

田舎道に聞くと餅雑話

影法師

幸手、栗橋、古河、間々田、とは日光街道の四天王を云

ふのだが正月の四天王には、門松。御供まがら。屠蘇。雑煮と云はれて居る内二天王までが餅によつて占められる事は豊葦原瑞穂の國年頭の延喜としては蓋し當然であると云へる。

大晦日、生き馬の眼をぬくあはたよしさも一夜明ければ一陽來福、家中打揃ふて雑煮を祝ふ長閑さは人生無上の法悦と云へる。

「正月や雑煮で押し出す去年の糞」此の狂句は誠に其の邊の雰圍氣を諷し得て妙である。

年中行事で暮の餅搗程忙しいながらも楽しいものはないだが田舎ならば、ボンボンと云ふ陽氣な音が軒並にきこえて正月を呼び込む様な氣がするが東京では餅屋か團子屋の

近處でないと思はれない。

餅の原料は云はずもがな糯である、糯も御多分に洩れず多種多様にあるが茨城産のヤハラ餅、埼玉産の越ヶ谷餅等は其の中の白眉である、一般に越ヶ谷糯は御供に適しヤハラ糯は熨斗餅に適する。

さて正月の床の間に海老や橙と共に飾る御供餅だが、あの製作には仲々に苦心の存するもので、あれは繪畫や彫刻と同様に立派な藝術品であると言へる。素人考へでは如何なる御供餅でも熨斗餅同様完全に搗いて仕舞ふものと考へてゐるらしいがそれは大變な認識不足で、小さな御供餅なら知らず大きなものはどうしてよくその様な事ではあのおつくりと腰の高い見るから圓滿なる相を堪えてゐるものは

出来ないペンヤンコの圓い熨斗餅を二枚重ねたのでは御供餅とは云へない、御供と一口に云ふても小さいのは一合供から大きなのは一俵供それ以上までである。靖國神社に奉納され並べられてゐるのは相當大きなものがあるが、あの様なのを拵えるには最良の手腕と最善の材料とを要する。最も上等の糯を選び適度に蒸し上げ（あの場合蒸し過ぎは絶對に不可）それを臼に入れて杵敷の凡そ十遍もあてまだ米の粒が原形を存してゐる換言すればロクにつけてないかすかに粘りのでた奴を板の上に、のせて掌でもみ上げるのである。その時の熱さは言外である掌の力と板面と餅の有する熱とを利用してあれ丈の美しい表面を出すのである、大きな供の中を立ち割つて見れば必ず中は糯の原形を存して居るものだ、それはさて置き板の上で順次にまるみをつけ御供に適するまるさになつたならば別の水平なる板の上に移すので、その性質上迅速を要し且、ゆがまぬ様又龜裂の入らぬ様技術者の苦心は並大體ではない。實際福徳圓滿一家和樂の象徴たる御供に龜裂が入つたりゆがんだりしてゐ

たのでは飾る當事者はあまり愉快ではないであらふ、板の上にのせた柔軟な餅の塊は引力の原則により四方に垂れ下らふとする。之を餅屋ではダレと云ふ術語を使ふが之を阻止しようとして扇風器の様なもので冷却收縮さす、やがて外皮が固まり順次にそれが内攻し完全にかたまるのであるが、外皮の收縮が内部の擴張所謂ダレる力に及ばぬ時に龜裂が生ずる。此の龜裂を止める瞬間が技術者の最も緊張する時である、一俵供程にもなると完全な御供として重ねられるには尠くとも十四時間を要する。

技術者は作家的良心から氣に入らない作品は何遍か拵えなほす、だが技術者と雖も利潤を目的とする營業家か或は其の使用人であるから時間と材料を豊富に使ふことを許さない限られた時間に限られた材料とを以て快心の作を物しようとする結局は熟練の問題となるので、それ故にいつでも年の暮には優秀な技術者は關係方面に引つ張り肌である。

御供に比し熨斗餅の方は割合に簡單に且つ迅速に事が進

べる適度に蒸し上げた糯を一氣に搗き上げ一氣にのして麩斗型に入れて仕舞ふ。臼で搗いてのし上げる迄の時間を擧げて見ると大體五分間に、一枚一升五合の麩斗餅が四枚出来る蒸す、時間は蒸氣の強弱があるから一概には擧げられなす。

昔から女の肌の綺麗なのを搗き立ての餅の様だなどの比喩があるがあれは麩斗餅を搗き上げた材料の感觸に最も適切な言葉である。

麩斗は御供と違ふて肌色、光澤彈力等の關係から或は水分を多分に吸収する性質を有する點から茨城産のヤハラ餅が一般に好んで使用される様である。

餅屋はもうかると云ふ賣れさへすれば確にもうかる尤もなんでもそろらしいが、餅屋は殊にさうである。東京に何軒とある三好野を見給へ何れも堂々たる立派な店である。

一升の米を水に浸ければ二割五分以上増えて一升二合五勺から一升三合位になる（餅にする準備としては糯を六時間以上水に浸して置く）しかも餅屋では此の二割五分を控

除した残の一升到搗賃を加へて賣るのでから二割五分は不勞所得である實に只もうけである、搗賃と云ふのは燃料料件費及何割かの利益の一切を計上したものであるのだ。

上等の麩斗餅は白くて光澤がありゴミや米粒などが無い羽二重の様な感觸である。口にして齒切れが善く舌にまはりつかない。ゴミなどがあるのは良く米を磨いでない證據で米粒があるのは糯そのものが悪いか、或は蒸し過ぎか蒸し不足である。また、あんまり粘力のあるのは例へば餅を焼いて兩つに千切らふとする場合長々と引張れるのは搗き過ぎか水を入れ過ぎたかである。そう云ふ餅に限つて齒切れが悪い一尺五六寸位のびるのが適度であらふ。齒切れの悪いのは御婆さんなどがのどにつかえさせて目を白黒させる危険性を充分に持つ。また餅の鑑定を思ひ違をしてゐる人が大分多い、筆者の故郷の人などは東京の餅は粘氣がないあれは水を餘計に入れる所爲であらふなど云ふ米粒だらけの一寸もある厚ぼつたい麩斗餅を最上の様にほこつてゐる。

だが熱氣の冷えた糯をのん氣に永々と搗いて居ればいやでも粘氣の強い齒切れの悪い餅が出来る、その様なのは美味からふ筈がない。何如に上等の糯を使用したとて製造法がそれに伴はない場合は上等なのは望まれぬ、況んや惡糯をや。

餅はいつのころから食用に供せられたか詳ではないが、本草綱目には餅を藥として用ひたとある。

わが國では文德實錄中に、喜祥三年今茲母、子なきを以て餅をつくべからずといふ記事があり、風土記には餅が白鳥に化したと言ふ記事がある。

これ等の記録によると遠く千餘年の昔からわが國民に愛好せられてゐた事が分る。また説文に蓬餅、葛餅、蕨餅、牛蒡餅、茄子餅、栗子餅、柿搗餅、橡餅等があつたと記載されてゐるから餅に種々の材料を混じて用ひる事も餘程早くから發達してゐたものらしい平安朝時代には餅を祝儀用として上は朝廷から下は庶民に至るまで皆用ひたものでありと云ふ。

江戸時代には元旦に用ひる餅を齒固といつて天皇東廂で餅を食べさせられた事が傳えられてあり枕の草紙には正月十五日にかゆ餅を作る事が記載してある。

餅を贈る儀式の一つに三日の餅といふのがある婚禮して三日目、舅の方でついで祝ふ餅の稱である。

また亥子餅と云ふのは十月初(舊曆)の亥の日に餅をついて食ふと疫病を除き得るといふ縁起から來たもので、今でも地方によつては、この習慣が残つてゐる。元唐土の風が日本に傳はつたものらしい。

現今食用に供せられる餅には、色々ありその名稱によつて用途も異なる。例へば鶴の子餅は卵形の紅白を重ねたもので祝儀に用ひられ菱餅は菱臺に載せた菱形の餅で三月上巳の節句に用ひられる。

鏡餅は御供へ用で昔正月には男は具足に女は鏡箱に餅を供えたことから其の名も起つたものであらふ。

圓餅といふのは鶴の子餅の圓いもので矢張祝儀に用ひられる。また海鼠餅は太い竹を半分に分けてその中に餅を入

れて冷し蒲鉾形にしたもの、瓦餅は重箱の底一杯に重ねて入れたものである。

その他うるち餅、豆餅、草餅、粟餅、等の名稱は何れも餅の中に混じる材料によつて名づけたものである。

地方によつては名所或は舊蹟に因んで命名したのも多い、例へば駿河の阿部川餅、近江の草津の姥ヶ餅等の如き登山の際山の入口で賣つてゐる力餅は精力をつけるの意味から出たものであらふ。

餅は昔は小さなはら／＼になつてゐる糯の粒を一つの團子にかためて食べるので消化液に觸れる部分が少く、爲に消化が悪いと思はれて居た。

けれども實際はさうでなく消化試験の結果は飯よりも消化が良い事が分つた。

餅の營養價については搗きたての時と時日を経過した時とはその成分に多少相違があるので堅い餅と柔い餅とを區別して述べなければならぬ譯だが今普通の餅の營養價を擧げると「東大藥學士畑忠三氏分析参照」。

餅百瓦につき

水 分三二・〇〇 含窒素物七・〇六 脂肪一七
無窒素物六〇・二二 織 維〇・三九 灰分〇・一七
總カロリー二七七で

白米飯の營養は、百瓦につき

水 分 六二・〇〇 含窒素物 四・四〇
脂 肪 〇・四〇 無窒素物 三二・〇〇
織 維 〇・五 灰 分 〇・二五

で餅の方が營養が多い。

併し時日を経過して堅くなると水分が少なくなるので自然營養價は濃くなる道理である。

搗き立ての餅を大根おろしの中に入れておろし餅として食するか或は餅を食した後で大根おろしを食ふと消化がよいこれは一般に大根おろしの中にはデキスターゼが含まれてゐるのでそれが、消化をたすけるのであらふと考へられる。

餅の保存は専門家と雖もなやまされる處である。

あの青いカビは菌の繁殖であるか筆者は研究してないが
 経験の教へる所では食してあまり有害でない様である。然
 し非常に餅味を減ずるから成る可く乾燥さして置く事が肝
 要である。方法としてブリキ罐の中に干瓢と共に入れて保
 存するか高い處に吊して置くとかが擧げられるがいづれも
 完全ではない極度に乾燥さして仕舞へばコチ〜になつて
 齒が立たなくなるし、あまり乾燥もさせないカビも出さな
 いで保存すると云ふことは困難の事であるにカビの出な
 い中に處分して仕舞ふが一番利口である。然し夏場であれ
 ば三日か四日で（夏は内部から）いけなくなるが冬なれば
 十日か二十日位では容易にカビが生ずるものでない。

餅は昔の單純な時代にあつては菓子贈り物として用ひら
 れ又戰場や旅行用等の食物として携帯したものらしく更に
 凶作の場合には色々の食物と混和して廣く用ひられた、こ
 れは糰が餅となつた場合に水を吸収して乾燥し難い點にあ
 る。

次には餅は他の物質をよく混合して味を調和する特性を

持つてゐる甘味も、香味も、菓餅を造つても草餅を拵えて
 も能く食物に供せられるが、これ等を普通の糰に入れては
 食用が困難である餅の抱和力の大きなこと、他の比を見な
 い。

一年の計は元旦にありと云ふ雑煮を祝ふてしつかり腹を
 拵え有意義なる路政の大策を樹立せられん事を希ふて擱筆
 する。

紫浪

名畫ならぬ七福神や供餅
 夜の市福壽草珍ら買得て
 張替の障子に動く梅の影
 寢て聞けば音高〜と嫁が君
 福壽草など買得ていよと豊なる