

## 飛驒高地周辺におけるトチノミ食の地域的特性について

辻 稜 三\*

### 1. はじめに

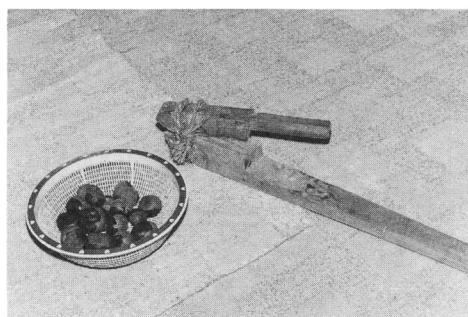
トチノキ *Aesculus Turbinata*, BLUME は東北日本から石狩地方にかけて広く分布しており、溪畔林を形成する樹木である。トチノミ（第1図）は縄文時代中期初頭～中葉の遺跡から出土しており<sup>1)</sup>、ドングリとならんで採集時代の主要な食糧資源となっていた。トチノミにはサポニンやアロインが含まれており、食糧化するにはアク抜きせねばならない。

トチノミの食習俗に関する研究は昭和30年代に始まるが<sup>2)</sup>、最近は松山利夫や渡辺誠・

筆者らによる研究が数多く発表され<sup>3)</sup>、採集にかかる慣行や半栽培の問題、アク抜き技術の成立と展開などについて仮説が提示されている。本稿では飛驒高地を中心としたトチノミ食の事例を詳しく報告し、その地域的な特性を考察してみたい。

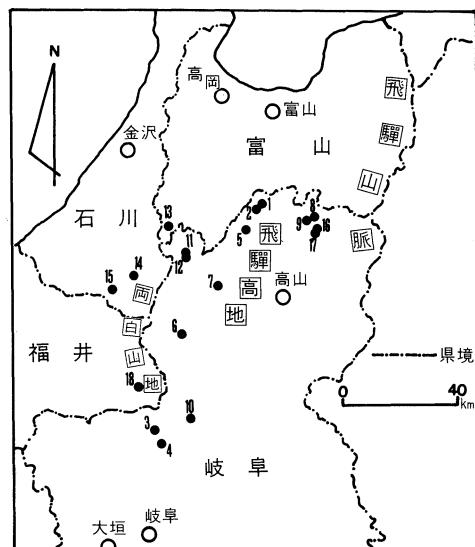
### 2. 調査の概要

調査は1988年春から秋にかけて実施した。実際に加工の様子を記録にとどめようとしたが、昨年はトチノミが全国的に不良であったので、もっぱら聞き取りのみに終始した。



第1図 トチノミとトチムキ

2枚重ねた板の間にトチノミを入れて皮をむく。トチムキはクジリ・トチクネリ・ギク・ネジギなどと呼ばれる（1988年撮影 荘川村六厩）。



第2図 調査地概念図

\* 京都府立西宇治高等学校

第1表 調査の概要

| 事例番号 | 調査地         | 対象     | 生年   | 性別 |
|------|-------------|--------|------|----|
| 1    | 岐阜県宮川村西忍    | 清水 サツ  | T 7年 | 女  |
| 2    | 岐阜県宮川村落合    | 岩佐 ウタ  | T 3年 | 女  |
| 3    | 岐阜県板取村上ヶ瀬   | 長屋 しよう | M43年 | 女  |
| 4    | 岐阜県板取村加部    | 長屋おこよ  | M33年 | 女  |
| 5    | 岐阜県河合村保木林   | 上谷 キク  | M39年 | 女  |
| 6    | 岐阜県荘川村六厩    | 穂波 かな  | T11年 | 女  |
| 7    | 岐阜県清見村上小鳥   | 栄 きみ江  | T10年 | 女  |
| 8    | 岐阜県神岡町佐古    | 尾前万年青  | M41年 | 女  |
| 9    | 岐阜県神岡町跡津川   | 井辺 茂子  | T10年 | 女  |
| 10   | 岐阜県八幡町那比字留良 | 東山 かね  | M43年 | 女  |
| 11   | 岐阜県白川村有家ヶ原  | 北 艶子   | T 6年 | 女  |
| 12   | 岐阜県白川村有家ヶ原  | 新谷なつゑ  | S10年 | 女  |
| 13   | 富山県上平村東赤尾   | 小林 鈴   | T15年 | 女  |
| 14   | 石川県尾口村尾添    | 夏至 トン  | T13年 | 女  |
| 15   | 石川県白峰村白峰    | 山田 秋   | T12年 | 女  |
| 16   | 岐阜県上宝村金木戸山吹 | 平岩 一夫  | S 6年 | 男  |
| 17   | 岐阜県上宝村金木戸山吹 | 楨田 みね  | M42年 | 女  |
| 18   | 福井県和泉村荷暮    | 三島 ちの  | T 5年 | 女  |

事例番号は第2図の番号に対応し、採集や加工などにかかる事例番号とも対応する。7は配偶者からも聞き取った。また2は河合村角川、5は河合村二ツ屋、15は白峰村大杉谷在住時の体験談である。

調査地は福井・岐阜・石川・富山の4県にまたがっており（第2図）、18ヶ所におよぶ（第2図・第1表）。岐阜県がその大半を占める。いずれも奥深い山村にあり、とくに番号8の佐古は戸数1軒を数えるにすぎないし、18の荷暮は冬が到来すると挙家離村してしまう。

トチノミの加工は女性たちにゆだねられていたので、聞き取りの対象はたいがい女性に限られる。トチノミの最も一般的な加工食品であるトチモチは現在もつくられているが、トチのコザワシやサワンドチなどはすでに過去のものとなっている。

### 3. トチノミの採集

トチノミはだいたい9月中旬頃に落下する。毎年成るわけではなく、ナリドンはおおよそ3年に1回である。またワセやナカテ・オクテがあり、実の大小によってオオドチ・マメドチと呼ばれる。採集には、個人の自由意思にまかせる採集（番号4・7・8・9・10・11・12・13・14・15・16・17・18）と「山の口明け」にもとづく採集（番号1・2・5）とがある。後者は過去の慣行であり、ナカマヤマと呼ばれる共有林野で展開された。

#### 事例1（宮川村西忍）

戦前までは村の区長があらかじめトチノミの成り具合を検分し、採集日時を決定した。日時は年によって若干ずれるが、9月10日～25日の間であった。採集の人数制限や平等分配のルールは存在しなかった。

#### 事例5（河合村保木林）

トチノミ拾いは部落の常会（寄合）で決定され、「山の口明け」が決まるまでは拾うことができなかつた。対象となる林野はナカマヤマである。日時以外の決まりはない。

『きよみ風土記』（清見村、1986年）によれば、同村の下小鳥地方でもかつては9月25日を柄山の口開きと決め、入会山の柄拾いをした<sup>4)</sup>。

トチノキの伐採は長く禁じられてきたのでトチノミの採集地は村落の近傍に控えていたが、食糧事情の好転に伴い伐採が解禁された。第3図に見られるように今日では遠隔地へ拾いに行くケースが増えており、たいがい自動車が使われる。平均所要時間は47分である。

トチノミの採集は、まず拾って腰カゴに入

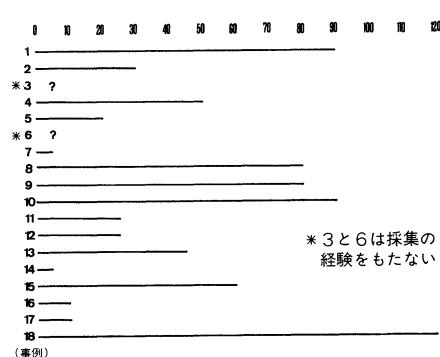
第2表 トチノミの採集に使われる道具

| 道<br>具<br>例 | 腰付け用           | 背負い用          | 結び用         | その他      |
|-------------|----------------|---------------|-------------|----------|
| 1           | コシツケ(ワラ、3升)    | フクロ(2斗)       | ニナワ         |          |
| 2           | テンゴ(ワラ、3升)     | フクロ(布)        | ニナワ         |          |
| 3           |                |               |             |          |
| 4           | コシズケ(竹、3升)     | フクロ(2斗)       | ヒボ          |          |
| 5           | アジカ(アジカギ、2升)   | フクロ(麻、2斗)     | ニナワ(ワラ)     |          |
| 6           |                |               |             |          |
| 7           | アジカ(竹、4升)      | フクロ(布、2斗)     |             | コザ(背負い子) |
| 8           | ?              |               |             |          |
| 9           | フゴ(竹、4升)       | 南京袋(3斗)       | ニナワ         |          |
| 10          | ヒゴ(竹、3升)       | フクロ(布、2斗)     | オイナワ(ワラ)    |          |
| 11          | クグツ(ワラ、3升)     | フクロ(麻、2斗)     | ナワ          | 手袋       |
| 12          | ?              |               |             |          |
| 13          | テゴ(ワラ、3升)      | 南京袋(2~3斗)     | ニナワ         |          |
| 14          | フゴ(ワラ、ガマ、シナの皮) | ネキガエ(ワラ、1~2斗) | ニナワ(麻、シナの皮) |          |
| 15          | シリッポドラ(ワラ、3升)  | ドラ(ワラ、2~3斗)   |             |          |
| 16          | ネコダ(ワラ、5~6升)   | カマス(4斗)       | ニナワ         | カマ、手甲    |
| 17          |                |               |             |          |
| 18          | エブ(木の皮、3升)     | ルックサック        |             | 手甲       |

れそれを順次背中のフクロに移していくので、腰付け用のカゴや背負い袋・結びヒモが不可欠となる（第2表）。カゴはほぼ2~5升の大きさであり、竹・ワラ・ツル製が多い。フクロは2~3斗の大きさであり、ほとんど布製である。手甲や手袋・カマが使われることもある。

トチノミの採集量は年によって大きく異なるが、ナリドンであれば1日に1人でおよそ2.5斗は採集可能である。

樹木と人間との関係を示すものにトチ・ナラ・カシなど、樹木にかかる地名がある。トチノミへの依存度が伝統的に高い地域ほど



第3図 採集地への片道所要時間（徒歩）

第3表 「トチ」のつく地名

| 事例 | 地名  |
|----|---|
| 1  | トチボラ  |
| 5  | マメドチ ワカドチ トチノサカ<br>トチボラ トチサコ トチソ                    |
| 7  | トチボラ(栎洞) 栲本 栲原<br>トチボラグチ(栎洞口) 栲洞山 栲平<br>栎ノ木洞 村栎 栲の木 |
| 13 | マキノトチダニ   |
| 14 | トチヤマ  |
| 16 | 栎尾 トチボラ   |
| 18 | トチナラノタニ   |

7については『きよみ風土記』を参照。

「トチ地名」<sup>5)</sup>が色濃く残る傾向にある。飛驒高地一帯にはかなり分布しており、とくに清見村や河合村ではその密度が高い（第3表）。

#### 4. トチノミの加工工程

トチノミの加工食品は、トチノミだけでこしらえられるトチのコザワシやサワンドチなどとトチノミに穀物を混合してこしらえるトチモチ（アクトチ）・トチガユに大別される。前者は研究事例が少ないのでできるだけ詳述することにし、後者は地域的な重複をさけて報告することにしたい。

##### (1) トチのコザワシ・サワンドチ・トチのハナ

トチのコザワシとサワンドチはよく似た食品であるが、加工工程とりわけ加工技術はず

いぶん異なっている。分布地域にも若干のちがいがみとめられる。

##### 事例1 サワンドチ（宮川村西忍）

①トチノミをオケのなかの水につけて虫殺しをする。②干す。③搗屋で粉にする。④フルイに通す。⑤トチダナをつくる。ワクをこしらえ、コウゾ（楮）のガラ（茎）で編む。その上に布を敷く。トチダナの代りにオケを使うこともある。⑥トチの粉を水に溶かす。⑦トチダナに粉を入れ、その上にシキノー（布）を被せて水を1~2日間落とす。⑧水切りをする。⑨ソバコと混ぜて練り、⑩蒸して食べた。

##### 事例5 サワンドチ（河合村保木林）

①採集してきたトチノミをすぐにオケの水に5日間つけて虫出しをする。②ヒノタカ（火棚の上）にあげ、乾燥・貯蔵する。③搗屋で粉にする。④フルイに通す。⑤トチダナをつ

第4表 トチのコザワシ・サワンドチの加工工程

| 工事<br>事例 | ①                 | ②               | ③               | ④                | ⑤                     | ⑥                     | ⑦                    |
|----------|-------------------|-----------------|-----------------|------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------|
| 1        | 虫殺し<br>(オケ・水)     | 干す              | 搗く<br>(搗屋)      | ふるう<br>(フルイ)     | トチダナづくり<br>(楮の茎)      | 溶かす<br>(水)            | 水さらし<br>(トチダナ・1~2日間) |
| 2        | 虫殺し<br>(水)        | 天日乾燥            | 搗く<br>(搗屋)      | ふるう<br>(フルイ)     | トチダナづくり<br>(楮の茎 or 竹) | 水さらし<br>(トチダナ)        | 絞る                   |
| 5        | 虫出し<br>(オケ・水・5日間) | 乾燥・貯蔵<br>(ヒノタカ) | 搗く<br>(搗屋)      | ふるう<br>(フルイ)     | トチダナづくり<br>(楮の茎)      | 水さらし<br>(トチダナ・2昼夜)    | 絞る<br>(布)            |
| 8        | 虫殺し<br>(オケ・水・1晩)  | 干す<br>(1週間)     | 貯蔵<br>(アマのタカ)   | 皮むき<br>(石・歯・クリ)  | 炊く<br>(6升鍋)           | 洗う                    | つぶす                  |
| 9        | 虫殺し<br>(水)        | 皮むき<br>(石・歯)    | 煮る              | トチダナづくり<br>(竹)   | 水さらし<br>(トチダナ・半日間)    | 柿渋づくり<br>(渋柿・フルイ・バケツ) | 水さらし<br>(トチダナ・柿渋)    |
| 12       |                   | 皮むき<br>(石)      | 煮る              | もみ出し<br>(布袋)     | 水さらし<br>(オケ・布・3日間)    | 絞る<br>(布袋)            | (沈澱)                 |
| 16       | 虫殺し<br>(オケ・水)     | 皮むき<br>(イシナ)    | 炊く<br>(鍋・1~2時間) | 水切り<br>(ザル)      | トチダナづくり<br>(トウフの箱)    | 水さらし<br>(トチダナ・1昼夜)    | *柿渋づくり<br>(渋柿)       |
| 17       | 虫殺し<br>(水・2~3日間)  | 皮むき<br>(トチムキ)   | 煮る<br>(鍋)       | もみ出し<br>(ショーケ、布) | トチダナづくり<br>(竹)        | 水さらし<br>(トチダナ・2~3日間)  | 柿渋づくり<br>(渋柿)        |

くる。3尺4方の木のワクをつくり、コウゾガラでサナ（棚）をつくる。泥が入るのを防ぐために布を2枚敷く。⑥トチの粉をトチダナで2昼夜さらす。⑦布をつつんで絞る。⑧トチの粉とソバコを2対1の割合で混ぜて練る。⑨茹でたり焼いたりし、ミソやキナコをつけて食べた。工程③で得られた粉は貯蔵されることがある（第4表）。

#### 事例8 トチのコザワシ（神岡町佐古）

①トチノミをオケの水に1晩つけて虫殺しをする。②天気に左右されるが、だいたい1週間ほど干す。③アマのタカ（天井）にあげる。④ぬるま湯につけて温めながらテンシ（手石）でたたいて皮をむく。歯でもく人もいたし、最近ではクジリを使うこともある。⑤6升鍋で炊く。⑥水を切り、洗う。⑦細かくつぶす。⑧トチダナをつくる。⑨トチの粉をトチダナに移し、その上に麻の布を敷いてトユ

から水を約1日間落とす。⑩柿をつぶして漬を摂る。⑪トチダナに柿漬を入れて混ぜ、水を落とす。⑫味見をする。不十分であれば、さらに柿漬を加えて水さらしをする。⑬麻製のフルイに通してカスを取り除く。⑭絞る。湯や水・汁などをかけて食べる。焼くこともある。

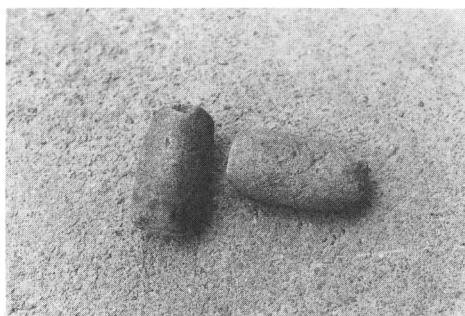
#### 事例12 コザワシ（白川村有家ヶ原）

新谷なつゑさんは白川村加須良の出身であるが、コザワシの記憶は必ずしも定かではない。

①トチノミを石（第4図）でたたいて皮をむく。②ドロドロの状態になるまで煮る。③布袋にその溶液を入れ、オケのなかで漬す。布袋に残ったカスは捨てる。④オケの上に棒を渡し、布地を被せる。谷川のチョロ水を3日間落とす。⑤布袋に入れ替え、絞る。下に容器をおいてうける。絞ったものにミソ汁をか

| ⑧<br>絞る               | ⑨<br>練る<br>(ソバコ)   | ⑩<br>蒸す       | ⑪                 | ⑫  | ⑬             | ⑭  |
|-----------------------|--------------------|---------------|-------------------|----|---------------|----|
| 混ぜる<br>(ソバコ・灰汁)       | 茹でる                |               |                   |    |               |    |
| 練る<br>(ソバコ)           | 茹でる・焼く<br>(ミソ・キナコ) |               |                   |    |               |    |
| トチダナづくり               | 水さらし<br>(トチダナ・1日間) | 柿漬づくり<br>(漬柿) | 水さらし<br>(トチダナ・漬柿) | 味見 | カス取り<br>(フルイ) | 絞る |
| 絞る<br>(布)             |                    |               |                   |    |               |    |
| (上澄廃棄)                | (天日乾燥)             |               |                   |    |               |    |
| 水さらし<br>(トチダナ・柿漬・3日間) | 味見                 | 絞る<br>(布・ザル)  |                   |    |               |    |
| 水さらし<br>(トチダナ・柿漬・3日間) | 味見                 | 絞る            |                   |    |               |    |

\* トチノミの皮を用いることがある。



第4図 トチムキ石

花崗岩製であり、各々長さが9cm・周囲が15cmほどある（1988年撮影、白川村有家ヶ原）。

けて食べる。一方、⑥容器に溜まった溶液を沈澱させる。⑦上澄を廃棄する。沈澱したカタクリはハナと呼ばれる。⑧ハナを天日乾燥する。ハナをどのようにして食べたかは、よくわからない。またトチダナをつくったかどうかについても不明である。なお澱粉をハナと呼ぶ例は、北上山地のナラノミやトチノミ・飛騨高地のクズ・紀伊山地のクズ・四国山地のカシノミ食に見い出せる。いずれも農耕以前の植物性カード状食品である。

#### 事例16 トチのコザワシ（上宝村金木戸山吹）

①トチノミをオケの水につけて虫殺しをする。②石の上にのせ、イシナ（石）でたたいて皮を取る。③鍋で1~2時間ほど炊くと、トチノミがドロドロの状態になる。④ザルにあけ、水切りをする。⑤トウフの箱（底や横にいくつか穴があいている）にサラシモメンを敷き、トチダナとする。⑥トチサワシバ（高さ70cm、幅80cmくらいの共同作業場）のトチダナへトチノミを移し、上に布を敷いて水を1昼夜落とす。⑦トチノミ2升に対して渋柿4~5個をたたきつぶす。⑧トチダナに柿渋を入れ、3日間水にさらす。柿渋がないと

きはトチノミの皮（2升）を使うが、そのときは7日間以上の水さらしが必要である。⑨味見をする。苦い場合は、さらに水さらしをする。⑩細かいザルの下に布を被せ、鉢にのせる。布に流し込んで絞る。布に残ったコザワシにミソ汁やミソを加えて食べる。コザワシは薄灰色をしており、2升のトチノミから1升5合のコザワシが得られる。コザワシはナマドチでもヒネドチ（貯蔵されていたトチノミ）でも同様の工程で加工される。コザワシを食べたあとのお茶は格別に美味しいそうである。

奥飛驒の村々には、次のような俗謡が伝わっている（『飛驒白川村』<sup>6)</sup>）。

^\色の白いは双六お女郎

栄のコザワシ食ふたかて

^\色の白いは山中の女郎さ

栄のコザワシ食ふたせいで

^\嫁に行かりやば加須良へゆきやれ

栄のコザワシわがままぢや

かつて白川村の加須良に在住していた中野長治郎・ふみ子さんも次のようにして栄のコザワシを加工したそうである。①トチノミを茹でる。②皮をむく。③ドロドロとした状態になるまで煮る。④ザルに入れ、水が入ったオケのなかでかき混ぜる。⑤トチダナをつくる。⑥トチダナに布を敷き、オケの溶液を流す。その上に布を被せて、水を落とす。⑦パケツに入れ替え、何かとかき混ぜる。⑧それをトチダナへ移して、再び2~3日間サワス。

また『きよみ風土記』によれば、清見村下小鳥地方にもトチのコザワシのようなものが存在していた。ナマドチからつくるには、①皮をむいた実を臼で碎く。②灰汁でドロドロになるまで煮る。③トチダナをつくる。トチ

ダナは楮の皮をむいて平に並べ、麻で編む。細かくてまっすぐな竹を並べて簣子状に取り付けることもある。簣子の上に麻布か幕布を敷く。④トチダナで瀧しながら水にさらす。下に炊桶をうける。⑤炊桶に沈澱したものを乾燥させる。たくさんサワスには、サラシブネ（2尺4角、深さ5寸くらいの木箱）を谷の傾斜を利用して段々状に並べ上のフェから順次水が渡り流れるように工夫してサワス。乾燥したトチからコザワシをつくるには、①石臼でよく挽いて桶に入れる。②水を混ぜてよくかき回す。③沈澱させる。④上澄を捨てる。⑤沈澱物を乾燥させる。こうしてできたコザワシはトチモチに混ぜたり、砂糖水に入れたりした。また団子にしてミソ汁に入れたり、熱湯で搔いたりした。

## (2) トチモチ（アクドチ）

トチモチはモチゴメとともに搗かれる加工食品であるが、アワやヒエのような雑穀と搗き合わせる場合もある。トチモチは番号1・2・5・8・9・16の地域ではアク（灰）ドチとも呼ばれる。

### 事例1 アクドチ（宮川村西忍）

①水をはったオケにトチノミを2~3日間つけて虫殺しをする。②天日乾燥する。③テンゴに入れ、ツシ（火棚）にあげる。ツシには、かつてトチノミが3斗ほど貯蔵されていた。④12月中旬頃、トチノミを木オケの水に2~3日間つけてふやかす。⑤温めながら木製のクジリで皮をむく。2~3人で2升をむくのに1時間要する。⑥カマスに入れ、7~10日間ほど水にアワス。⑦よく洗う。⑧トチのハイアワセをする。トチノミを入れた木オケの上にショーケ・麻のシキナー・灰の順にのせ、煮え湯をシャクでかける。トチノミと灰を煮

え湯でまぶすこともある。1昼夜おいておく。ナラ（ホソ）の灰が好まれ、トチノミとの量比は1対1である。⑨アク抜きが完了したかどうかを確認する。トチノミを割ってアクのしみ具合や焼いて固さ加減を見る。トチノミにアクがアッテいなかったら、もう1度アクをタラス。⑩洗う。⑪モチゴメとトチノミは2対1の割合で蒸す。かつてはモチゴメの代りにモチアワを用いた。⑫キネで搗く。正月や4月の節句にも食べた。

### 事例4 トチモチ（板取村加部）

①トチノミを木オケかバケツの水に2日間つけて虫出しをする。②ムシロの上でカラカラになるまで干す。虫がつきにくくなる。③紙袋に入れて納屋にしまう。④12月13日頃に取り出し、水に1日間つける。⑤煮え湯をかける。⑥クジリで皮をむく。2升をむくのに1時間以上を要する。かつては、口でもいた。⑦木綿袋に入れ、流れ川で7~10日間ヒヤカス。途中で袋をひっくり返す。⑧ショーケに移して洗う。⑨灰をトーシにかける。カナギ（ナラ・カシ）の灰がよく、ソバガラの灰でもかまわない。⑩オケにトチノミ1、灰2の割合で入れ、煮え湯をかけて混ぜる。ヒタヒタの状態になるまでシメ、3日間そのままにする。これをアクセルという。⑪割ってみて黄色くなっているかどうかを確認する。白いときはもう1度アクをする。⑫ショーケにいれて川で灰を落とす。⑬トチノミとモチゴメを1対2の割合で蒸す。⑭キネで搗く。正月に食べる。

### 事例5 アクドチ（河合村保木林）

①トチノミを熱い湯に1晩つけてフワカス。②温めながら、石の上にのせてカナヅチでたたく。ネジギで皮をむくこともある。③木綿

袋に入れ、水舟や流れ川で1週間サワス。④ショーケにあげ、洗う。⑤灰汁につける。穴のあいた1斗カンにワラノスベ（ハカマ）を敷き、その上にナラあるいはトチの灰を入れる。カンの下にトチノミを入れたカラツナベをおき、灰に湯を注ぐ。⑥アク抜きの確認をする。割ってみて、赤味がついた感じの黄色であればよい。イロリで焼いたり煮たりして味見をする。⑦かつてはモチゴメよりもトチノミを多くして蒸した。⑧キネで搗く。正月や2番正月（2月1～4日）・節句（4月3日）のような祝い日にもつくる。

#### 事例7 トチモチ（清見村上小鳥）

①トチノミをオケかバケツの水に2日間ほどつけて虫出しをする。②ショーケにあげ、2階のオチャヤネで10～15日間干す。十分に干すと、皮がむけやすくなりまたくさりにくくなる。③ネズミの害を防ぐためにカンに入れてニカイにあげる。④12月に1升枡で計量する。山盛りを1升とする。⑤バケツか木オケの水に2晩ヒヤカス。⑥トチノミを温めながら、漬け物石の上にのせてカナヅチでたたく。⑦カシラアクをつくる。鉄鍋にショーケ・布・灰の順にのせ、煮え湯をかける。トチノミ1升に対して灰3合が必要であり、1升5合の灰汁を得る。⑧別の容器に温かい灰汁の上澄を取り、トチノミを半日間つけておく。⑨かつては麻袋、今はタマネギ用の網袋に入れて川もしくは水舟で4～5日間さらす。途中でカマウ（ゆする）。⑩ショーケにあげて洗う。⑪大きなものは切る。⑫灰7合で強い灰汁をつくる。⑬温かい灰汁に1日間つける。⑭焼いてつぶし、アクが抜けたことを確認する。⑮トチノミとモチゴメを1対5の割合で蒸す。⑯キネで搗くが、最近は機械を使う。正月や

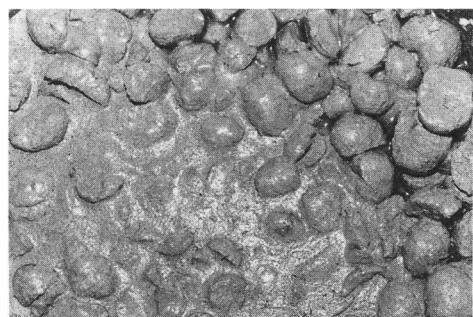
4月の節句にもつくる。

#### 事例8 アクドチ（神岡町佐古）

①トチノミをオケの水に1晩つけて虫殺しをする。②天日乾燥する。③イロリの上にあげる。④温めながら皮をむく。⑤横穴のあいた石油箱（今はタマネギ用の網袋）に入れ、10日間ほど川でさらした。⑥洗う。⑦ナラやケヤキの灰をトーシにかける。塩分やタバコ・ビニールの灰が混入するのを避ける。⑧温めておいたトチノミと灰をオケに入れ、煮え湯を注ぎ棒で混ぜる。フタをして1週間おく（第5図）。⑨アク抜きの確認をする。割ってみて黄色いかどうかを見る。また焼いて食べてみる。辛ければよい。⑩ショーケにとって洗う。⑪トチノミとモチゴメを1対1の割合で蒸す。⑫キネで搗く。正月につくるが、カエルが鳴く頃になるとつくらない（第5表）。

#### 事例11 トチモチ（白川村有家ヶ原）

①トチノミを木オケの水に1晩つけて虫殺しをする。②天日でカラカラになるまで干す。③ツシにあげる。しばらくすると、カマスに入れる。④12月10日頃、トチノミを湯に2晩つけておく。⑤温めながら、石で皮をむく。



第5図 トチノミと灰をまぶす  
煮え湯とまぶすので、一時的にかなり高温となる。1週間たつと、固まる（1988年撮影、神岡町佐古）。

⑥麻袋に入れ、水舟か流れ川で10日間さらす。  
 ⑦洗う。⑧温かい灰汁につける。トチノミが入った木オケの上に木を渡し、その上に底に穴があいた容器をおく。容器のなかに布地を敷く。トチノミ1升に対してナラのようなカナギの灰2升を入れ、湯を注いで1日間おく。  
 ⑨アク抜きの確認をする。トチノミを煮たり焼いたりしてやわらかさや味を確認する。やわらかくてピリッとした味がすればよい。⑩トチノミとモチゴメを1対4の割合で蒸す。⑪キネで搗き、丸モチにする。正月から4月3日の節句にかけて食べる。工程⑨のトチノミを御飯とともに炊くと、トチガユになる。

#### 事例13 トチモチ（上平村東赤尾）

①トチノミを水に1晩つけて虫出しをする。  
 ②皮をむきやすくするために天日乾燥する。  
 ③カマスに入れてツシにあげる。④12月10日頃、トチノミを1升枡で計る。⑤2日間ほど水につけてふやかす。⑥温めながら、石で皮をむく。カナヅチを使う人もいる。⑦布袋に入れ、流れ川で1週間さらす。⑧洗う。⑨鍋で3~4時間煮る。⑩ナラかブナの灰をトーシにかける。トチノミ1升に対して灰も1升を要する。⑪冷めた鍋に灰を入れて棒でかき回し、2日間おく。灰の代りにカセーソーダを使うことがある。⑫アク抜きの確認をする。味や色具合に注目するが、このときにトチガユにすることがある。⑬カゴに入れて洗う。⑭水に1晩つけてアク出しをする。⑮モチゴメと蒸す。⑯搗く。丸モチや角モチにした。正月から3月3日の節句にかけてつくる。

#### 事例14 トチモチ（尾口村尾添）

①トチノミをオケの水に1晩つけて虫殺しをする。②天日で10日間以上干す。③アマ（火棚）があった頃は箱か紙袋に入れてあげた。

④1月半ば頃、山盛り1升を基準にして計量する。⑤熱湯につけてふくらます。⑥手がつけられる程度の湯につけ、石の盤にのせて木ヅチでたたく。2人2時間で4升近くをむくことができる。⑦麻の布袋（最近はタマネギ用の網袋）に入れ、流れ川に1週間つける。⑧鍋で5時間ほど煮る。⑨カタギ（クリ・ナラ）の灰をトーシにかける。トチノミ1升に対して灰7合を要する。近頃では灰の入手が困難になり、10kg当たり2,000円で売られている。⑩トチをアワス。やや熱いトチノミと煮汁をポリ容器へ移し、灰を入れて混ぜる。密封したりフトンを被せたりして、冷めないようにする。1晩おく。⑪アクがオーテル（合っている）かどうかを判断するために、トチノミを割って色を見る。⑫灰を洗い流す。⑬トチノミとモチゴメを1対1（最近は1対2）の割合で蒸す。⑭キネで搗き、角モチにする。正月から3月頃までこしらえた。

#### 事例15 トチモチ（白峰村白峰）

①トチノミをオケの水に2~3日間つけて虫殺しをする。②渋皮をとりやすくするために天日乾燥する。③かつてはアマにあげ、しばらくしてコグツ（カマス）に入れた。④1月10日頃、1升枡で計る。⑤熱い湯につけて1晩おく。⑥ぬるま湯につけて歯でもいた。以前はイイ（結）でやっていた。20年ぐらい前からカナヅチや木ヅチを用いるようになった。⑦流れ川か舟で7~12日間つける。⑧ブナかナラの灰をトーシにかける。⑨鍋で灰を煮る。⑩熱い鍋にトチノミを入れ、ゴロギヤ（板）で混ぜて1~2日間おく。ワラを被せてフタをし、外側はムシロを被せる。これをアクダシという。⑪アク抜きの確認をする。イロリで焼いたり炊いたりして味見をするが、トチガユ

第5表 トチモチ(アクドチ)の加工工程

| 工<br>事<br>例<br>程<br>例 | ①                   | ②                          | ③                       | ④                   | ⑤                        | ⑥                    | ⑦                      | ⑧                       |
|-----------------------|---------------------|----------------------------|-------------------------|---------------------|--------------------------|----------------------|------------------------|-------------------------|
| 1                     | 虫殺し<br>(オケ・水・2~3日間) | 天日乾燥                       | 貯蔵<br>(ツシ・テンゴ)          | ふくらまし<br>(水・2~3日間)  | 皮むき<br>(クシリ)             | 水さらし<br>(カマス・7~10日間) | 洗う                     | トチのハイアワセ<br>(灰・煮え湯・1昼夜) |
| 2                     | 虫殺し<br>(オケ・水・2~3日間) | 天日乾燥<br>(ムシロ)              | 貯蔵<br>(ツシ・カマス)          | ふくらまし<br>(水・1晩)     | 皮むき<br>(加熱・クシリ)          | 水さらし<br>(布袋・4~5日間)   | 洗う                     | アクタラシ<br>(灰・湯・2~3日間)    |
| 3                     | 虫出し<br>(オケ、水)       | 天日乾燥                       | 貯蔵                      | ふくらまし<br>(水)        | 皮むき<br>(加熱・トチネリ)         | 水さらし<br>(木綿袋・5~10日間) | 洗う                     | アクサガシ<br>(灰・煮え湯)        |
| 4                     | 虫出し<br>(オケ・水・2日間)   | 天日乾燥<br>(ムシロ)              | 貯蔵<br>(紙袋・納屋)           | ふくらまし<br>(水・1日間)    | 加熱                       | 皮むき<br>(クシリ・歯)       | 水さらし<br>(木綿袋・7~10日間)   | 洗う<br>(ショーケ)            |
| 5                     |                     |                            |                         | ふくらまし<br>(湯・1晩)     | 皮むき<br>(加熱・カナヅチ・<br>ネジギ) | 水さらし<br>(木綿袋・1週間)    | 洗う<br>(ショーケ)           | 灰汁につける<br>(灰・1斗カン・湯)    |
| 6                     | 虫殺し<br>(オケ・水・1晩)    | 天日乾燥<br>(5日間以上)            | 貯蔵<br>(シオガマス・<br>テンジョウ) | ふくらまし<br>(水・1週間)    | 皮むき<br>(加熱・カナヅチ)         | ハツアクづくり<br>(布袋・灰・煮る) | 灰汁につける<br>(冷たい・1晩)     | 水さらし<br>(布袋・1週間)        |
| 7                     | 虫出し<br>(オケ・水・2日間)   | 天日乾燥<br>(オチャネ・10~<br>15日間) | 貯蔵<br>(ニカイ・カソ)          | 計量<br>(枠)           | ふくらまし<br>(水・2晩)          | 皮むき<br>(加熱・カナヅチ)     | カシラアクリづくり<br>(灰・鍋・煮え湯) | 灰汁につける<br>(上澄・半日間)      |
| 8                     | 虫殺し<br>(オケ・水・1晩)    | 天日乾燥                       | 貯蔵<br>(イロリの上)           | 皮むき<br>(加熱)         | 水さらし<br>(石油箱・10日間)       | 洗う                   | ふるう<br>(灰・トーシ)         | 灰まぶし<br>(灰・煮え湯)         |
| 9                     | 虫殺し<br>(オケ・水・2日間)   | 天日乾燥<br>(ゲンカンヤネ・<br>2週間)   | 貯蔵<br>(米袋・スノコ)          | ふくらまし<br>(湯・3日間)    | 皮むき<br>(加熱)              | 水さらし<br>(箱・15~17日間)  | 加熱<br>(鍋)              | ふるう<br>(灰・トーシ)          |
| 10                    | 虫殺し<br>(オケ・水・2~3日間) | 天日乾燥<br>(ムシロ・10日間)         | 貯蔵<br>(ツシ)              | ふくらまし<br>(オケ・水・1日間) | 皮むき<br>(加熱・トチネリ)         | 水さらし<br>(布袋・10日間)    | 洗う                     | ふるう<br>(灰・トーシ)          |
| 11                    | 虫殺し<br>(オケ・水・1晩)    | 天日乾燥                       | 貯蔵<br>(ツシ・カマス)          | ふくらまし<br>(湯・2晩)     | 皮むき<br>(石・加熱)            | 水さらし<br>(麻袋・10日間)    | 洗う                     | 灰汁につける<br>(灰・湯・1日間)     |
| 13                    | 虫出し<br>(水・1晩)       | 天日乾燥                       | 貯蔵<br>(ツシ・カマス)          | 計量<br>(枠)           | ふくらまし<br>(水・2日間)         | 皮むき<br>(石・カナヅチ・加熱)   | 水さらし<br>(布袋・1週間)       | 洗う                      |
| 14                    | 虫殺し<br>(オケ・水・1晩)    | 天日乾燥<br>(10日間)             | 貯蔵<br>(アマ・箱)            | 計量<br>(枠)           | ふくらまし<br>(熱湯)            | 皮むき<br>(加熱・木ヅチ)      | 水さらし<br>(麻袋・1週間)       | 煮る<br>(鍋・5時間)           |
| 15                    | 虫殺し<br>(オケ・水・2~3日間) | 天日乾燥                       | 貯蔵<br>(アマ・カマス)          | 計量<br>(枠)           | ふくらまし<br>(熱湯・1晩)         | 皮むき<br>(加熱・歯・木ヅチ)    | 水さらし<br>(7~10日間)       | ふるう<br>(灰・トーシ)          |
| 16                    | 虫殺し<br>(タル・水・3~4日間) | 天日乾燥<br>(ムシロ・3~4日間)        | 貯蔵<br>(ヒアマ・カマス)         | ふくらまし<br>(湯・1日間)    | 皮むき<br>(クシリ・イシナ・<br>加熱)  | 水さらし<br>(麻袋・7日間)     | 洗う                     | ふるう<br>(灰・トーシ)          |
| 18                    | 虫殺し<br>(タル・水・4~5日間) | 天日乾燥<br>(1週間)              | 貯蔵<br>(ツシ)              | ふくらまし<br>(オケ・水・1晩)  | こねる<br>(板)               | 皮むき<br>(加熱・歯・ギク)     | 水さらし                   | たたく<br>(木ヅチ)            |

ユにすることもあった。⑫ザルに入れて灰を洗い落とす。⑬水に20分間つける。⑭トチノミとモチゴメ（もしくはモチアワ）を2対3の割合で蒸す。⑮キネで搗く。旧正月～4月末までつくる。

## 事例16 アクドチ（上宝村金木戸山吹）

①水が入った2斗ダルにトチノミを3~4日間つけて虫殺しをする。②ムシロの上で3~4日間ほど天日乾燥する。③皮がしほめば、ヒアマにあげる。しばらくしてカマスに入れる。

| ⑨                     | ⑩                        | ⑪                     | ⑫                 | ⑬                 | ⑭                 | ⑮            | ⑯          |
|-----------------------|--------------------------|-----------------------|-------------------|-------------------|-------------------|--------------|------------|
| アク抜きの確認               | 洗う                       | 蒸す<br>(モチゴメ・モチアワ)     | 搗く<br>(キネ)        |                   |                   |              |            |
| アク抜きの確認               | 洗う<br>(カゴ)               | 蒸す<br>(モチゴメ・モチアワ)     | 搗く<br>(キネ)        |                   |                   |              |            |
| 灰汁につける<br>(冷たい・2日間)   | アク抜きの確認                  | 洗う                    | 蒸す<br>(モチゴメ)      | 搗く<br>(キネ)        |                   |              |            |
| ふるう<br>(灰・トーシ)        | アクセル<br>(灰・煮え湯・3日間)      | アク抜きの確認               | 洗う<br>(ショーケ)      | 蒸す<br>(モチゴメ)      | 搗く<br>(キネ)        |              |            |
| アク抜きの確認               | 蒸す<br>(モチゴメ)             | 搗く<br>(キネ)            |                   |                   |                   |              |            |
| 洗う                    | ニドメのアクづくり<br>(布袋・灰7合・煮る) | 灰汁につける<br>(冷たい)       | アク抜きの確認           | 蒸す<br>(モチゴメ)      | 搗く<br>(キネ)        |              |            |
| 水さらし<br>(麻袋・4~5日間)    | 洗う                       | 切る                    | 灰汁づくり<br>(灰7合)    | 灰汁につける<br>(1日間)   | アク抜きの確認           | 蒸す<br>(モチゴメ) | 搗く<br>(キネ) |
| アク抜きの確認               | 洗う<br>(ショーケ)             | 蒸す<br>(モチゴメ)          | 搗く<br>(キネ)        |                   |                   |              |            |
| 灰まぶし<br>(灰・加熱・7~10日間) | アク抜きの確認                  | 洗う<br>(フルイ)           | 蒸す<br>(モチゴメ)      | 搗く<br>(キネ)        |                   |              |            |
| 灰まぶし<br>(灰・湯・1週間)     | アク抜きの確認                  | 洗う<br>(カゴ)            | 蒸す<br>(モチゴメ)      | 搗く<br>(キネ)        |                   |              |            |
| アク抜きの確認               | 蒸す<br>(モチゴメ)             | 搗く<br>(キネ)            |                   |                   |                   |              |            |
| 煮る<br>(鍋・3~4時間)       | ふるう<br>(灰・トーシ)           | 灰まぶし<br>(灰・水・2日間)     | アク抜きの確認<br>(トチガユ) | 洗う<br>(カゴ)        | アク出し<br>(水・1晩)    | 蒸す<br>(モチゴメ) | 搗く<br>(キネ) |
| ふるう<br>(灰・トーシ)        | トチをアワス<br>(灰・煮汁・1晩)      | アク抜きの確認<br>(トチガユ)     | 洗う                | 蒸す<br>(モチゴメ)      | 搗く<br>(キネ)        |              |            |
| 煮る<br>(鍋・灰)           | 灰まぶし<br>(灰・加熱・1~2日間)     | アク抜きの確認<br>(トチガユ)     | 洗う<br>(ザル)        | アク出し<br>(水・20分間)  | 蒸す<br>(モチゴメ・モチアワ) | 搗く<br>(キネ)   |            |
| 加熱                    | 灰まぶし<br>(灰・湯・1週間)        | アク抜きの確認               | 洗う<br>(ショーケ)      | 蒸す<br>(モチゴメ・モチアワ) | 搗く<br>(キネ)        |              |            |
| 水さらし<br>(ヒゴ・4~5日間)    | 灰汁づくり<br>(灰・煮え湯・カン)      | アクニシメル<br>(温かい灰汁・1日間) | アク抜きの確認           | アク出し              | 蒸す<br>(モチゴメ・モチアワ) | 搗く<br>(キネ)   |            |

かつては、トチノミ2~3俵がヒアマに貯蔵されていた。④12月初め頃、トチノミをぬるま湯に1日間つけてもどす。⑤温めつつ、クジリ（カワムキ、オシギともいう）やイシナで皮をむく。ひどく温めると、アクがとれなく

なったりモチに搗きにくくなる。⑥麻袋（今はタマネギ用の網袋）に入れ、流れ川で7日間さらす。⑦洗う。⑧ナラかブナの灰をトーシにかける。⑨トチノミを温める。⑩アクドチにする。鍋にトチノミ5升と灰5升を入れ、

温かい湯を注いでかき混ぜる。1週間おいておくと固まる。<sup>⑪</sup>アク抜きの確認をする。焼いてつぶしたり、御飯の上にのせて食べたりする。また割れたトチノミの色具合を見る。<sup>⑫</sup>ショーケにあげて洗う。<sup>⑬</sup>トチノミとモチゴメ（かつてはモチアワ）を1対1の割合で蒸す。<sup>⑭</sup>キネで搗き、角モチにする。カエルの鳴き声がする頃になると、トチモチは美味しくなくなる。

#### 事例18 トチモチ（和泉村荷暮）

<sup>①</sup>大きなタルに水をはり、トチノミを4~5日間つけて虫殺しをする。<sup>②</sup>クサボシ（天日乾燥）を1週間する。<sup>③</sup>ツシにあげる。<sup>④</sup>12月20日頃、オケか舟で1晩ヒヤカス（ふくらませる）。<sup>⑤</sup>皮をむきやすくするために、板でこね回す。<sup>⑥</sup>温めながら歯でむく。結をしたことがあった。4人で1時間に1斗むくことができる。ギクを使う人もいる。<sup>⑦</sup>川か舟でヒヤカス。<sup>⑧</sup>ドケ（苦味）を出しやすくするために木ヅチでたたく。<sup>⑨</sup>ヒゴかフクロに入れて川で4~5日間ヒヤカス。<sup>⑩</sup>灰汁をつくる。ナラのようなゾーキの灰を穴があいた1斗カンに入れ、下にオケをうける。間に棒を渡し、カンの底にはソバガラを敷いておく。煮え湯をたらす。<sup>⑪</sup>アクニシメル。温かい灰汁にトチノミを1日間つける。<sup>⑫</sup>味見をして、色具合を見る。<sup>⑬</sup>アクの抜け加減を考えて洗う。<sup>⑭</sup>モチゴメまたはモチアワと蒸す。<sup>⑮</sup>キネで搗き、丸モチにする。4月3日の節句まで食べていた。

## 5. 加工技術に対する検討

トチのコザワシやサワンドチとトチモチでは加工技術がずいぶん異なるので、各々分

けて検討することにしたい。

### (1) トチのコザワシ・サワンドチ

トチのコザワシとサワンドチは似た食品であるが、加工工程と加工技術は異なる。トチのコザワシ（事例8・9・16・17、中野さんの事例）の加工工程は、虫殺し→皮むき→煮る→水さらし〔トチダナ・柿渋〕→絞る、を基本にしている。一方サワンドチ（事例1・2・5）は、虫殺し→天日乾燥→粉碎→ふるう→水さらし〔トチダナ〕→絞る、を基本とする。前者はナマドチ、後者はヒネドチから加工される傾向にある。

加工技術とりわけアク抜きという点では、前者は水さらし・加熱処理・中和処理を特徴とし、神岡町・上宝村・清見村・白川村に分布する。後者は水さらしを特徴とし、宮川村・河合村に分布する。両者ともトチダナを使用する。

事例12や清見村のコザワシのような事例は、皮むき→煮る→もみ出し→水さらし→沈澱→上澄廃棄もしくは天日乾燥→粉碎→水さらし→沈澱→上澄廃棄、を基本とする。これらはトチのコザワシやサワンドチのタイプに各自対応するが、トチノミの澱粉を沈澱→上澄廃棄という工程によって得る点に特徴がある。トチダナの使用という点でも不明瞭さがみられる。このようなトチノミ食は白川村や清見村ばかりでなく、北上山地にも存在する。

### (2) トチモチ（アクドチ）

トチモチを加工するには第5表に見られるようにかなり細かい工程を経なければならず、高度のアク抜き技術を必要とする。その工程は、加灰（中和）処理の技法によって若干異なる。すなわちネリアク<sup>7)</sup>の場合（事例1・4・8・9・10・13・14・15・16）は、虫殺し→

天日乾燥→貯蔵→ふくらまし→皮むき→水さらし→灰の調整→加灰処理→洗う→アク抜きの確認→蒸す→搗く、という工程を経る。他方タラシアク<sup>8)</sup>の場合（事例2・3・5・6・7・11・18）は、虫殺し→天日乾燥→貯蔵→ふくらまし→皮むき→水さらし→灰汁づくり→加灰処理→アク抜きの確認→蒸す→搗く、という工程が基本であるが、水さらしが加灰処理の中間に位置することがある（事例6・7）。

ネリアクの場合、アク抜き技術は水さらし・加灰処理・加熱処理がセットになっているのに対し、タラシアクの場合は加熱効果がまったく期待できない事例もある（事例3・6、

第6表）。水さらしの日数は最長が16日間、最短が4.5日間であり、平均8日間ということになる。一般的傾向としてネリアクの事例の方がタラシアクのそれよりも水さらし期間が長い。水さらしには流れ川や水舟が利用され、最近ではカマスや布袋に代ってタマネギ用の網袋が使われる。冷水が好まれる。

加灰処理における灰の種類は例外なしにナラやブナ・クリのようなカナギ（雑木）であり、トチノミとの量比はほぼ1対1である。コ（粉）ザワシやサワシドチ、アクドチという呼称は上記のようなアク抜き技法のちがいを端的に表現したものである。

第6表 トチモチの加工技術

| 技<br>法<br>事<br>例 | 水さらし | 加 灰 処 理 |       | 加熱処理 | 皮 む き |   |     |    |
|------------------|------|---------|-------|------|-------|---|-----|----|
|                  |      | ネリアク    | タラシアク |      | 歯     | 石 | クジリ | ツチ |
|                  |      |         |       |      |       |   |     |    |
| 1                | ○    | ○       |       | ○    |       |   | ○   |    |
| 2                | ○    |         | ○     | △    |       |   | ○   |    |
| 3                | ○    |         | ○     |      |       |   | ○   |    |
| 4                | ○    | ○       |       | ○    | ○     |   | ○   |    |
| 5                | ○    |         | ○     | ○    |       |   | ○   | ○  |
| 6                | ○    |         | ○     |      |       |   | ○   | ○  |
| 7                | ○    |         | ○     | △    |       |   |     | ○  |
| 8                | ○    | ○       |       | ○    | ○     | ○ | ○   |    |
| 9                | ○    | ○       |       | ○    | ○     | ○ |     |    |
| 10               | ○    | ○       |       | △    |       |   |     | ○  |
| 11               | ○    |         | ○     | △    |       |   | ○   |    |
| 12               |      |         |       |      |       |   | ○   |    |
| 13               | ○    | ○       |       | ○    |       | ○ |     | ○  |
| 14               | ○    | ○       |       | ○    |       |   |     | ○  |
| 15               | ○    | ○       |       | ○    | ○     |   |     | ○  |
| 16               | ○    | ○       |       | ○    |       | ○ | ○   |    |
| 17               |      |         |       |      |       |   |     | ○  |
| 18               | ○    |         | ○     | ○    | ○     |   |     | ○  |

皮むきについてはコザワシ・サワシドチの加工事例を含む。○, △は効果の程度を示す。

次に各々の工程について若干考えてみたい。トチノミの天日乾燥はカビや虫の防止、オニ皮や渋皮をむきやすくするものであるが、その日数は天候に左右される。トチモチはコザワシやサワシドチとちがいトチノミの採集直後に加工するということはなかったので、一旦イロリの上の火棚(火と煙の効果が大きい)へあげられ、正月前におろされた。トチノミの皮むきはコザワシの加工事例も含めて道具の内訳を考えてみると、歯(5)やトチムキ石(6)、クジリ(1)、木ヅチ・カナヅチ(6)ということになり、いずれも手がつけられる程度の加熱(最もむきやすい適温)を伴う。道具はかなりバラエティーに富むが、原初的な歯や石は飛騨高地を中心に広く分布する。アク抜きの確認は必要な工程であり、アク抜き技術と連動している。その方法として本地域には、①色、②やわらかさ、③味、を確認するという多様さがみとめられる。トチガユはこのような工程から発生したものであり、稲作の隆盛に伴つ

て独立した食品となったと思われる。

## 6. 地域的特性の検証

飛騨高地を中心とする地域は他の地域に比べ、トチノミ食という点でいくつかの特色を有していると思われる。過去の事例報告を参考にし、それらを様々な角度から検証することにしたい。

### (1) トチノミへの依存度

前述したように本地域には「トチ地名」がずいぶん分布しており、トチノミに対する関心が強かったことをうかがわせる。

また文献や調査報告から飛騨高地を中心とした地域がトチノミにどの程度依存していたかをだいたい推量することができる。明治6年に完成した『斐太後風土記』は現在の高山市、大野・吉城・益田の3郡をあわせた地域の民俗統計資料であり、所載415村のうちじつに151村がトチノミを産していた。年間の

第7表 白川村木谷におけるハレとケ（夏）の食物

|        |       |                                   |
|--------|-------|-----------------------------------|
| 12月30日 | コツモ   | 白餅2コ、 <u>板餅</u> のぜんざい、(塩味)        |
| 31日    | 年取りの日 | 白米の御飯、サバズシ、煮物など                   |
| 1月1日   | 元日    | 白米の御飯、米の粉の団子、サバズシ、ニシンズン、煮物など      |
| 2日     | 二日    | 白米の御飯                             |
| 7日     | 七日正月  | 白米の御飯、 <u>板餅</u> のぜんざい、(塩味)、ニシンズシ |
| 15日    | 十五日正月 | <u>板餅</u> の小豆餅                    |
| 20日    | 二十日正月 | <u>板餅</u> の小豆餅                    |
| 2月2日   | セツガワリ | <u>板餅</u> のぜんざい、(塩味)              |
| アサハン   | 4時    | 御飯、味噌汁、漬物、粉、 <u>板餅</u>            |
| マエビリ   | 9時    | 御飯、味噌汁、漬物                         |
| ヒル     | 11時   | 御飯、味噌汁、漬物                         |
| ナカチャヤ  | 12時   | 粉、 <u>板餅</u> 、南瓜                  |
| コビリ    | 15時   | 御飯、味噌汁、漬物                         |
| ユーハン   | 18時   | 御飯、味噌汁、漬物                         |
| ヤショク   |       | <u>板餅</u> 、粉、馬鈴薯                  |

〔松山 1977〕より作成した。

推定総生産量は1,725石と考えられ、これはトチノミだけを1年間食用に供した場合に約1,200人を支持できる値に相当する<sup>9)</sup>。

実際飛騨地方には1家族で年間4~5石のトチノミを消費した例があり<sup>10)</sup>、白川村木谷ではハレの際ばかりでなく、ケの際にもトチモチが頻繁に食べられていた<sup>11)</sup>(第7表)。筆者も奥飛騨地方でそのような話をたびたび耳にした。経済の高度成長期が到来する以前、イロリの上の火棚にはトチノミが何俵も貯蔵されていたといふ。

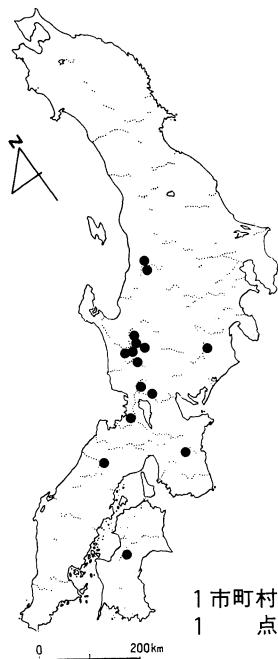
## (2) 「山の口明け」とトチノキの管理

トチノミの採集にはナカマヤマを対象にした「山の口明け」が一部の地域に見られたが、このような規制はその地域でトチノミが食糧としてかなり重要であるとみなされていたからである。村落共同体を維持してきた長年の

智慧である。また岐阜県春日村のスエキドチや奈良県川上村のナカマドチのようにトチノキを嫁入りの持参金としてもたせた例がある。その場合、娘や婚家の婿が独占的にトチノミを採集する権利を得た。これらの慣行が見られた地域は全国で15ヶ所ほどを数えるが、奥飛騨から奥美濃地方にかけて密度の高い分布を示している。これは、その地域が長い間トチノミを食糧として利用し、それに依存してきたことを示唆する。

## (3) モチアワ製トチモチ

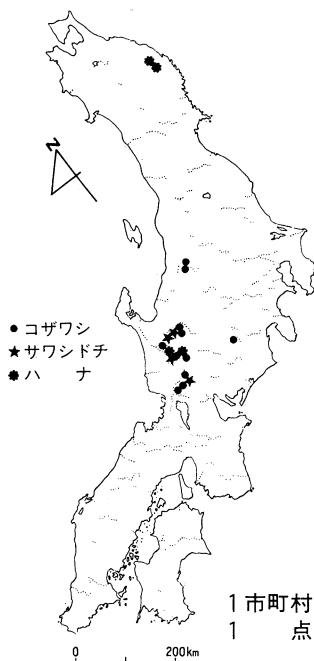
トチモチはモチゴメと搗き合わされる食品であるが、稻作が伝播してくるまではアワやキビのような雑穀と搗き合わされていたと思われる。ちなみにトチノミとモチアワを搗き合わせてトチモチにする地域を見てみると、全国11ヶ所を数える。そのうち飛騨高地を中



第6図 トチノミの採集規制とトチノキの管理にかかる分布図  
〔松山、1982〕、〔渡辺、1984〕、を参考に作成



第7図 モチアワ製トチモチの分布図  
〔松山、1982〕、〔渡辺、1984〕、を参考に作成



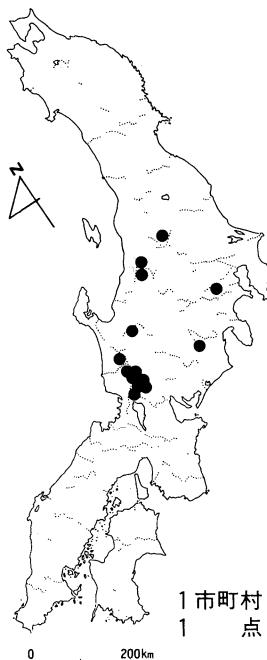
第8図 古いトチノミ食品の分布図  
〔松山、1982〕、〔渡辺、1984〕、を参考に作成

心とする地域には、7ヶ所が集まっている。モチアワ製トチモチの残存は、トチモチにかかる古い食制が続いてきたことを物語る（第7図）。

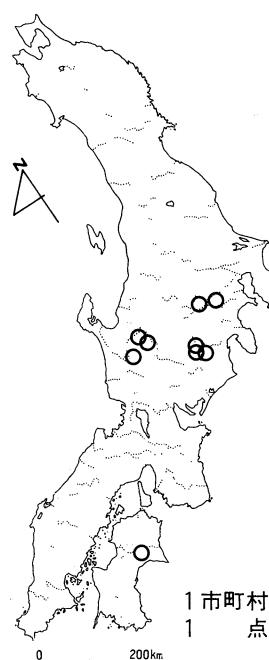
#### (4) コザワシ・サワシドチ・ハナ系食品

トチノミの最も古い加工食品は、トチノミだけで加工されるトチのコザワシやサワシドチ・トチのハナ、などである。

コザワシは加熱処理や水さらし・中和（柿渋やトチノミの皮・灰など）処理によってアク抜きされ、水さらしの際にトチダナを用いる。コザワシはナマドチからこしらえられ、主に新潟・長野県にまたがる秋山郷から奥飛驒・奥美濃地方にかけて分布する。一方サワシドチは水さらし（トチダナ）のみによってアク抜きされ、ヒネドチからこしらえられる。コザワシに比べると分布範囲は狭く、奥飛驒



第9図 歯による皮むきの分布図  
参考〔松山、1977〕



第10図 トチムキ石による皮むきの分布図  
参考〔松山、1977〕

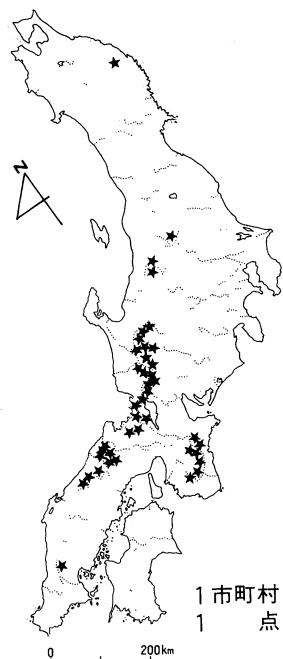
・奥美濃地方に限定される。トチのハナはトチノミをつぶして水さらしにし、沈澱→上澄廃棄の工程を繰り返すことによって澱粉すなわちハナを抽出する。このような加工技術はふつうドングリのそれにみとめられ、トチノミの加工ではきわめて稀れである。北上山地（岩手県岩泉町・川井村）や岐阜県白川村・清見村に分布するにすぎない。

以上3つの加工食品は加工技術とりわけアクリ抜き技術と呼称に大きなちがいが見られるので、各々コザワシ系・サワンドチ系・ハナ系食品として区別することにしたい。このような3系統の食品が飛騨高地を中心とした地域に分布しているのを見るとき（第8図）、トチノミ食のセンターが本地域にあったことを比定できると思われる<sup>12)</sup>。

### (5) トチノミの皮むき道具

トチノミの皮むき道具には、歯・トチムキ石・クジリ・ツチ（カナヅチ・木ヅチ）の4種類がある。筆者は松山利夫が作成した分布図を参考にし<sup>13)</sup>、その後の知見を加えて第9・10・11・12図を作成した。

トチノミの皮むき道具のなかで最も原初的と思われるのは歯であり、東日本に限定分布している。とりわけ奥美濃地方はその傾向が著しい。歯に次いで原初的と思われるのはトチムキ石であり、これも東日本に偏在する。奥飛騨・南信濃・奥多摩の3地域に集中している。クジリは北は北上山地から南は広島県戸河内町にまで広く分布し、日本海側と紀伊山地に帶状の集中地域が見られる。クジリは各地で様々に呼ばれているので、何ヶ所かで発生した可能性がある。ツチ（カナヅチ・木



第11図 クジリによる皮むきの分布図  
参考〔松山、1977〕



第12図 ツチによる皮むきの分布図  
参考〔松山、1977〕

ヅチ）は日本全国に広く分布し、紀伊山地を別にすればトチムキ石を使う地域と重なりあう。トチノミをたたいて皮をむくという方法は両者と共に通しており、ツチ使用の地域には元来トチムキ石が存在していたのかもしれない。

これら4つの皮むき道具が使われていたのは、飛驒高地周辺だけである。

## 7. 結　　び

トチノミ食を指標にして日本の地域的類型化をはかるることは容易なことではない。しかし、詳述してきたように飛驒高地を中心とした地域には、①トチノミの採集規制やトチノキの管理、②「トチ地名」の分布、③モチアワとトチノミを搗きあわせた古いタイプのトチモチ、④トチのコザワシ・サワンドチ・トチのハナ、⑤トチノミの皮むき道具、などの分布状態から判断して、他の地域とは性格を異にする点がみられる。おそらく本地域はトチノミ食が最も早く成立した地域であり、その古い食習俗を今日まで顕著に伝える数少ない地域であるといえる。

## 要約

칠엽수열매 (*Aesculus turbinata*) 食을 지표로 하여 일본의 지역적인 유형화를 시도하는 것은, 용이한 일이 아니다. 그러나, 상술한 바와 같이 히다고오치 (飛驒高地) 를 중심으로한 지역에서는, ①칠엽수열매의 채집규제 나 칠엽수의 관리, ②「칠엽수지명」의 분포, ③차조와 칠엽수열매를 섞어서만든 구식의 도치모치 (칠엽수열매의 뼈), ④도치노코자와시 (칠엽수열매를 짜내는 것) · 사와시도치 (칠엽수열매를 짜내는 것) · 도치노하나 (칠엽수열매의 분말), ⑤칠엽수열매의 껍질을 벗기는 도구, 등, 그 분포상태에서 판단하여, 타 지역 과는 특별 한점을 볼수있다. 아마 본 지역은 칠엽수열매食이 가장 일찌기 성립한 지역이며, 그 오래된 食습족을 오늘날 까지 현저히 전증 하고 있는 희유한 지역 이라고 할수있다.

〔謝辞〕本調査を進めるにあたり、神岡町役場の今村猛氏や友人の山田秀章氏から御助力をいただいた。この場を借りてお礼申し上げます。また調査には福武学術文化振興財団〔昭和62年度、地理学〕の助成を受けた。

## 注

- 1) 渡辺 誠「縄文文化の発達とブナ帯」、市川健夫編『ブナ帯文化』、思索社、1985年、95頁。
- 2) 濑川清子『食生活の歴史』、講談社、1955年、41~43頁。
- 3) 松山利夫は『木の実』(法政大学出版局、1982年)で文化地理学的研究を、また渡辺誠は『増補縄文時代の植物食』(雄山閣出版、1984年)で考古・民俗学研究を展開した。筆者は「近畿地方における堅果類の加工に関する研究」(『季刊人類学』18巻4号、講談社、1987年)などでアク抜き技術の類型化をはかった。
- 4) 岐阜県清見村『きよみ風土記』、岐阜県清見村役場、1986年、266頁。
- 5) トチノミやトチノキにまつわる地名を「トチ地名」という。
- 6) 江馬三枝子『飛驒白川村』、未来社、1975年、468頁。
- 7) トチノミと灰に熱湯をかけてまぶすと練られた状態になるので、ネリアクという。
- 8) 灰汁をたらして得るので、タラシアクという。
- 9) 小山修三他『斐太後風土記』による食糧資源の計量的研究』、『国立民族学博物館研究報告』、6卷3号、1981年、489頁。
- 10) 注3) の松山利夫『木の実』、65頁。
- 11) 松山利夫「野生堅果類、とく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卷3号、1977年、501~503頁。
- 12) 注1) の94頁。
- 13) 注11) の525頁。