

信州の自然の恵みを伝統文化から知る

私たちの暮らしは生物多様性が生み出す様々な自然の恵みに支えられています。信州の自然の恵みの特色のひとつに伝統文化があるといわれます。しかし、これまでどんなものがあるか把握したものはありません。そこで、県下の市町村誌類から、明治～昭和初期頃どこにどんな野生生物を用いた伝統行事と食文化があったかを調べてみました。

伝統行事 54の年中行事と53の祭りがあり、年中行事のほとんどで野生生物が用いられていました。用いられたのは植物206、動物14でした。広くみられた行事は松迎え、年神祭り、物作り、火祭り、端午の節供、迎え盆で、広くみられた用途はショウブ屋根、ショウブ湯、松飾り、繭玉、盆花でした。松飾りにはマツの他ヤナギやツガ等13種類、繭玉はヤナギの他ソヨゴやミズキ等35種類、盆花はキキョウ(図1)やオミナエシ等30種類が用いられていました。端午の節供には全県で餅が作られ、柏餅が木曾以外、粽が東信以外、笹餅が北安曇・北信、朴葉巻や笹巻が木曾で作られていました。植物の利用が多いなか、蟹の年取り(サワガニを戸口に飾る)が八ヶ岳山麓一帯で行われ、ニホンジカを神前に供える御座石神社の祭り(富士見町)等もありました。



図1 キキョウ (安曇野市)

食文化 植物257、昆虫55、魚類40など419の野生生物が利用されていました。これらには普段の食材を補う他、行事食やご馳走の食材、動物性タンパク源、滋養食、救荒食料としての役割がありました。広く用いられた植物はヨモギ、ワラビ、フキ、カシワ、動物はイナゴ、クロスズメバチ、ドジョウ、タニシでした。料理の種類が多かった植物はフキ、ワラビ、クルミ、動物はコイ、クロスズメバチ、イナゴで、いずれも行事食やご馳走の食材でした。例えば、フキの煮物(図2)は田植えのご馳走で、鯨と落の煮物に切干(木曾町開田)、寒ざらし(川上村)、昆布(安曇野市)を入れたもの、松いかと落の煮物(松本市、諏訪地域)等が作られました。クルミは調味料として五平餅や胡桃餅、和え物等様々な食べ物に用いられました。クロスズメバチは佃煮や蜂の子飯、塩炒めが広く作られ、蜂の子の巻きずし(南箕輪村)等も作られました。最も広く作られた食べ物は草餅で、ヨモギの他オヤマボクチ(筑北村等)やハハコグサ(松川村等)を用いる地域もありました。草餅は雛祭りや卯月八日等に作られ、安曇地方では苗代しめ祝いに草餅をあんこで包んだしめ餅が作られました。



図2 落と山椒の佃煮 (伊那市)

これらからは、信州の様々な生き物が多くの伝統行事と食文化を支え、地域的な多様性を生み出していたことがわかります。みなさんの家や地域には、こうした行事や食文化が残っていますか。それらに用いる野生生物が調達できる場所がありますか。そうした目で身近な自然環境を見直してみると、何か新しい発見があるかもしれません。(浦山佳恵)