江戸でも有職への関心が高まったともいわれ、和子が武家文化に与えた影響は大きかったと思われる。

こうした背景があるからこそ、押絵は武家の子女の嗜みといわれ、秋田や松本をはじめ、各地で押絵の雛人形が作られた可能性がある。鶴岡でも内裏雛や歌舞伎の登場人物を写した押絵を見ることができ。昭和の初めまで、鶴岡では雛壇に「江戸絵」といって錦絵を飾ったというが、押絵の雛人形と錦絵を照合する調査は、今後しなければならないことの一つであろう。

本章では、実際に目にするのができた押絵を手がかりに、押絵の雛菓子について考えてみたい。

（一） 庄内地方の押絵雛菓子

雛菓子に比べ、押絵雛菓子の制作者に関する伝承は薄く、押絵雛菓子の歴史を正確に把握することはできないが、可能な限りの聞き書きを行った。

【事例1】酒田市 本間美術館長 田中章夫氏

庄内地方で確認できる押絵雛菓子の中で、もっとも古いものは酒田の本間美術館に所蔵されているものであろう。これは、酒田出身で鶴岡の豪商であった風間家から伝来したものである。

田中氏はかつて押絵の雛菓子について「波の他には、菊水（或いは旭日）、短冊、鶴（円形）、亀（長方形）、富士に松（ハート形）、竹梅扇面、鯛、鯉、蛤、宝袋、竹、蕨、柿、桃、桜桃、茸（松茸）、土筆、白い花など十九種がある」と説明しているが、この十九種が固定的なものであるかは不明である。

ともかく、この押絵雛菓子は、山車の形をした台に二段の傘が付き、それぞれの傘の下に軍配や宝袋などが吊された「傘福」と呼ばれるものとともに、風間家の雛人形の飾り物として存在している。

田中氏の説明によれば、庄内地方において、押絵そのものの伝統は古くからあったと考えて良いという。その理由として、本間美術館所蔵の風間家の資料には、額に入った押絵があり、この押絵の収納箱の内側に「酒田寺町 雲照寺 老母七十五歳之置繪 明治廿四年卯四月吉日 風間」と墨書されていることをあげている。この墨書からは、近世末に生まれた女性によって押絵が作られており、当時は押絵を「置絵」と称していたことがわかる。「置絵」の語は『庄内沿革誌』にも用いられていた。

鶴岡や酒田で見られる押絵の雛人形は、その多くが明治期に作られたと思われる。田中氏は、押絵の雛人形の題材に歌舞伎の登場人物などが用いられていることについて、庄内地方の黒川能や黒森歌舞伎、地芝居などの芸能が少なからず影響を与えているのではないかと指摘している。また、雛人形には「絵紙」と称する絵も飾ったことから、こうしたものから押絵の題材を得たことも考えられるという。秋田県横手市では「絵紙」は富山の葉売りが土産にした印刷物のことである³⁴。

また、押絵の雛人形の製作者は明確ではないが、依頼主は裕福な旦那衆

やその家族であったことが想像できるという。それは、酒田で残っている押絵の種類がバラエティに富んでいることから、商売用に作られたものではなく、能や謡、歌舞伎などの知識がある層からの依頼による特注品だと考えられるからだという。

本間美術館では、戦後、早くも昭和二三年（一九四八）から雛人形展が始まった。展示期間は、三月三日から九日までの予定が、空前の人気によって、一四日まで日延べされたという。このことは、庄内地方の人々にとって、雛人形が太平の世を象徴するものであり、雛人形に寄せる人々の心性を象徴しているのではなからうか。その後も雛人形の展示が継続して開催される中で、風間家から美術館に雛人形が預けられ、押絵雛菓子と傘福も同時に展示されるようになったという。ただし、酒田では、押絵雛菓子はこの他には見られず、風間家のものがむしろ珍しいのではないかといい。

酒田の本間家旧本邸では、一時、押絵雛菓子を販売していたことがあった。これは、市内で細工物を指導していた女性が、風間家の押絵雛菓子を再現することを試みたのだという。販売されていたものを見せていただいた（写真17）。箱入りのセットで、箱の内側には押絵雛菓子の並べ方が図で示されていたが、この並べ方に関しては、鶴岡の菓子職人の方から意見があったのだという。しかし、その女性も高齢のため製作が困難となり、現在は中断している。今後はその方のお弟子さんが作るようになるかもしれないということであった。

【事例2】鶴岡市 久栄堂 五十嵐順一氏

久栄堂の五十嵐氏からは、菓子製作に続き、押絵雛菓子に関する伝承も聞かされた。この店で所有している押絵雛菓子は、近所で御殿鞠も作っていた女性の手によるものだという（写真18）。現在、その方は八〇歳を超え

る高齢となったため、施設に入られているとのことで、詳しい話を聞くことは出来なかったが、この近所には、この女性と同年代で細工物ができる女性はかなりいたという。

久栄堂のある本町三丁目あたりは、かつては上肴町と呼ばれ、比較的古くからの家が残っている町で、こうした押絵雛菓子を多数所有している家もあるようである。しかし、雛祭りの時期にならないと押絵は出さないので、他家のものは見ることが出来なかった。また、二、三〇年前には、古く汚れてしまった押絵雛菓子を捨ててしまったという人もいたという。雛人形には、押絵の雛菓子の他に、竹串を付けた押絵の人形を立てたり、人形を屏風や額に仕立てたりして飾る家もあるという。

五十嵐氏からは、お盆のサゲモンを縮緬細工で作っている家があることも聞いた。サゲモンは小さな打ち菓子である。梅津菓子店の梅津氏にうかがうと、お盆になると、仏壇の前に二本の棒を立て、その間に縄を張り、ここに紐がついたサゲモンのナス、リンゴ、ホウズキ、シマウリの紐と紐を結び、縄をまたぐようにして下げるのだという。この他に、モナカの皮でできたハマナス（ムキミカンとも呼んでいる）に糸を通し、数珠のようにしたものや素麺などを縄に下げるのだという。昭和四〇年頃の調査をまとめた『庄内大谷の民俗』には、サゲモンの様子が紹介されている。ここにはカヤの枝を二本挿し、その間に縄を渡し、ここに桃と茄子を模した粉菓子を結んだものと、数珠状のハマナス（原料の説明はない）が下げられている図と、盆棚の前と墓にもサゲモンの飾りをしたことが記されている。⁽⁸⁾

サゲモンの打ち菓子は、一つが三センチほどの大きさであるが、五十嵐氏が見た縮緬の細工も菓子と同様に小さなものだったという。雛菓子だけではなく盆行事に使う飾り菓子も押絵で作っていたことになり、興味深い。

【事例3】鶴岡市陽光町 渡部啓介氏（昭和一一年生まれ）

渡部氏は押絵雛菓子を所有している。本調査時はまだ納戸から出しておらず、実物を見ることはできなかったが、押絵雛菓子の作り手についてうかがうことができた。渡部氏の住む陽光町は、かつての鍛冶町で、隣は大工町だったという。今はこの町にも押絵の雛菓子を作る人はいないのではないかという。

渡部家に残る押絵雛菓子の作り手は、この家の斜め前にある桂野家の女性たちであった。桂野家の先祖は庄内藩のお抱え金工師で、特に刀の鐔の技術に秀でていたという。その末裔に桂野赤文氏があり、赤文氏の妻と、その息子である文克氏に嫁入りした茂子氏、文克氏の妹という三人の女性が押絵雛菓子を作ったのだという。渡部氏の祖母と、茂子氏の姑は仲が良かったことから、この家と行き来があったそうである。茂子氏は、現在では八八歳を超えており、雪の時期は山形市内で過ごしているということで、実際にはお目にかかれなかった。

茂子氏の姑は針仕事に長けており、茂子氏はこの人から細工物を教えてもらったようである。渡部氏も昭和二三、四年頃には実際に押絵を作る様子を見たことがあるという。三人は裁縫台の前に座って縫い物をしており、米粒を竹ペラで鍊って糊も作っていたという。渡部氏は、押絵の雛菓子には「旭日」もあったというが、これは雛菓子で「菊一」と呼ばれるものと同じ形であった。名称の違いは、鶴岡市内では「菊一」と同じ形の蒲鉾を「旭日」と呼ぶためであろうと考えられる。雛菓子以外には、縮緬で作った三段の菱餅も高坏にのせて飾り、兵隊さんの押絵も飾ったという。また、押絵の羽子板も作ってもらったことがあるという。

桂野家の女性が押絵を商いにしていたかどうかはわからないが、裁縫を習いに来ていた人はいたそうである。渡部氏は、押絵は誰もが作れるものではなかったのではないかという。

(二) 女子教育と細工物

鶴岡市羽黒町手向の土岐智子氏（昭和一三年生まれ）は、竹串をつけた押絵の雛人形をはじめへ写真19・20・21、いくつかの押絵や袋物などの細工物を所有している。酒田市新町の生家にあつたものを譲り受けたのだという。これらの製作者は、智子氏のマゴバアサン（父方の母親）であつた小山繁代氏で、繁代氏は鶴岡の女学校に通つていた姉の中村とよの氏とともにこれらを作つたという。智子氏の父親が明治三十六年（一九〇三）に生まれており、その母である繁代氏は明治一〇年頃に生まれたと考えれば、製作年代は、明治二五年頃になるのではなからうか。

今回、特に調査させていただいたのは、一つの箱の中に納められた細工物類三二点で、内訳は次のとおりであるへ写真細工物1～32。

〈押絵〉

菊一、隠れ蓑、隠れ傘、打出の小槌、恵比寿、大黒、誰が袖、熨斗、女雛、土筆、菊花（黄）、菊花（赤）、桜、女達磨、達磨（一）、達磨

（二）

〈袋物〉

達磨（三）、達磨（四）、三番叟、宝袋、折鶴、亀、梅、椿、桜、酸漿、鳩、鶯、鼠、貝、蝶、金魚

土岐家に所有されている押絵や袋物には、雛菓子と同じ意匠のものほとんど見られないため、雛飾りとして作られたものではなさそうである。

袋物は、かつて香袋や琴爪入れとして用いられたというが、明治四二年に出版され、女学校の裁縫教材として盛んに使われた教科書『裁縫おさいくもの』⁽²⁸⁾には、「おさいくもの」として、以下の二五種があげられているへ写真22。

●鼠袋、兎袋、●蝶袋、小勝袋、●蛤袋、●梅袋、●桜袋、桔梗袋、●椿袋、菖蒲袋、●ほうづき袋、●男達磨袋、女達磨袋、這人形袋、座人形袋、

●三番叟袋、雛鳥袋、●鶯袋、雀袋、●折鶴、座鶴袋、鯉袋、●金魚袋、蝦袋、亀袋

このうち、土岐家の袋物と共通するものには●印を付したが、その数は一二種にのぼる。

細工物に関する研究は、家政学ではすでに取り上げられており、青木茂美は、明治、大正期の裁縫書、手芸書の中に見ることができる「お細工物」「裁縫細工物」は、明治・大正期の女子教育の中で重要な教科であつた裁縫の教材として取り上げられていることを述べている。また、当時の縮細工のモチーフには、「植物」がもつとも多く用いられ、具体的には、松、竹、梅、桜、桔梗、椿、菊、菖蒲、牡丹、蓮などをあげ、花鳥風月や四季の風物詩を織り込んだ作品群が多くを占めているという。⁽²⁹⁾土岐家の細工物にも同様のことがいえる。

土岐家の細工物の製作は、『裁縫おさいくもの』の出版よりも古かつたと考えられるが、明治二七年（一八九四）に出版された『女学裁縫教授書』（金田孝女・金田孫三郎著 大阪市）にも達磨巾着、ひよこ、猫、梅巾着、折鶴、這い子、猿などがあることから、明治二〇年代以前から、細工物にはある程度の型ができていたのではないかと考えられる。

村越信子は、梶山彬の記した『高等女技おさいく物極意』（栄文館書店大正一一年 全国高等女学校及同程度女学校参考書）の序文から、女子教育の場で細工物が推奨された背景には、美の世界だけではなく、家政経済にまで視野が及んでいることを指摘する。⁽³⁰⁾そこには「家政経済の觀念に富み、且つ美術思想に伴うて、日に月に之が製作を試みらるることの盛んなるは、実に家庭のため將た国家の爲め、祝すべき事と云はねば為らぬ。」とあり、それ以前の梶山による『女子技芸 和洋おさいく物新書』（広文堂 明治四五年 全国高等女学校及同程度女学校参考書）の序文に比べ、国家が強調された一文が付け加えられている。この一文だけで国家的な意

志が働いていたという結論はいささか短絡的かもしれないが、近代の女子教育が家庭内の育児と家事の徹底を目指していたことを考えれば、家庭経済を管理することは国家に貢献することといえるであろう。

鶴岡では、大正一四年（一九二五）に伊藤鶴代が県の認可を受け「山形県鶴岡市私立裁縫学校」を開校している。鶴岡裁縫学校では、高等女学校卒業者はかりでなく、小学校卒業生も入学させたため、定員の二倍に達する希望者であったという。同校の学校行事では成績品展覧会とバザーが有名で、昭和四年（一九二九）には、三月一〇日から三日間、生徒成績品展覧会を開催し、洋服、編物、小細工物、作文、習字等を陳列し、雛人形を飾り、来賓に対して食事を供し、その利益は学校に寄附したという。ここで売られた小細工物が、土岐家にのこされたような細工物だったのではなからうか。また、この成績発表を兼ねたバザーが、雛祭りのしつらえの中で行われていたことにも注意を払いたい。

大正一二年（一九二三）に県立酒田高等女学校で行われた記念バザーの風景を写した絵葉書がある（写真23）。人形や御殿毬、子ども服が陳列され、その前に五人の女性が座ってそれらを眺めている。近世の鶴岡の雛祭りでは、家々の格や経済力を誇示した飾り物が雛人形を飾っていたが、学校で行われた雛祭りは、成績優秀な女学生の手による細工物で飾られていたことになる。ここに選ばれた少女の誇らしい気持ちはいかばりであったであろうか。明治、大正期の細工物について、藤本トシ子氏は『花がたみ』の中で次のように述べている。

「細工もんはお針を平えてから行くもんや」と決まっていたようですから、お細工ものが出来るということは、当然「お裁縫は一通り習い終えました」ということでした。本科を終了して専攻科へ進んだといったところでしょうか。誰も彼もが出来ることではないだけに、少し誇らしく、とても楽しい習いごとであったようです。

家族の衣服が女の手に頼っていた時代、針が上手であることの意味が重かったことは想像に難くない。当時の都市部の女学生の時間割では、国語と並んで家事、裁縫がもつとも多くの授業数を占めていたが、女学生の本音は「国語」は好きだが「裁縫」は嫌いであったという。その理由として、裁縫が実用というイメージが結びつくことに対する拒否感をあげているが、鶴岡裁縫学校に通う少女たちの意識との落差を感じさせる。

鶴岡市では、昭和四年から不景気が深刻化すると、低所得者の生活救済手段として副業の奨励費を予算に計上し、昭和十三年（一九三八）には婦女の副業として、「押絵講習会」が実施されており、引き続き押絵が盛んであったことを示している。

こうしたことから、庄内地方の押絵は、近代女子教育とともに作り手の裾野が広がり、おそらく、この頃の作り手が、押絵の雛菓子の担い手でもあったのではないかと考えられる。

（三） 新たな雛祭りの飾り物「傘福」の信仰

現在では、押絵雛菓子の作り手に関する伝承は、ほとんど聞けなくなっている。しかし、現在盛んに作られている雛祭りの飾り物に、縮緬細工の「傘福」がある。

本間美術館に風間家の古い傘福があることは前に述べたが、一般的に目にする傘福は、安産や子どもの成長祈願のために寺社に奉納されたものである。猿、桃、海老など、縁起物の縮緬細工を作って傘の下に吊るし、傘ごと本堂の天井に下げている。本間美術館の田中氏は、酒田市（旧松山町）の総光寺にはこうした傘福があるといい、安産祈願の他にも針の上達のような現実的な祈願もあるという。また、美術館には新堀の慶全寺から、昭和九年（一九三四）に作られた傘福が寄贈されている。意外にも、この傘福の細工物の下には、男性の名前を記した短冊が下げられている。傘福は、

酒田市内には、旧松山町の心光寺、高砂の日吉神社にもあるという。

筆者は数箇所、地域で奉納されている傘福を確認した。まず、鶴岡市七日町の観音堂である「写真24」。観音堂は常時施錠されており、堂内で見ることとはできなかったが、傘福に下がっている短冊を見ると、本間美術館のものとは違って、女性の名前が多かった。細工物の褪色具合から、奉納されてから何十年かを経たものではないかと思われる。また、この近くの三光町の地藏堂にも傘福が下がっていた。三光町には、延命地藏と子安地藏を祭る二箇所の地藏堂がある。筆者が見たのは延命地藏を祭るお堂であった。鶴岡市内では、傘福の伝承を聞き取ることはできなかったが、傘福を見た地域には、観音講や地藏講などの組織があり、現在も高齢の女性たちがここに参加していることから、傘福の作り手もこの女性たちであると考えられる。

鶴岡の傘福に関して、『青竜寺民俗誌』の「安産祈願」の項目に次のような報告がある。⁽⁴³⁾

青竜寺の境内の地藏様にお参りする。三月二四日と八月二四日、あるいは八月の最終日曜日には、各家の最も若い嫁が寺に集まり、安産と子どもの成長を祈る。寺の地藏は安産と子安の神である。家の前にある地藏様もお産の神様である。妊婦は安産祈願に腹巻やカサブクを作って納める。また、子どもの出来ない人がカサブクを作って祈願したところ、子どもを授かったという。

このような記述からも、鶴岡市内では、安産祈願や子どもの成長のために、神仏に傘福を作って奉納する習俗があったことは確かである。

酒田市内では、酒田市海向寺で傘福を確認した「写真25」。海向寺の傘福は、栗島水月観世音菩薩を本尊に祀る観音堂に奉納されている。住職の伊藤隆文師のお話では、傘福は安産と婦人病平癒祈願のため、江戸時代末には奉納されていたと聞いているが、ある程度風化すると処分していたこ

とと、昭和五〇年代の酒田の大火があったことで、古い物が現存せず、正確にはわからないという。現在の傘福は、八日講の講員の中で、針仕事が達者な人が近年奉納したもので、飾り物の数などは特に決まっていなかったことであつた。

傘福の習俗は、一時期、忘れられていたようであつたが、平成一七年（二〇〇五）に酒田商工会議所女性会が創立二五周年の記念に傘福を復活させて以来、息を吹き返したようである。庄内ひな街道のイベント期間中は、酒田の旧山王クラブを会場に、静岡県稲取の「つるし雛」、福岡県柳川の「さげもん」とともに傘福を飾り、その飾り物の数で観光客を圧倒している「写真26」。平成一九年（二〇〇七）一月一日には、会員約一〇〇名ほどで、「傘福くらぶ」も発足し、⁽⁴⁴⁾新たな伝承の場として、酒田中央高校では、地域文化を知る教養講座の中で傘福を取り上げている。講師は酒田商工会議所女性会のメンバーが務め、生徒は縁起物の猿、桃、三角の三種の細工物に挑戦したという。⁽⁴⁵⁾

このように、傘福は雛祭りに結びつけられ、新たな観光資源として注目を集めている。しかし、傘福には、安産や針の上達といった祈願の奉納物としての成り立ちがあり、ここには、女性が細工物に願いを託したという点で、押絵雛菓子と同一の心性を見ることができよう。

さらに、雛祭りの飾り物と淡嶋信仰との関わりということも考えておきたい。川越雄助は秋田県横手市の押絵を中心に調査を行っているが、この中で、古くから「お雛様は淡嶋様だ」と語るのを聞いた体験とともに、淡嶋願人の祭文から、淡嶋信仰と雛祭りの関連性を指摘する。⁽⁴⁶⁾祭文は、「淡嶋明神は天照皇神宮の六番目の姫君で、住吉の后となったが、「うるさい病」を受けたため空ろ舟で流され、三月三日に淡嶋に着いた。その後、巻物で雛形を刻んだことが雛祭りの始まりである」という内容である。淡嶋神社の本体は和歌山市加太にあるが、ここでいただく淡嶋守雛は、海上

安全と婦人の安産、婦人病平癒に抗力を發揮するという。こうした信仰が、上方から庄内地方に持ち込まれ、女性の願いを聞き届ける淡嶋信仰と女兒の節供としての雛祭りとは深く結びつき、さらには安産祈願の傘福を寺社に奉納する習俗や雛祭りに傘福を飾る習俗を生み出していたという道筋があるのかもしれない。

昭和三〇年代まで、羽黒町手向では、女兒が誕生すると、絵馬に立雛を描いた「チョンベッコサマ」(写真28)を集落の神社にさかんに奉納したという。こうした習俗も淡嶋信仰と雛人形の信仰との関係上にあるように思われる。

おわりに

近世後期の鶴岡には、菓子の島台ともいえる雛菓子が飾られるようになっていた。もともとは、鶴岡でも「諸国風俗問状答」の長岡領にあった花の島台が飾られていたのかもしれない。しかし、大名や豪商がもたらした有職菓子は、菓子職人という専門職の手によって、さらなる祝儀性が付加され、雛菓子に継承されていた。雛菓子を継承させる力になったものは、主に上級武士や豪商の求めに応じた職人の技術である。

全国的には、農村地域にも、年中行事の飾り物を作ることを行われてきた。また都市の正月飾りなどの飾り物を周辺の農村地帯が支えることもあった。しかし、早くから芸術性の高い文化をもち、豊かな経済力を擁した都市のように、年中行事の飾り物が專業者の手によってさまざまなバラエティをもつて展開するということはなかった。菓子職人の技術は、従来の民俗学で研究対象とされてきた農村と異なる民俗の世界で培われたものであるといえよう。

守屋毅は、享保六年(一七二二)に幕府が発した雛人形の触書では、

「雛」「同諸道具」の他に「子供持及び候人形」に言及していることから、享保期には雛祭りから雛飾りへの過渡期であり、雛遊びの本来の趣旨は、あくまでも人形で遊ぶところにあったことを示唆している。さらに、「玩具商の動向は、一回きりの使用を前提としてきた「作り物」を、繰り返して使用に耐える遊戯具にし、さらにその遊戯具の鑑賞化を目指していたことに気付いておきたい」と述べる。雛菓子が鑑賞化していった過程にも、同様のことがいえるのではなからうか。

藩主の酒井家が、維新後も居を移さなかった庄内地方では、現在も近世以来の秩序が継承されたため、家格、家序が如実に繁栄する雛祭りもまた、飾り物とともに維持されてきたといえる。

一方で、雛人形の飾り物として、押絵の雛菓子が登場した。この担い手は「裁縫」を学んだ女性たちであった。彼女たちは、家ではなく自分の裁縫の腕を飾り物に託したのであり、雛人形の飾り物を鶴岡の都市周辺に拡大していく役目も果たしていたといえよう。

辻惟雄は「飾る行為は、それが人間の本性に根ざしたものであり、文化を形づくるうえでの根源的な要素であるという点で、「遊び」と恐らく共通の地盤をもち、遊びに劣らず重要と思われるのだが、その面への文化史的アプローチがまだほとんどなされていないのは残念なことだ。(中略)日本の装飾美術に驚くべき力を与えているのは、「装飾」に対する精神ではなくて「装飾する精神」そのもののものだ。(中略)日本の装飾美術の独自の構造が、生活史とのかかわりのなか、飾る行為とのかかわりのなかで、より鮮明に、動的に浮かびあがることになるだろう」という。

庄内地方では、雛菓子、押絵細工物、そして傘福というように、さまざまな飾り物とともに雛人形を飾り続けてきた。そこには、生活と関わりながら飾り物が定着化していく一つの具体的なモデルを見ることができよう。そして、この雛祭りの飾り物からいうなら、辻のいう「装飾する精神」

とは、庶民の希求した「上昇志向」とも言い換えられよう。

本稿では取り上げられなかったが、今後は、雛祭りの飾り物でもある御殿鞠をはじめ、鶴岡の婚礼、葬式の飾り物、さらに、隣接地域の水引細工や嫁暖簾などの飾り物などにも調査範囲を広げ、飾り物の定着化という視点から日本の民俗を見直してみたいと思っている。

調査にあたっては、致道博物館の大塚幹士氏、酒井賀世氏、鶴岡市郷土資料館の秋保良氏、酒田市立資料館の小野忍氏、羽黒町の土岐彰氏にはご教示ご協力をいただいた。末筆ながら、心より御礼申し上げます。

註

- (1) 竹内理三編 『角川日本地名大辞典六 山形県』 角川書店 一九八一年三四四頁、五〇九頁
- (2) 上笙一郎編 『叢書 日本の児童遊戯』第一巻(二〇〇四年 クレス出版)には嘉永六年(一八五二)に京都の人形玩具問屋であった清水屋兄弟第三軒店が目録として出版した「ひな人形の故實 并禁厭百箇條目録」が掲載され、ここには「享保年中迄は京都に細工人二百二十軒御座候所、當時は相減候。」とある。享保年間(一七一六―一七三六)には、京都で人形の細工人が二百二十軒もあったことがわかり、享保雛の人気の高さがうかがえる。また、嘉永年間には、こうした目録から人形を注文していた庄内地方の豪商もいたのではないかと考えられる。
- (3) 『日本食生活全集』 農山漁村文化協会 一九八三―一九九三年
- (4) 倉田美恵 「雛菓子について」『福山市立短期大学紀要』 福山短期大学二〇〇三年 一〇七頁
- (5) 田北学編 『当家中作法日記』『増補訂正編年大友史料』三一巻 田北ユキ 一九七〇年 一八九頁
- (6) 江後迪子著 『信長のおもてなし 中世食べもの百科』 吉川弘文館 二〇〇七年 七八頁
- (7) 『日本庶民生活史料集成』第九巻 三一書房 一九六九年

- (8) 折口信夫は、「まれびとの歴史」(『折口信夫全集』四 中央公論社 一九九五年 四六八―四六九頁)で、島台を神迎えの標の山であると説明している。島台が洲浜と呼ばれて、今の様な形に固定しない後期王朝頃から、宴席の中心になってゐた事は、疑ひもない。而も其上の飾り物は、神を迎へる標の作り物である。食物の中に立てた松の心も、単純なつまではなかつた。標の木を一つくの盛り物に立てたのである。此作り物は、大嘗祭に牽いた「標の山」と同じ物で、屋外の「出し物」を座敷にうつしただけである。(中略) 島台を据ゑて神の在る時の飾りとする地方がまだある。三河設楽郡辺では、正月の歳神様を迎へる為に年棚の下に置く相である。

こうした見方からは、屋根に柳や桃を挿す行為も神を迎える標の山と同様の要素があるといえる。

- (9) 『続日本随筆大成』別巻六 吉川弘文館 一九八二年 三三頁
- (10) 世田谷区教育委員会編・刊 『口訳 家例年中行事』 一九八六年 一五三頁
- (11) 『三原志稿』(『日本庶民生活史料集成』第一〇巻 三一書房 一九七〇年 五四五頁)
- (12) 『歳時謾録』(『日本庶民生活史料集成』第一〇巻 三一書房 一九七〇年 五二八頁)
- (13) 『恵美草』(『日本庶民生活史料集成』第一〇巻 三一書房 一九七〇年 四六〇頁)
- (14) 『尾陽歳事記』(『日本庶民生活史料集成』第一〇巻 三一書房 一九七〇年 四八二―四八三頁)
- (15) 『守貞謾稿』(喜田川守貞著 宇佐美英機校訂 『近世風俗志』五 岩波書店 二〇〇二年 一二二頁)には「有平種々の形ある中に膝と号くるもの、古くより専用なりしが、近年やうやく廃す。故に下にこれを図して後に伝ふ」とある。これは縞の有平を丸めた形のものである。
- (16) 金沢復一著 『金沢丹後江戸菓子文様』 青蛙房 一九六六年 一六一頁
- (17) 諸江吉太郎著 『加賀百万石 ゆかりの菓子』(株式会社落雁諸江屋 二〇〇八年 八〇頁)には、大正十一年(一九二二)三月二〇日『北陸製菓新聞』

- の「雛菓子の話」の中で、同紙主宰の青木恒次郎氏があげた一八種の菓子を紹介している。一八種は「胡麻餅、立鶴、宝珠、金花糖鯛、有平糖ワゲ、翠、若松、イラ物、落雁松、松風、素落雁、千代見草、宮城野、巻水、蝶桜、枝桜、中墨形、宇治川」である。なお「お姫さまの雛祭り」（『家庭画報』第五巻三号 世界文化社 二〇〇八年三月 五一頁）には、諸江氏によってこの一八種が再現されている。
- (18) 喜田川守貞著 宇佐美英機校訂 『近世風俗志』四 岩波書店 二〇〇一年 一五〇頁
- (19) 神崎宣武 「料理におけるつくりもの」『PANORAMAMAGIC MAGAZINE』第七八号 ポーラ文化研究所 一九八七年 六一頁
- (20) 前掲(16) 四三～四頁
- (21) 酒田市史編纂委員会編 『酒田市史』資料篇第七集 酒田市 一九七七年 三三六頁
- (22) 『飲食史林』第六号（四三～五一頁）に牧野宏子による翻刻がある。また、本資料を食文化の視点から研究したものに、高垣順子ほか著 『山形県庄内地方における伝統的食生活文化の研究』（山形県立米沢短期大学）がある。
- (23) 鶴岡市役所編・刊 『鶴岡市史』下巻 一九七五年 六八九～六九〇頁
- (24) 鶴岡市役所編・刊 『鶴岡市史』上巻 一九六二年 六二五頁
- (25) 前掲(24) 六二六頁
- (26) 前掲(18) 一八八頁
- (27) 渋谷光俊著 『庄内沿革誌』 小池藤太郎刊 一八九四年 九一～九二頁
- (28) 前掲(23) 六九〇頁
- (29) 前掲(23) 六九二頁
- (30) 前掲(23) 五五六頁
- (31) 武田恒夫著 『東福門院』 平凡社 一九八〇年 五八～五九頁
- (32) 戸川安章著 『日本の民俗 山形』 第二法規出版 一九七三年 二四二頁
- (33) 藤田順子著 『雛と雛の物語り』 暮しの手帖社 一九八四年 一三頁
- (34) 川越雄助著 『押絵』 秋田文化出版社 一九八九年 六〇頁
- (35) 東京女子大学文学部史学科編 『庄内大谷の民俗 山形県鶴岡市大広大谷』 東京女子大学史学部郷土調査団 一九六六年
- (36) 初版は共立女子職業学校教師 伊藤文子・小川錠子・高田久子共著 大倉書店・東京 一九〇九年。日本玩具博物館から、一九九六年復刻版が刊行されている。
- (37) 青木茂美 「ちりめん細工」についての一考察 (一) 技法について『文化女子大学紀要』第三〇号 文化女子大学 一九九九年一月 三二頁
- (38) 村越信子 「裁縫お細工物についての一考察」『東京家政大学博物館紀要』東京家政大学博物館刊 二〇〇五年二月 一〇二頁
- (39) 前掲(23) 六七～六九頁
- (40) 藤本トシ子著・刊 暮しの手帖社編 『花がたみ』 二〇〇一年 一〇九頁
- (41) 稲垣恭子著 『女学校と女学生』 中央公論新社 二〇〇七年 一六～一八頁
- (42) 前掲(23) 五五九頁
- (43) 成城大学民俗学研究会編・刊 『青竜寺民俗誌 山形県鶴岡市青竜寺』 一九九〇年 四五頁
- (44) 『庄内日報』二〇〇七年一月一七日
- (45) 『庄内日報』二〇〇七年一月一六日
- (46) 前掲(34) 一六一～一六四頁
- (47) 拙稿「山形県鶴岡市羽黒町手向のサイノカミ祭り」『道祖神研究』第一号 國學院大學道祖神研究会 一一一～一二二頁
- (48) 守屋毅 「都市祭礼と風流」『都市と民俗』 小学館 一九八五年 四五四頁
- (49) 辻惟雄 「かざり」……生の証としての『日本の美「かざりの世界」展』NHKサービスセンター 一九八八年 六頁

[Summary]

Decorations and Offerings for *Hinamatsuri* in the Shonai District: *Hinagashi* and *Oshie-hinagashi*

HATTORI Hiromi

This paper considers the establishment of folk techniques in cities by discussing the details of decorations and offerings accompanying *hina* dolls during *hinamatsuri* (doll's festival) in Shonai district.

In the castle town of Tsuruoka and the mercantile city of Sakata during the modern period, *daimyo* lords, shipping agents, wealthy merchants and wealthy farmers bought the most luxurious *hina* dolls from Kyoto and Edo. Today, these dolls are exhibited to the public and are accompanied by *hinagashi*, or colorful *hina* sweets, and *oshie-hinagashi*, or padded cloth pictures, imitating *hinagashi*. As the doll's festival approaches, one can find at shops in the Shonai district which sell Japanese sweets, assortments of various kinds of sweets such as *aruhei* (candy), *rakugan* (sugar cake) and *nerikiri* (sweet bean cake), which are valued for their outstanding decorativeness.

A study of *hinagashi* in various parts of Japan as recorded in documents of the modern period shows that there was a difference in the kinds of sweets used as *hinagashi*. For example, although *yomogimochi* (mugwort-flavored rice cake) and *hishimochi* (diamond-shaped rice cake in three layers of red, white and green) were used throughout the country, *hinagashi* like *rakugan* made to look like birds or fish were found only in the Kinki and eastern Shikoku districts. In a document recording the annual events of the warrior class in Tsuruoka, it is written that “*hiina no kashi*” (literally, sweets for *hina* dolls) were bought from a sweets shop in the castle town. It may be said, then, that such custom of *hinagashi* has been continued until today.

It is the techniques of the Japanese sweets makers, especially those who were able to respond to the demands of the upper class warriors and wealthy merchants, that were responsible in continuing this tradition. Generally, decorations and offerings used in annual events of the farming districts were made at home while those used in the cities were made at neighboring farming districts. However, in cities having sophisticated culture and ample economic power, a variety of decorations and offerings for annual events were developed by specialists. Furthermore, in castle towns where the differences in family status and economic power created social order of the district, *hinamatsuri* held at home to which people were invited was the occasion to display the family's status and economic power. It is also believed that *hinamatsuri* became a place for

Japanese sweets makers to compete in their skills.

The people who made *oshie-hinagashi*, on the other hand, were thought to be women who learned sewing as part of their school education after the Meiji period. They showed their sewing skills by making decorations and offerings. Moreover, it is believed that they played a role in spreading decorations and offerings for *hina* dolls to areas surrounding the city of Tsuruoka.

In the Shonai district many kinds of decorations and offerings other than *hinagashi* and *oshie-hinagashi* have been decorated and offered at *hinamatsuri*. These include such things as *kasafuku*, or strings of lucky objects hung from parasols, and *gotenmari*, or hand-embroidered balls. It may be said that this tradition is a concrete example of how decorations and offerings take root in close relation with the life of the people and that in it one can see a glimpse of the common people's desire to rise in the world.

Research and Reports on Intangible Cultural Heritage
Number 2
2008

Publisher:
National Research Institute for Cultural Properties, Tokyo
13-43 Ueno Park, Taito-ku, Tokyo, 110-8713, Japan

無形文化遺産研究報告 第2号

平成20年3月28日印刷

平成20年3月31日発行

編集 独立行政法人国立文化財機構
東京文化財研究所
『無形文化遺産研究報告』編集委員会

編集委員	無形文化遺産部 部長	宮田 繁幸
	音声・映像記録研究室長	高桑 いづみ
	無形文化財研究室長	鎌倉 恵子
	成城大学講師	星野 紘
	法政大学能楽研究所 教授	山中 玲子

発行 独立行政法人国立文化財機構
東京文化財研究所
〒110-8713 東京都台東区上野公園 13-43
電話 03 (3823) 2241

© 独立行政法人国立文化財機構
東京文化財研究所 2008

National Research Institute for
Cultural Properties, Tokyo