

報告

おもちと日本人

小坂香奈子, 大関知子[†]

大阪府立大学 総合リハビリテーション学部 栄養療法学専攻
583-8555 大阪府羽曳野市はびきの3-7-30

受付: 2012年11月1日, 受理: 2012年11月26日

Mysterious Omochi

Kanako KOSAKA and Tomoko OZEKI[†]

Department of Clinical Nutrition, Faculty of Comprehensive Rehabilitation, Osaka Prefecture University, 3-7-30 Habikino, Habikino, Osaka 583-8555, Japan

Received 1 November 2012; accepted 26 November 2012

Key words : rice cake (餅); dietary education (食育)

1 はじめに

正月になると必ずといっていいほど、おもちをのどに詰まらせて人が亡くなったというニュースが流れる。そしてそのニュースは、当たり前のように受け入れられている。

一方で、こんにゃく入りミニカップゼリーの窒息事故は大問題になり、販売禁止にまで世論が沸き起こる。この差はいったいどこからくるのだろうか。そこでおもちという食べ物について、日本文化の中での位置づけを含めて考察した。

2 食の安全性～こんにゃく入りミニカップゼリーとの違い～

食品の安全性という点では、平成19(2007)年度厚生労働科学特別研究事業により「食品による窒息の現状把握と原因分析研究」が実施され、消防本部(担当人口約2,850万人)を対象とした平成18(2006)年の一年間の現状調査からは、窒息は724例であり、その76%は65歳以上、約10%が1～4歳であったと報告されている。原因食品は、食品成分表によって分類できた432例のうち、「穀類」が最多の211例で、そのうち「もち」がトップの77例、次いで「米飯」が61例、「パン」の47例であった。次いで「菓子類」62例で、そのうち、「あめ」が22例、「団子」8例、「カップ入りゼリー」は8例であった。

このように、おもちの窒息事故件数に比べ圧倒的に件数が少ないにもかかわらず、こんにゃく入りミニカップゼリーは、訴訟や販売停止になるほど世間の関心が高く、農林水産省食品流通局は平成9(1997)年までに6回、業界に対して、事故防止のために、商品特性と食べ方の具体的な注意等を容器包装に表示することを周知徹底するよう指導し、平成19(2007)年5月にも、事故防止の対策を徹底するよう通知が出されている。さらに当時の法体制では表示についての指導しかできないという限界を打破するために、消費者安全確保のための新たな立法措置として、平成20(2008)年10月に国会に法案が提出された消費者安全法が平成21(2009)年6月に制定されている。実際、こんにゃく入りミニカップゼリーの製造者は商品の形状を変え、商品包装を通じて窒息への注意喚起を行っている。

こんにゃく入りミニカップゼリーの製造者のように形状変更や注意喚起などの努力を、おもちの場合は求められず、製造者責任も窒息事故があってもあまり問われていない。その理由を探してみても法案が国会に提出された時に、消費者行政担当大臣が会見で発言した、「モチはのどに詰まるものだという常識を多くの人が共有している」くらいしか見当たらない。おもちについては、食べる側が注意して食べないから窒息事故になるという理論らしい。そこで、その文化的背景を明らかにするために、おもちの歴史と日本人との関わりを明らかにする必要があると考えた。

[†]連絡著者 Email: ozeki@rehab.osakafu-u.ac.jp

3 おもちの語源

安室¹によると、おもちは古くはモチイと呼ばれていた。さらにこのモチイの語源をたどると、モチイイ（糯飯）に行き着くという¹。承平年間（931年～938年）に成立した『和名類聚抄』には「毛知比（もちい）と呼ぶとあり、元禄10（1697）年に書かれた『本朝食鑑』では「餅 毛知（もち）と訓む 昔は毛知比と訓んだ」とあることから、少なくとも17世紀には現在のようにモチと呼ばれるようになったことがわかる。また、平安時代の宮中における女房詞では、おもちは「カチン」と呼ばれ、「カチイイ」から来た言葉だとされる¹。これらの説とは別に、笠原²によると、ねばり気をあらわす言葉「ムチミ」によるという説や、満月を意味する「望月」に通じるとされる説など、おもちの語源に関する説はいくつかあるようである。

4 おもちの歴史

4.1 古代・奈良時代

「もち」ということばが日本の文献に、はじめて登場するのは『風土記』であるとされる。『風土記』は、713年に元明天皇が命じて、国ごとに土地の様子や伝説・産物などを書かせたものである。

笠原²によると、『豊後国風土記』の中に、明け方、北から白い鳥がとんできて、「もち」となった。しばらくするとサトイモ数千株にかわり、冬でも青々と生えしげった。そこで、サトイモを豊草、国の名を豊国としたという記録があるという。『豊後国風土記』の別の話では、速見群田野の地は、たいへん土地がこえてるので、稲はうねに捨てておくほど豊かに実った。おごりたかぶった人々が、「もち」を弓矢的に使ったところ、「もち」はたちまち白い鳥になって南へ飛び去り、その年のうちに農民は死に絶え、水田はあれはててしまったとある²。

この話にある、「白い鳥」はイネの精霊（稲魂）だと考えられており、古代の人々は、イネそのものに精霊がやどっていると信じたとされる。原田³は、この話は、稲魂の去来に関係するといわれており、貴重で尊いコメを粗末にしたため、稲魂が去ったというメッセージが込められているようであるとする。このように、古くから、おもちは、イネの霊が宿ると考えられ、特別な霊力があるとされていたことがわかる。

また、718年に出された『養老令』によると、律令国家の大膳職には、主菓餅（くだものつかさ）とよばれる役職があり、菓子（天然の木の実）や雑餅（くさぐさのもちい）などを作るのが仕事であったとされる⁴。おもちは、古くから木の実とともに菓子として扱われていたことがわかる。また、この菓子としてのもちは、シトギと同じように神饌

（神様への供え物）だったようだ²。

シトギは、今から約千年も前にできた書物にのっている古い言葉で、笠原は、おもちの前身ではないかとしている²。シトギは、生米を水にひたしてやわらかくしてから杵でつきくだき、水で練りかためた物で、もともとは神様へ供えられたもので、人が食べるものではなかったと考えられる²。米を蒸し、臼と杵を使ってつくるおもちが神様へ供えられる食べ物になった経緯は、このシトギからの流れがあり、シトギに代わり、おもちが神様への供え物という性質をうけついたのでないかと柳田国男は考察している¹。

また、安室は文献史料から、正月元旦の祝いは、奈良時代から宮廷の公式行事となったと思われると記している⁵。

4.2 平安時代・鎌倉時代

平安時代になると、神にささげられたおもちは、宮廷行事にかかせないものになった。笠原によると、この頃からおもちは、宮中の行事とむすびつき、正月飾りに用いられるようになった²。特に、宮中での年中行事にちなんだものとして、正月に歯固めの餅鏡（もちいかみ）があったとされる。もともとは中国で硬い餅を食べる習慣にあやかって、日本の宮中でも歯固めの儀式がはじまり、鏡餅が登場したという説もある。年歯を固め、延命を願うこの歯固めのおもちは、源氏物語の「初音」にも記載が残されている⁴。これ以降、鎌倉時代にも、歯固めの宮中行事におもちが用いられたという記録が多々残されている⁴。さらに江戸時代以降も歯固めの行事は伝えられ、正月1日におもちやかち栗を食べたとされる⁶。

4.3 室町時代

笠原によると、室町時代になると貴族の間で、正月の歯固めの儀にかかせなかった餅鏡（もちいかみ）は、鏡餅（かがみもち）とよばれて床の間にかざられるようになった²。

雑煮の食習慣の由来には定説がないとされるが、正月にお雑煮を食べる習慣は室町時代に始まったとされ、鎌倉末から南北朝にかけて「雑煮」の呼び名が用いられ始めたと言われる⁵。

安土・桃山時代に編纂された『日葡辞書』には、「ザウニ」（雑煮）という名前と、「正月に出される餅と野菜で作った一種の煮もの」と定義されており、当時から、おもちに野菜などを入れた雑煮汁を日本人が食べていたことが記録されている⁷。

歴史的にみると、中世ないし近世初期には、すでに日本人にとってお雑煮とお正月は強く結びついていたようにも考えられるが、そういった文献記録の多くは、貴族や武家など上層階級の人々の生活を記したものである。したがって、現在のように一般庶民の間で、お雑煮が食べられる

ようになったのはいつごろからであったかは、まだ正確にはよくわかっていないと指摘している⁵。

4.4 江戸時代

石川によると「宮中の歯固め儀式で供えられた餅鏡（もちいかみ）は、江戸時代には、「鏡餅」としてお正月の神様に供えられるとともに、武家の甲冑に供えた鏡餅は、「具足餅」とよばれた」という⁴。そして、笠原によると雑煮が庶民に一般的に食べられるようになったのは江戸時代からではないかと推測される²。

江戸時代には、五節句などの年中行事や冠婚葬祭などの通過行事が広く一般的に行われるようになり、こうした折りには、おもちやだんごが用意されて祝われるようになった。ただし、人口の大部分が暮らす農村部では、新年の白いおもちは、めったに口にすることができない「ハレの日」の大切な食べ物であった。一方で、同じ江戸時代に書かれた『東海道中膝栗毛』の中では、お雑煮を食べる場面があり、一部の都市の住民にとっては、お雑煮は日常の食べ物でもあり、都市と農村の食生活の間に大きな差があったことを垣間見ることができる⁷。

5 近世以降のお正月とおもちの意味

一般庶民の暮らしの中に広まった鏡もちや、年の初めに、おもちの入ったお雑煮を食べるという習慣には、大切な意味があった。

神崎⁸によると「鏡成ちは、お正月にやってくる、「年神様」と呼ばれる年に一度、年をとるための神様への、供物（神饌）であり、依り代（神座）であり、そこに神（霊）が宿る（とりつく）と考えられた特別な食べ物であった」。また、神崎は、「鏡」が三種の神器のひとつで、その名を冠っていることからそれらはうかがえるという。神様に供える鏡餅は必ず丸餅である。その理由は、完全なものは丸い、あるいは人間の心臓が丸いことに由来すると民俗学的にいわれている⁷。このことから鏡餅は、最高の形として神聖視された円形に神が宿るとされたことから作られたことがわかる。

この「年神様」は、正月に迎える穀霊であり、同時に祖霊たる祖先神でもあり、大みそかの晩に天から降りてきて正月の卯の日の卯の刻に昇るといわれている⁶。また岩井によると、「年神様は、高い山から里に下りてきて人々に幸福をもたらしてくれる神であると信じられていた。古代日本人は、人が死ぬとその魂は、1カ月間は家の棟に、1年は村はずれの本木に、のちに山へいって山の神となり、春には里に下りて田の神となり、正月にはまた正月神、年神として里に下り、子孫の繁栄を見守ってくれると信じていた⁹。正月は祖先を祀るときでもあり、昔は大みそかから祖先の「み

たままつり（霊祭）」が広くおこなわれた。この年神様への供え物になくはならないのが、鏡もちであったのである。

6 雑煮の意味

それでは、鏡餅が年神様への「依り代」であったとするなら、新年にいただくお雑煮は、どのような意味があったのだろうか。

松下によると「雑煮の本名は「保臈」（ほうぞう）で、餅が臍を保養するところからの名」であり、「本字は「烹雑」で「烹」は「煮」と同じだから、「雑煮」と同意と『貞丈雑記』の「雑煮の項」に記されている」のだという⁷。

安室によると、「民俗学における一般的な解釈では、鏡餅は年神様への供物またはその依り代として供えられるおもちであり、お雑煮はそうして供えられた品々をひとつの釜で煮て、神人共食（しんじんきょうしょく）するための料理」である⁵。また「お雑煮の歳食い」などという習俗が各地に存在することから、神崎は、お雑煮の本来の意味は年重ねにあり、年神の魂を授けてもらい、福寿を願って食したものだ指摘する⁹。つまり日本人は、お正月に皆一斉に1つ年を重ね、年神様とともにおもちをお雑煮としていただいていたのである。

7 お年玉とおもち

今日のお年玉は金銭を包むのが一般的であるが、ある地方では今でも正月の丸餅を年玉とよぶことから、そこでは年神様に鏡餅を供えるばかりでなく、家族ひとりひとりにも丸餅を年玉としてすえていたと考えられる⁹。そして年玉の玉は、タマ（靈魂）に通じ、その供え物には祀った神霊の分霊が宿り、それをいただくことで人々は生命の更新をはかろうとしたと柳田国男は考えている¹。

8 おもちつきとおもちの社会的な役割

今でこそ、包装餅が簡単に手に入り、おもちはいつでも食べたい時に食べることができる。しかし、つい50年ほど前までは、そうではなかった。特に、もち米だけでついた白いおもちも、特別な日にしか食べることができない、特別な食べ物であった。

そもそも長らく庶民のあこがれであった白いお米のご飯が、日本で広く口にされるようになったのは、実に戦後も高度経済成長期のことであり³、おもちもその白いご飯とあわせて、大衆化の道を歩み始めたのである。包装餅が初めて販売されたのは、1965年のことであり、家庭用の電動もちつき機が販売されたのは、1971年のことである。それ以前は、基本的におもちは各家でつくものであり、またお

もちつきは、一大セレモニーでもあった。

おもちつきには、決まったルールがあった。正月用のおもちを年末につく場合、29日につくことは、苦に通ずる「クニチ餅」といい、31日につくことを「一夜餅」といってこれらの日には、もちつきをするものではないとされた⁶。

都市部では「賃餅」といって、自家でつくのではなく、専門業者に頼むこともあった。『東都歳時記』の12月26日の項には、「此節より餅搗街に賑し」とあり、4、5人の搗き手が米を蒸かすかまどやせいろ、臼や杵など一式を持って家を回り、注文があると、家の前でもちつきをしたことが記されており、これを「賃餅」とか「ひきずり」といった⁶。

同じもちでも、ほたもちなどは、「となり知らず」といって、となり近所に関係なく勝手につくることができたが、白いおもちは、となり近所、親戚などと一緒につき、神仏に供え、となり近所に配るなどして、ともに祝いあって食べるものであった²。安室¹は、日本人の日常生活においては、おもちが神様とのつながり以上に人と人を結びつけるものとして機能してきた」と指摘する。その典型的な行為がおもちの贈答（食物贈答）であった。

井之口¹によると、この「食物贈答」は、民俗学的な解釈として、共食（共食飲食）から派生した。氏の考えによると、「共食とは本来、神様と人、および人と人が同じ火で調理したものを一緒に食べることで一体感およびそれによる新たな力を得ようとする行為である¹。また、社会が複雑になって交際の範囲も広がり、多くの人々がわざわざ一か所に集まって共食することが難しくなったとき、共食の観念を求めて一つの火で煮炊きしたものをみんなに配って歩くという簡略形ができ、それが食物贈答の一つの重要な要素になったようだ。今でも村の法事などの後に、供えられたおもちを、わざわざ村の人たちに配る習慣が残っているのは、この共食の習慣からきていると思われる。

9 おわりに～おもちのこれから～

以上のように、こんにゃく入りミニカップゼリーとおもちは、窒息の原因という意味では、いずれも危険な食べ物であるが、その歴史の長さや、日本人との生活での親密さという点では、全く異なるものである。

日本社会は驚くほど急速に高齢化が進み、現在では、お正月におもちをわざわざ食べなくても、日本人は充分長生きできる時代になっている。正月におもちをありがたくいただきたいと感じている人たちも長生きするうちに、加齢に伴う身体機能の変化により、おもちを安全に食べることが

困難になってくる。そこで近年では、おもちの性状を変えることで、嚥下の機能が低下している人にも安全に召しあがっていただくよう高齢者向けのおもちが開発されている。

一方、正月のおもちについて現代の日本人は認識できているだろうか。平成24(2012)年10月に我々が大阪府内の管理栄養士養成施設3年生29名(男5名、女24名)を対象とした質問紙を用いた自記式アンケート調査では、正月におもちを食べるのは27名(93%)にのぼったが、その意味まで知っているとはわずか1名(3%)に過ぎなかった。2名(7%)は正月におもちを食べないと回答し、また、21名(72%)は正月以外にもおもちを食べると回答した。これは一例にすぎないが、若い世代は、おもちを正月と関わりなく食べ、正月のおもちの意味をあまり認識していないという現状が推測できる。そのような若者からみると、新年に報道されるおもちによる窒息事故は、「なぜ命をかけてまでお正月におもちを食べるのか」と冷やかな目で眺めるだけの、理解不能な出来事として映るだろう。

平成17(2005)年に成立した、食育によって国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことを目的とする食育基本法では、取り組みの一つとして伝統的な食文化の継承が挙げられている。お正月のおもちについても、私たちはこれまでのおもちとの関わりを正しく認識し、おもちとおもちをとりまく文化を次世代に、さらには未来にまで伝えて行きたいものである。

文献

- 1 安室知(1999)餅と日本人「餅正月」と「餅なし正月」の民俗文化論、雄山閣出版、東京。
- 2 笠原秀(2004)おもちの大研究、PHP研究所、京都。
- 3 原田信男(2006)コメを選んだ日本の歴史、文芸春秋、東京。
- 4 市毛弘子(1992)食生活と文化、弘学出版、東京。
- 5 文化庁文化財部伝統課他編(2005)全国から集めた伝統の味 お雑煮100選、女子栄養大学出版部、東京。
- 6 福田アジオ編(2012)知っておきたい日本の年中行事事典、吉川弘文館、東京。
- 7 芳賀登、石川寛子監修(1999)全集 日本の食文化 第12巻 郷土と行事の食、雄山閣出版、東京。
- 8 神崎宣武(1991)日本人は何を食べてきたか、大月書店、東京。
- 9 岩井宏実(1989)正月はなぜめでたいかー暮らしの中の民族学、大月書店、東京。