

つるおか伝統菓子伝承事業

# 笹 卷

## 調査報告書





## 発刊にあたって

鶴岡市は、山形県庄内地方の南部に位置し、山、里、川、海の変化に富んだ地形を有し、四季折々の多様な食材に恵まれています。江戸時代には、酒井家が治めた庄内藩の城下町として、明治維新以降は庄内地域の中心的な都市の一つとして、文化、産業など様々な面で地域を牽引してきました。その酒井家は、今も本市に居を構え、2022年に庄内入部400年の節目の年を迎えました。

2005年10月、平成の大合併により現「鶴岡市」が発足して以降、旧6市町村それぞれの地域で伝統的な食文化の保存と継承、また、豊富な食材と多様な食文化を活かした創造的な取組が行われ、2014年12月に国内で初めて「ユネスコ食文化創造都市」に認定されました。

鶴岡の「笹巻」は、灰汁（あく）を利用して作る粽の一種で、伝統的な食文化として受け継がれています。灰汁を使うことで、黄色くゼリー状の独特な風味になることが特徴で、形や巻き方も正三角形の「三角巻き」や正四面体に近い「こぶし巻き」などバラエティに富んでいます。また、「大きなたけのこ巻き」のように、七つ祝いなどの特定の通過儀礼や年中行事の時のみ作られる笹巻もあります。本市では端午の節句の振る舞い食として地域や家庭で継承され、今では季節を問わず産直施設等に並ぶなど、地域の人々に愛され、深く根を下ろしています。

笹巻の起源は諸説あり定かではありませんが、古文書等での記述から230年以上の歴史があるものと考えられます。また、2023年3月、国より鶴岡の笹巻が地域で受け継がれ愛されている食文化を掘り起こし、100年続く食文化として「100年フード」の認定を受けたところです。

国にも認められた一方で、作り手の高齢化や担い手不足による技術継承、材料の確保等が大きな課題となっています。このような背景から、笹巻の歴史や文化的価値を再認識し、その魅力を広く発信することで鶴岡の「笹巻」の価値を高めることを目的に、鶴岡の笹巻や庄内地方、近隣地域の笹巻との比較などについて調査を実施しました。

本調査書を通じて、鶴岡の笹巻の価値、魅力を知っていただき、今後の伝統的な食文化の伝承、継承につながることを期待しています。

結びに、本書の刊行にあたり調査にご協力いただいた笹巻の担い手の方々、庄内地域の食生活改善推進員の皆様、そして調査研究における助言等を賜った文化庁食文化担当の皆様、本書を執筆いただきました江頭宏昌氏、服部比呂美氏、溝口政子氏に深く感謝の意を表します。

2023年3月

鶴岡市

鶴岡市長 皆川 治



秋実る庄内平野【第3回鶴岡食文化クリエイティブ・フォトコンテスト入賞作品：撮影者 三浦一喜】



月山と大鳥居

【鶴岡市羽黒町増川新田】



【鶴岡市朝日地域】

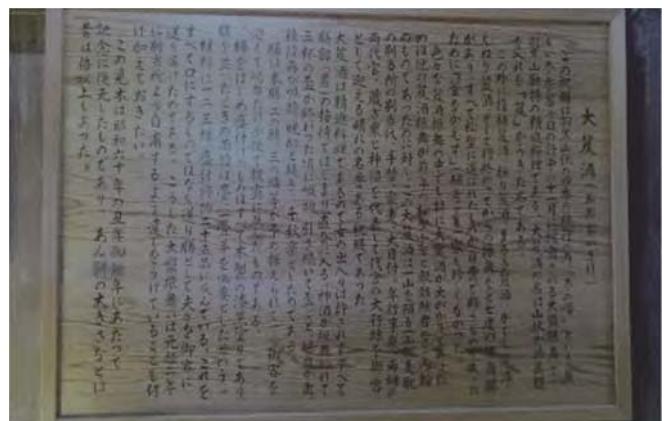




【鶴岡市越沢】



【鶴岡市羽黒町 斎館・神林さん】



【鶴岡市内直販所】



【アンケート調査回収フォルダ】



【丸岡城跡からみた金峯山】



【新潟県村上市中継】



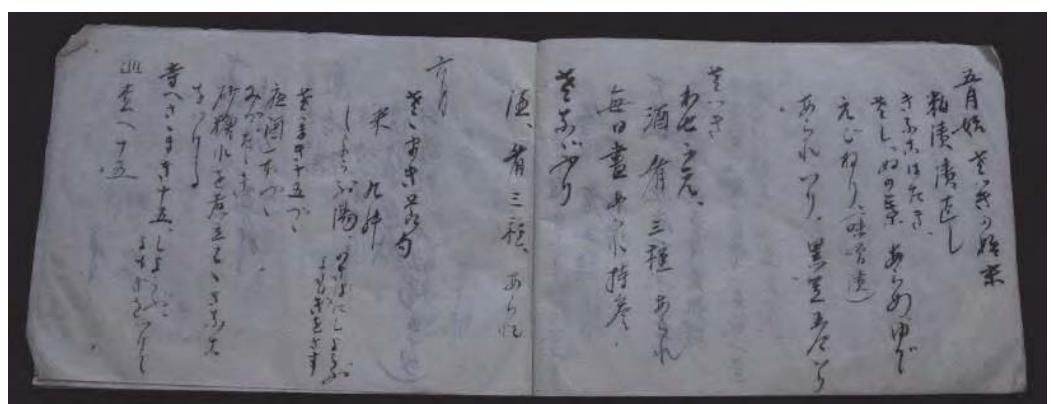
【秋田県由利本庄市】



【笹巻体験教室】



【鶴岡市郷土資料館所蔵 古文書】



## 【食文化シンポジウム「笹巻・どちもち」食文化の魅力と可能性：令和4年10月23日】



## 例言

- 1 本書は、令和4年度文化庁文化芸術振興補助金（食文化ストーリー創出・発信モデル事業）の交付を受け実施した「つるおか伝統菓子伝承事業【笹巻】」の調査報告書である。
- 2 本事業の事務局は、鶴岡市企画部食文化創造都市推進課が担当した。

3 調査事業の実施に当たり、鶴岡市では専門的な知識を有するものに調査員を委嘱し実施した。調査員は次のとおりである。

江頭 宏昌 博士（農学）・山形大学農学部教授

服部比呂美 博士（民俗学）・國學院大學文学部准教授

溝口 政子 菓子文化研究家

- 4 執筆分担は次のとおりである。

第1章 庄内地方の笹巻に関するアンケート調査	江頭 宏昌
第2章 笹巻と笹	江頭 宏昌
第3章 庄内地方の笹巻と地域文化	江頭 宏昌
第4章 「笹巻」現地調査	江頭 宏昌・服部比呂美・溝口 政子
第5章 鶴岡の笹巻と周辺地域の笹巻の比較	溝口 政子
第6章 山形県内の笹巻と民俗	服部 比呂美
第7章 端午節供の「葉包み食」－『日本民俗地図』から	服部 比呂美

- 5 本書の編集は 鶴岡市企画部食文化創造都市推進課が担当した。

- 6 各報告は、原報告を尊重し、内容の重複は調整せず掲載した。

- 7 本文中に掲載した写真は、原則として調査時に調査員及び鶴岡市が撮影したものを使用した。調査中に提供を受けた写真は提供元を記した。

- 8 本調査の実施に当たっては、文化庁参事官（食文化担当）並びに山形県観光文化スポーツ部文化振興・文化財活用課のご指導及びご助言をいただいた。

- 9 本書に掲載された内容は鶴岡市が著作権を所有する。ただし、内容を利用・転載する場合は、必ず鶴岡市企画部食文化創造都市推進課の許諾を得ること。

- 10 本調査事業及び報告書作成過程でご協力いただいた話者・関係機関については巻末に記し、感謝の意を表する次第である。

## 目次

発刊にあたって	1
口 絵	2
例 言	1 1
目 次	1 2
第 1 章 庄内地域の笹巻に関するアンケート調査	1 5
第 1 節 緒言	1 5
第 2 節 アンケートの方法	1 5
第 3 節 アンケート調査結果	1 6
(1) 回答者の小学校区別構成	1 6
(2) 市町ごとのアンケート返信率と回答者の男女・年齢構成	2 0
資料 1-1 今回の調査で用いたアンケート用紙	2 1
資料 1-2 酒田市と遊佐町に配布したアンケートの補足設問	
	2 5
(3) 設問に対する回答の集計結果	2 6
資料 1-3 山形県庄内地方および周辺地域における笹巻の形 と内容物の多様性	5 2
資料 1-4 大きなたけのこ巻きの所在	5 9
資料 1-5 アンケートの自由記述	6 0
第 2 章 笹巻と笹	7 4
第 1 節 用いられているササと笹の葉	7 4
第 2 節 笹の葉の入手方法と採集時期	7 7
第 3 節 灰汁処理が笹の葉に及ぼす影響	8 0
(1) 葉の外観と葉の断面の顕微鏡写真	8 0
(2) 灰汁処理した笹巻の中身が着色する原因	8 3
第 4 節 ひも材の入手方法とその種類	8 5
第 5 節 ササの葉の保存と利用に関する技術	8 6
第 3 章 庄内地方の笹巻と地域文化	8 7
第 1 節 在来サトイモ「からとりいも」の葉柄の色に関する地理的 分布	8 7
第 2 節 庄内のすみ凧に関する地理的分布	9 0
第 3 節 灰汁笹巻の由来に関する一考察	9 1
(1) 庄内地方の江戸期以降の文献に登場する粽と笹巻	9 1

(2) 灰汁笹巻の由来を考える	93
-----------------	----

<b>第4章 「笹巻」現地調査</b>	97
はじめに	97
第1節 商品としての笹巻	97
(1) 鶴岡市朝日地区	97
(2) 鶴岡市越沢	104
第2節 羽黒山の精進料理・大筍酒の笹巻	109
(1) 羽黒山斎館	109
(2) 羽黒町 宿坊 三山大愛教会	111
第3節 家々で作られた笹巻	113
(1) 鶴岡市羽黒町増川新田	113
(2) 鶴岡市 謹栄堂	116
(3) 鶴岡市羽黒町手向 旅館「多聞館」	118
第4節 製粉技術ときな粉	121
<b>第5章 鶴岡の笹巻と周辺地域の笹巻の比較</b>	124
はじめに	124
第1節 秋田県由利本荘市の笹巻	125
(1) 秋田県の笹巻に関する歴史	125
(2) 由利本荘市の笹巻	127
(3) 庄内北部地域と由利本荘地域	138
(4) 旅人と修験者の糧	139
第2節 新潟県村上市の笹巻と長岡市のちまき	141
(1) 鶴岡市温海地域と村上市山北地域のつながり	141
(2) 村上市の笹巻とちまき	143
(3) 長岡市のちまきと笹団子	153
(4) 60年以上前の佐渡市相川のマキ	157
おわりに	160
<b>第6章 山形県内の笹巻と民俗 一端午節供を中心に一</b>	163
はじめに	163
第1節 端午節供と笹巻	163
(1) 庄内地方	163
(2) 最上地方	168
(3) 村山地方	170
(4) 置賜地方	174

第2節 筐巻に関する文献	176
(1) 鶴岡市郷土資料館所蔵資料から	176
(2) 端午節供以外の筐巻の記録	178
(3) 七つ祝いの竹の子巻	180
(4) 携帯食(修学旅行)	180
おわりに	182
・山形県内の報告書類から抽出した「筐巻」関係記述一覧表	184
 第7章 端午節供の「葉包み食」—『日本民俗地図』から	188
はじめに	188
第1節 端午節供の食べ物	188
(1) チマキ系とカシワモチ系	188
(2) カシワモチ系の内容	189
(3) チマキ系の内容	189
(4) チマキ系とカシワモチ系の両要素	190
第2節 全国の事例と分析	191
(1) 筐を使った食べ物	191
(2) 筐巻と呼称される食べ物	191
(3) 山形県の食べ物や習俗との類似性	191
第3節 沖縄県の事例	192
おわりに	193
・『日本民俗地図1 年中行事1』五月節供の食べ物一覧表	195
・『日本の食生活全集第6巻 聞き書 山形の食事』葉包み食 一覧表	234
・参考資料 日本各地の葉包み食	236
 ＊鶴岡市郷土資料館所蔵資料	239
 ＊協力者一覧	247

# 第1章 庄内地方の笹巻に関するアンケート調査

江頭宏昌

## 第1節 緒言

山形県庄内地方の南部に位置する鶴岡市で伝統的に食されてきた笹巻は、木灰を水で煮出したうわづみ液、つまり強アルカリ性の灰汁（あく）を吸わせたもち米を笹で巻いて煮た「ちまき」の一種である。笹の中身はもち米同士が溶解して癒着し、半透明の黄色のゼリー状になる。これを一般的には砂糖か黒蜜と/or/な粉を付けて食べる。一方、酒田市や遊佐町などの北部地域では灰汁を吸わせない、中身が白色の笹巻が一般的である。

また笹巻の形も三角形、つの巻き（たけのこ巻き）、こぶし巻きなど、庄内地方には様々な巻き方が存在する。

平尾ら（2018）<sup>1</sup>は庄内地方と山形県内他地域および山形県の周辺県に関する笹巻の名称、色、形、食べる時期などの実態調査をアンケート調査や電話調査で行い、庄内地方については、酒田・遊佐・庄内と鶴岡・三川の2エリアについてのデータを報告している。しかし中身が黄色と白色の笹巻がどのように分布しているのかを詳細に調べた報告は見当たらない。

そこで、今回は庄内全市町の笹巻の実態をより詳細に把握するためのアンケートを実施することにした。

## 第2節 アンケートの方法

庄内地域の笹巻の実態を調査するため、回答者の属性（住んでいる場所、性別、年齢）ならびに笹巻を自分で作るか、笹巻を作る時期、食べる時期、笹巻の作り方を誰に習ったか、笹巻の形、笹巻の材料とその入手時期や入手方法、笹巻の中身や製法、食べ方に関する質問および自由記述欄を加えてアンケート用紙を作成した。また笹巻の特徴を答えやすいよう参考として庄内地方で一般的に見られる笹巻の形の写真と呼称をアンケート用紙に表示した。

2022年7月から8月にかけて鶴岡市、酒田市、遊佐町、庄内町、三川町の市町役場と食生活改善推進（食改と略）員の代表者を通じて、食改組織の地区単位ごとに笹巻の実態調査に関するアンケート用紙を配布してもらうようお願いした。なお鶴岡市のみ、食改員の人数に加えて40部余分に配布し、食改員の知り合いからも回答を集めてもらった。

アンケート配布数は食生活改善推進員の数に応じて鶴岡市439、酒田市338、遊佐町94、庄内町40、三川町22の計936とした。なお被アンケート者に高齢者が多かったことから、アンケートの回収率を高めるためにFAXや電子メールは使わず、アンケート用紙と一緒に依頼者宛の返信用封筒を配布し、郵送で返信してもらうことにした。

<sup>1</sup> 平尾和子・三星沙織・竹内由紀子（2018）山形県庄内地方の「笹巻」の調理・加工に関する食文化的研究。公益財団法人アサヒグループ学術振興財団2016年度研究紀要『生活文化部門』。  
<http://www.asahigroup-foundation.com/academic/support/report2016.html>

なお、今回用いたアンケート用紙では「笹巻を自分で作らない」と回答した人が、食べる時期を適切に回答できない不備があり、それに気づかないまま鶴岡市、三川町、庄内町のアンケートを実施した。酒田市、遊佐町ではそれを改善すべく、「笹巻を自分で作らない」と回答した人もきちんと食べる時期を回答できるように、<お願い アンケートの補足>という設問用紙を追加した（本章の最終ページ）。回答内容で不明な点があった場合、アンケートで電話番号を回答していただいた人に限り、追加で電話による確認調査を行った。

アンケートの回答内容はマイクロソフトエクセルに入力し、各項目について集計を行った。なお地理的な空白をできるだけ補うため、食改以外へのアンケートデータ<sup>\*注</sup>も一部加えた。

アンケートデータは、マイクロソフトエクセルを用いてアンケートの属性や質問項目間のクロス集計を行った。いくつかのアンケート項目については小学校区ごとに集計を行い、GIS（地理情報システム）のフリーソフト、QGIS Ver. 3.26.2

（<https://qgis.org/ja/site/>）を用いて、地図上に回答割合が視覚的に把握できるよう円グラフで表示した。

その際、地図データには国土数値情報（行政区域 | 小学校区データ | 山形（平成22年度）（国土交通省）（[https://nlftp.mlit.go.jp/ksj/gml/datalist/KsjTmplt-A27-v3\\_0.html#prefecture06](https://nlftp.mlit.go.jp/ksj/gml/datalist/KsjTmplt-A27-v3_0.html#prefecture06)）を用い、山形県全体のGIS情報から庄内地域のみを抽出加工したものを用いた。

### 第3節 アンケート調査結果

#### （1）回答者の小学校区別構成

2022年に実施したアンケートの回収件数701件（\*注）と、2021年回収アンケート件数20件とを加えて計721件をアンケートの分析対象とした。721件のデータのうち、三川町のデータ2件を除く719件のデータは小学校区（2010年学区）、82学区と紐付けることができた。2010年の小学校区に被アンケート者を紐付けた理由は、庄内地方の食改メンバーがおよそ小学校の学区単位で編成されていたこと、また2010年学区は統合前なので、現学区に比べてエリアが狭く、地理的位置をより詳細に把握できるメリットがあるためである。市町・地区・小学校区別のデータ数を表1-1に、小学校区の地図を図1-1に示した。

---

\*注）鶴岡市および酒田市には、回答者が不在の小学校区がそれぞれ5学区（鶴岡地区小堅小学校区と由良小学校区、朝日地区大網小学校区と朝日大泉小学校区および温海地区福栄小学校区）および1地区（飛島地区）が存在した。それらを補うため鶴岡市のデータには2021年に鶴岡市で実施した同様の内容のアンケートデータ20件（全員女性で年齢構成は40歳代1、60歳代7、70歳代9、80歳以上3）を加え、酒田市の飛島学区はに3つある集落からそれぞれ1人ずつアンケートを実施し、計3人の回答（全員女性で、70歳代1、80歳以上2）をえた。

さらに三川町回答者一人分のデータは、出身地と本人の記述内容から判断し、酒田市平田地区の南平田小学校区に移した。またアンケート用紙を受け取った鶴岡市的一人が三川町の知り合いに1部配布してくださり、そこからも返信を得た。したがって、三川町のアンケート集計数は1減1増で集計数は当初と同数の22となり、酒田市平田地区の南平田小学校区が1増になった。その結果、集計に用いる鶴岡市のアンケートデータは最終的に350件、酒田市は251件となつた。

表1-1. アンケートの集計に用いた各市町の地区・小学校区および回答者数

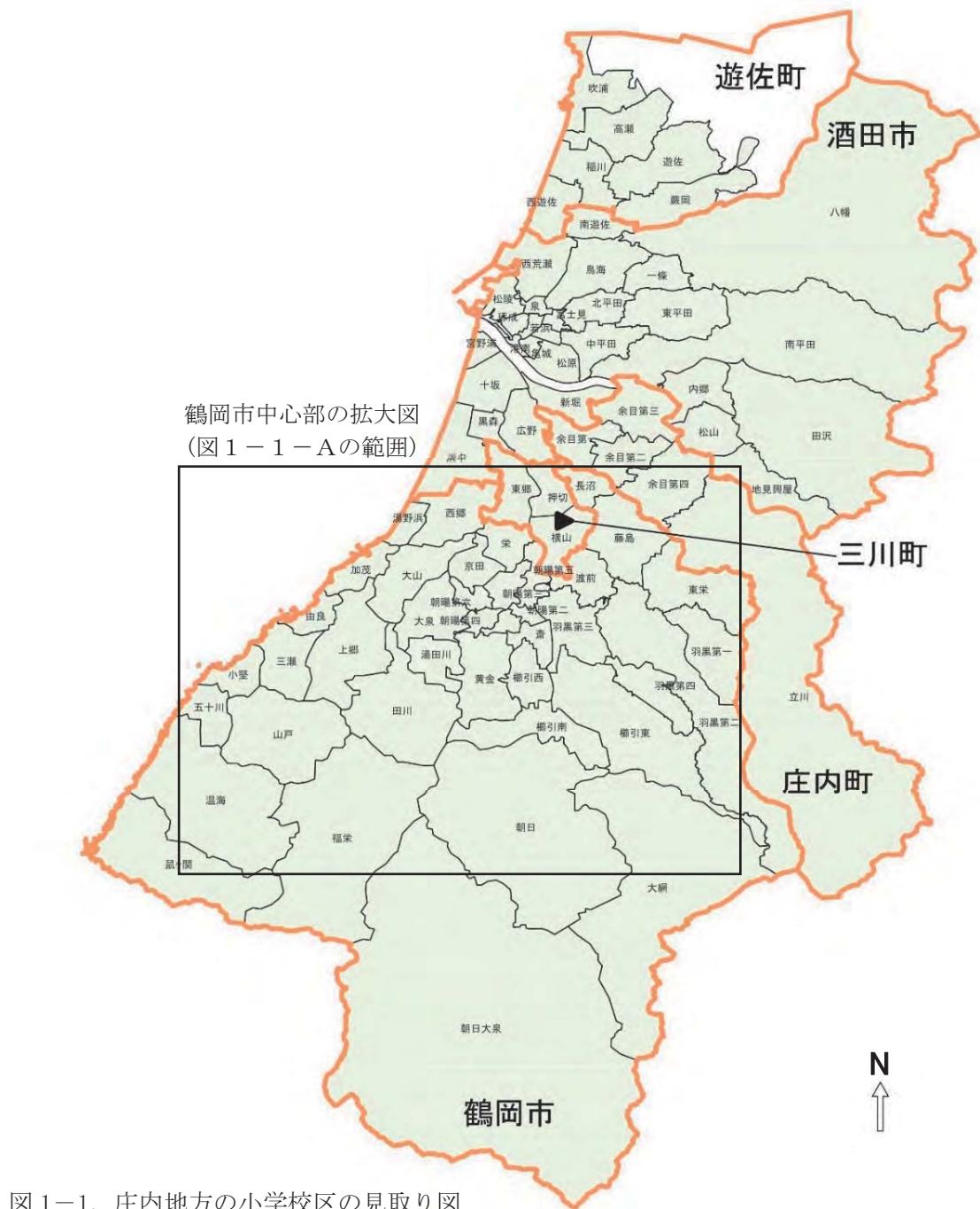


図1-1. 庄内地方の小学校区の見取り図

鶴岡市中心部は省略があるので別図1-1-Aに示す。



図 1-1-A. 鶴岡市小学校区の拡大図

## (2) 市町ごとのアンケート返信率と回答者の男女・年齢構成

市町別のアンケート回答者の返信率と男女数を表1-2に、年齢構成を表1-3に示した。返信率はどの市町も70%前後かそれ以上の高い回答率で、全体では75.3%の返信率であった。回答者の男女比は女性が95.7%であった。また年齢も70歳代が51.6%と半数以上を占め、次いで多かった60歳代の30.6%と合わせると、60歳代と70歳代が全体の8割以上を占めた。男女比、年齢構成比とも、概ねいずれの市町でも同様の傾向であった。

表1-2. 山形県庄内地方の食生活改善推進員へのアンケート返信率と男女数

	返信数			配布数	返信率
	女性	男性	未回答		
鶴岡市	315	2	13	330	439 75.2%
酒田市	237	2	12	251	338 74.3%
遊佐町	73	0	1	74	94 78.7%
庄内町	26	0	0	26	40 65.0%
三川町	22	0	0	22	22 100.0%
合計	673	4	26	703	933 75.3%
%	95.7	0.6	3.7	100.0	

2023年1月7日現在。

表1-3. 山形県庄内地方の食生活改善推進員へのアンケート返信数の年齢別内訳

	返信数							計
	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代	80歳以上	未回答	
鶴岡市	1	3	5	106	159	42	14	330
酒田市	0	2	8	66	140	23	12	251
遊佐町	0	0	3	25	45	0	1	74
庄内町	0	1	0	7	16	2	0	26
三川町	0	3	5	11	3	0	0	22
合計	1	9	21	215	363	67	27	703
%	0.1	1.3	3.0	30.6	51.6	9.5	3.8	100.0

2023年1月7日現在。

<資料1-1>今回の調査で用いたアンケート用紙(4ページ)

食文化ストーリー創出・発信モデル事業

「笹巻」調査・研究に係るアンケート調査へのご協力について

- 令和3年度、国（文化庁）において、特色ある食文化の継承・振興に取り組むモデル地域を全国から募集し、その食文化の文化的価値、歴史的価値を明確にし、国の無形民俗文化財の登録により、地域の文化振興や地域活性化を図る取組み（補助事業）がスタートしました。
- 鶴岡市では、令和3年度と今年度、上記の募集に対し「鶴岡雛菓子」「笹巻」「とちもち」の3つをつるおか伝統菓子として、それらの調査研究と継承事業を軸とした「つるおか伝統菓子伝承事業」を国に申請し採択を受けました。鶴岡市から委託された山形大学農学部教授の江頭宏昌（えがしらひろあき）が庄内全地域の「笹巻」の調査・研究を進めるにあたり、下記アンケートにご協力いただきたく、お願ひ申し上げます。

- 調査期日 令和4年9月30日（水）必着  
 □回収方法 回答をご記入いただいたアンケート用紙を、2枚とも同封の返信用封筒に入れて9月28日までにポストに投函してください。  
 →問い合わせ先：山形大学農学部 担当：江頭 090-7520-1831

= アンケート項目 =

A 情報提供者に関するアンケート（Aは全てお答えください）

笹巻きを自分で作るか？ いずれかに○	自分で作る Bの設問は一通りお答えください。	自分で作らない Bの設問は2, 4, 8, 11にお答えください。		
記入者のお名前・電話	※お答えいただいた内容を確認したいことがあるときに江頭から連絡させていただくかもしれません。必須ではありませんが、可能なら教えてください。個人情報については厳正に管理いたします。			
お住まいの地区は？ 笹巻きの形や食べ方などを地図で示した いので、集落や地区が分かる地名（郵便 番号でも可）を書いてください。 例：酒田市亀ヶ崎、酒田市砂越など				
性別 (該当する地域を○で囲んでください)	女性	男性	その他	回答しない
年齢 (あなたの年齢について該当する 区分を○で囲んでください)	80歳代以上 50歳代	40歳代	70歳代 30歳代	60歳代 30歳未満

B 笹巻作りに関するアンケート

No.	項目	回答欄
1	笹巻を作る時期は？ (○で囲んでください)	①端午の節句(5月5日) ②月遅れの端午の節句(6月5日) ③半夏生(7月2日) ④通年(いつでも食べたい時に) ⑤その他( )
2	笹巻を食べる時期は？ (○で囲んでください)	①作る時期と同じ ②作る時期と異なる ②の場合→保存方法：冷凍・冷蔵・その他( ) 食べる時期：
3	笹巻の作り方を誰に 習いましたか？ (○で囲んでください)	①母 ②義理の母 ③祖母 ④義理の祖母 ⑤知人 ⑥笹巻作りが上手な近所の人 ⑦講習会 ⑧その他( )

次頁もあります

4	あなたの笹巻の形は？（複数回答可。4ページを参考に）	①三角巻き ②つの巻き（別名：小型のたけのこ巻き） ③たけのこ巻き（別名：大型のたけのこ巻） ④コブシ巻き ⑤その他（ ）
5	笹の葉の入手先は？	①採集に行く ②購入する ③その他（ ） ①の場合その時期は➡ ①の場合の保存方法は i 生のまま ii 茹でる iii 重曹で茹でる iv 冷蔵する v 冷凍する
6	ひも材は何を使っていますか？	①イグサ ②スゲ ③わら ④ビニールひも・たこ糸等 ⑤その他（ ）
7	天然のひも材の入手方法は	※天然のひも材を使用している場合 ①採集に行く ②購入する ③その他（ ）
8	笹巻の中身について	(1) 中身の色は（4ページを参考に） ①黄色 ②白 ③その他（ ）  (2) 中身(材料)は ①もち米(粒) ②うるち米(粒) ③白玉粉(湿式製粉したもち粉) ④だんご粉(湿式製粉したもち粉とうるち粉の混合物) ➡④の場合の比率は ⑤もち粉(乾式製粉したもち粉) ⑥上新粉または新粉(乾式製粉したうるち粉) ⑦その他（ ）  (3) 中身は米(粒または粉)以外に加えるか ①加える ②加えない ③その他（ ） ※想定されるもの：アズキやダイズなど

次頁もあります

9	ゆで方について	(1) 米に吸水させるときは水か灰汁などか？ ①水 ②灰汁 ③重曹水 ④その他 ( )
		(2) ゆでるときのお湯は水か灰汁か？ ①水 ②灰汁 ③重曹水 ④その他 ( )
		(3) ゆでる時間は 具体的に → 時間くらい
		(4) 灰汁の濃さはどのように調整しますか？ ①水と灰の量を量る ②灰汁をなめて判断する ③PH メーターやアルカリ度がわかる試験紙をつかう
10	灰汁について ※灰汁を使わない場合は回答不要です	(1) 灰汁を使う場合の灰汁は？ ①買ってくる ②自分で準備する
		(2) 灰汁を自分で準備する場合、灰はどのように調達しますか？ ①薪ストーブなどでつくる ②灰を購入する ③その他 ( ) ※①薪ストーブなどでつくる場合、木材はどのようなもの 樹種をどこから調達しますか？ (販売用の灰汁で煮る笹巻の場合、東日本大震災の原発事故 後、放射能の問題で地元産の木材を使わないように指導さ れていると思いますが、ここでは原発事故が起こる前、あ るいは自家用の笹巻という前提で伺います。 ②原発事故が起こる前あるいは自家用の笹巻の場合 決まっている樹種があれば → ③販売用の笹巻の場合 →
		(1) 何をつけて食べますか？ ①きな粉 ②きな粉+黒蜜 ③きな粉+黒砂糖 ④きな粉+白砂糖 ⑤その他 ( ) ①～⑤に塩を 加える 加えない (いずれかに○)
		(2) きな粉は何色ですか (きな粉にするダイズの種皮色) ①緑色(青大豆) ②黄色(白大豆) ③灰色(黒大豆) ④その他
11	食べ方について	

<自由記述>その他何かありましたら、自由にお書きください。昔の笹巻きのことなど。

## 4 ページ (参考資料)

～ご協力ありがとうございました～

以下、設問4と8の回答の参考にしてください。

### 4. 「あなたが作る笹巻の形は？」の参考にしてください

①三角巻き



(次ページに続く)

②つの巻き (別名：小型のたけのこ巻き)



③たけのこ巻き (別名：大型のたけのこ巻)



④コブシ巻き



### 8. 「笹巻の中身について」 (色の参考にしてください)



上：①黄色 下：②白

<資料1-2>酒田市と遊佐町に配布したアンケートの補足設問

### <お願い アンケートの補足>

A 情報提供者に関するアンケートで笹巻きを  
自分では作らない  
に○を付けた方にお聞きします。

B の設問で、2 笹巻きを食べる時期について、多くの方が「①作る時期と同じ」と回答されると思います。

その場合、あなたが笹巻きを食べる時期について、以下の選択肢に○をつけて、アンケート本体と一緒に返送してください。

選択肢

- ① 端午の節句（5月5日）ころ
- ② 月遅れの端午の節句（6月5日）ころ
- ③ 半夏生（7月2日）ころ
- ④ 通年（いつでも食べたいとき）
- ⑤ その他（具体的に )

<自由記述> 笹巻きについて何かありましたら、ご自由にお書きください。

### (3) 設問に対する回答の集計結果

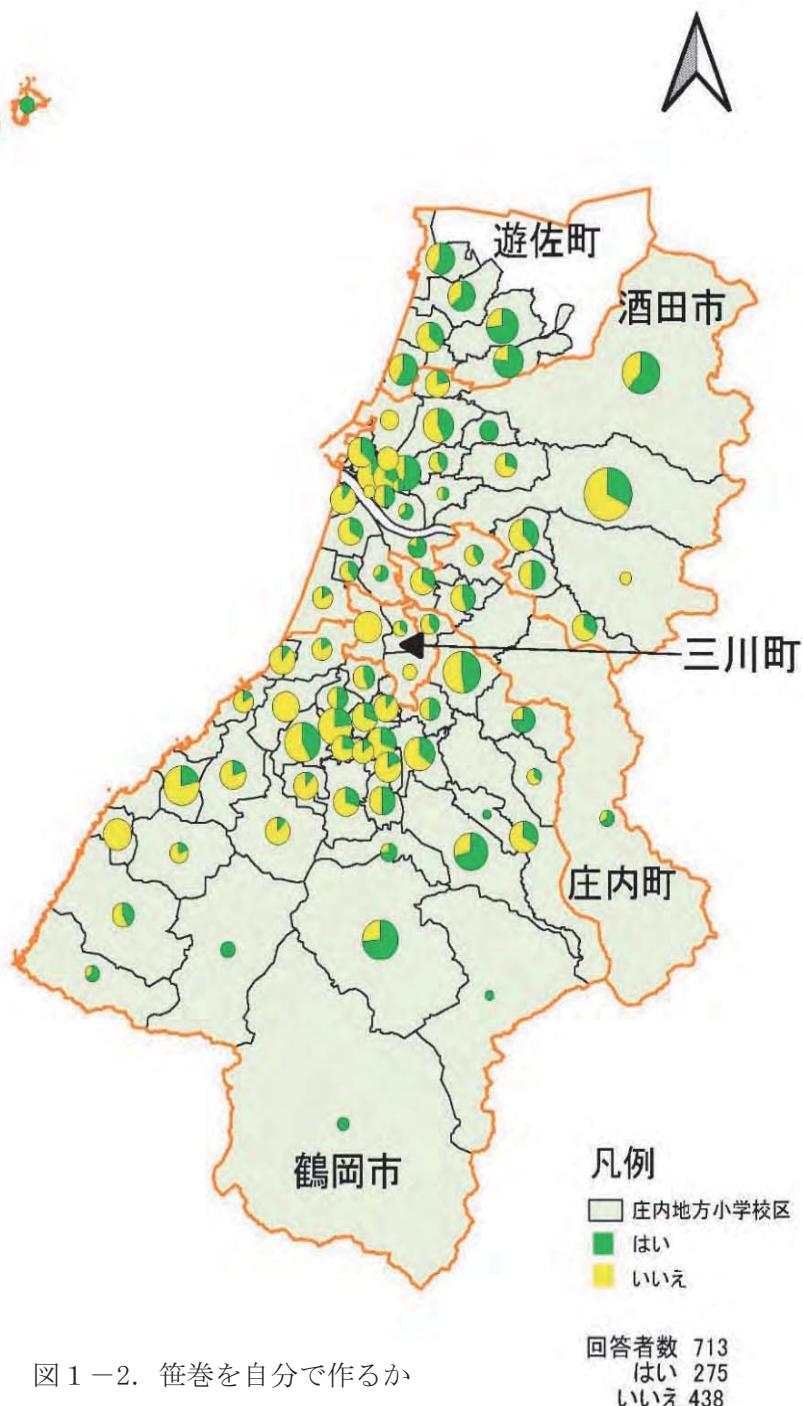
#### ① 笠巻を自分で作るか (アンケート設問 A の 1 間目)

「笠巻を自分で作るか?」に対する回答を庄内地方の全小学校区 (2010 年時点) ごとに集計し、自分で作る (緑色)、自分で作らない (黄色) の割合を円グラフで色分けしたのが図 1-2 である。円グラフの直径は当該小学校区での回答数の多さを示している。

回答者 713 人のうち、自分で作ると回答した人は 275 人 (38.6%)、作らない人は 438 人 (61.4%) で、作らない人のほうが多数を占めた。自分で作る割合が 50% を超えている場所は遊佐町の大部分、酒田市の八幡、一條、松山、新堀、広野、松原、亀城、若浜など、庄内町立川、鶴岡市の櫛引地区、羽黒地区、朝日地区、温海地区であった。

#### ② 笠巻の作り方を誰に習ったか (設問 B-3)

作り方を習った相手を市町ごとに集計したのが表 1-4 である。笠巻の作り方を習った人で最も多かったのは母 150 人 (31.6%) で、次いで多かったのは講習会 104 (21.9%) であ



った。義理の母、祖母、近所の人、知人は全体の1割以下で同程度であった。また母と講習会が多い傾向はいずれの市町でも同様であったが、鶴岡市や酒田市は母の方が多かったのに対し、遊佐町はやや講習会の方が多かった。

「誰に習ったか」の回答に「その他」の具体的な内容をまとめたのが表1-5である。見よう見まねや料理本で作り方を覚えたという回答のほか、インターネットのYouTubeや買った笹巻を分解して覚えたという回答もあった。

表1-4. 笹巻の作り方を誰に習ったか

市町	母	義理の母	祖母	義理の祖母	知人	近所の人	講習会	その他	計
鶴岡市	72	26	20	4	19	26	38	12	217
酒田市	51	14	17	0	17	13	40	16	168
遊佐町	18	7	7	0	3	4	22	8	69
庄内町	8	0	0	0	0	2	1	1	12
三川町	1	0	2	1	1	0	3	0	8
計	150	47	46	5	40	45	104	37	474

表1-5. 「誰に習ったか」(その他)の内容例

市町	回答例									
鶴岡市	見よう見まね	独学	母が作つて見えたのは母の作り方を見て自分で手ほり流です	見て覚えたのは母の作り方ですが、手ほり流です	こどものころ遊び	本、ネット、つるおかおうち御膳」	「つるおかおうち御膳」	「くしひち御膳」	食改（のイベン	ト）
酒田市	見よう見まね（笹巻き	祖母が作るのを解いてみて）	義理の母が作っているのを見よう見て	義理の母が作っているのを見よう見て	義理の姉姉	鶴岡の知人の母	親戚	友人	Youtube	職場（保育園での行事の一つとして行つたがひもの結び方があまりいいかない。つるおかおうち御膳を参考に結ぶ。）
遊佐町	母が作るのを見てきた	講習の先生のになるため覚えました（JA女性部）。母のもみっていました	料理の本。作り方を習う祖母がいない。	母が作つているのを見て適当に	遊佐高校（郷土料理教室）	義理の姉				
庄内町	スーパーから買って分解して作り始めました									
三川町	(回答なし)									

#### ④ 筒巻を作る時期（アンケート設問B-1）

中国では古くから端午の節句や半夏生に粽を作る習慣があり、日本の粽は中国からその習慣とともに伝来したと考えられている。山形県庄内地方の筒巻も粽の一種であると仮定すると、同様の季節を中心に筒巻が作られてきたことが予想される。それを確認するために筒巻を作る時期をアンケートで質問した。

重複回答可

として得られた

「のべ回答数」は

397 で、そのうち

の 168 (42.3%)

は5月5日の端午

の節句に作ると

回答した。また 6

月 5 日の月遅れ

の端午の節句に

作ると回答した

人も 115(29.0%)

いた。両節句を合

わせて 71.3%に

なったことから、

庄内地方でも筒

巻は 5 月あるいは

6 月の端午の

節句を中心に利

用されている実

態が明らかにな

った。

なお半夏生の

ころに作るとい

う人も 9 人

(2.2%) いた。通

年で作る人も意

外に多く 44 人

(11.1%) であつ

た。

図 1-3 に筒巻

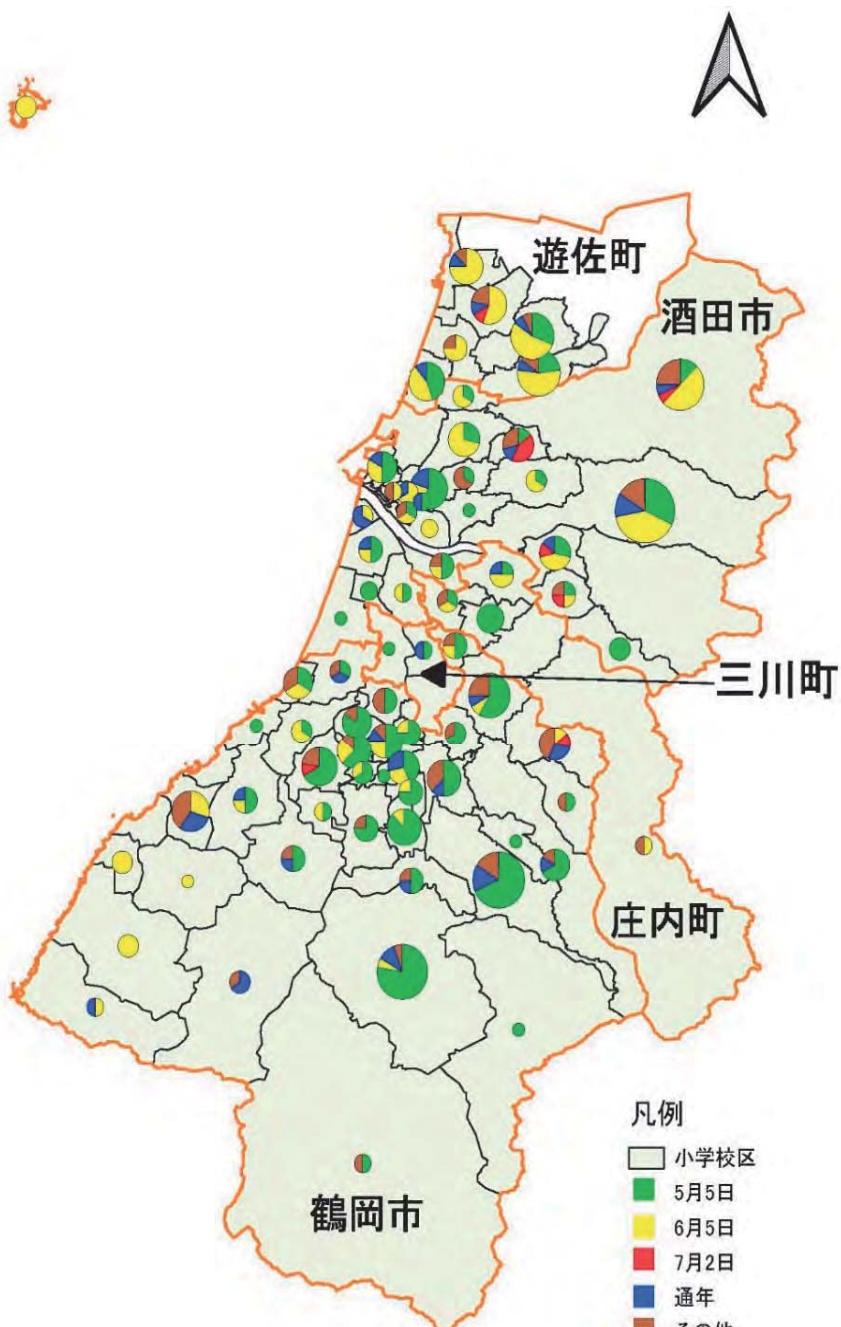


図 1-3. 庄内地方の筒巻を作る時期に関する地理的分布

のべ回答数 397		5月5日	6月5日	半夏生	通年	その他
168	115	9	44	61		

を作る時期に関する地理的分布を示した。5月5日に作る人の割合が高かった地域は酒田市、鶴岡市の市街地や鶴岡の朝日地区を中心に広く分布していた。6月5日は、庄内南部の海に近いエリアと庄内北部、つまり鶴岡市の温海地区と三瀬地区、遊佐町全域、酒田市の鳥海、松原、八幡地区および平田地区であった。

「その他」の時期に作ると回答した人は61人（15.4%）いたので、その具体的な回答例を表1-6に示した。

一つは、鶴岡市や遊佐町では田植えや稻刈りの繁忙期を避けて作るというものであった。より具体的には冬期や早春のほか、田植え後の5月末、稻刈りを終えた後（10月～11月）に笹巻を作るという回答があった。

二つ目には、年中行事に関連して作る事例も見られた。旧鶴岡地区では昔、村民運動会のときに作ったという事例のほか、鶴岡市湯野浜の温泉神社の祭りのとき、鶴岡市の春日神社の王祇祭のとき、酒田祭りの後、酒田市八幡地区では6月後半の虫送り行事と獅子舞行事のときなどの事例があった。本章末に添付する回答者の自由記述資料には、かつて鶴岡の櫛引地区では、神様にお供えする笹巻をつくるときは水氷（みずごおり）をかぶって体を清め、白装束を着て笹巻を作ったという電話取材で聞いたエピソードも紹介した。

三つ目には、通過儀礼の際に笹巻を作る事例があった。鶴岡の朝日地区では子供が小学校に上がる年（数え年の七つ）の2月か3月ころに作って親戚に配ったという事例があった。後述する「大きなたけのこ巻き」は、七つ祝いのときに作って親戚に配る事例があった。この大きなたけのこ巻きは鶴岡市三瀬ではかつて数え年80歳の正月にも作って正月の餅と一緒にお供えしたという話を電話取材で聞いた。

四つ目には、ササの葉が取れる時期になったら作るという回答もあった。ササの葉の採集時期についての調査結果は、第2章で述べる。

ところで、作る時期は世代によって変化があったのだろうか。市町別、年齢別に作る時期を集計してみた（表1-7）。50歳代以下と三川町および庄内町の回答者（食改員）が少なかつたので、60歳以上の鶴岡市、酒田市、遊佐町に着目すると、鶴岡市ではいずれの年齢層でも5月5日に作る人が6月5日よりも多く、遊佐町では6月5日に作る人が5月5日よりも多かった。しかしながら酒田市では70歳以上では半々か、6月5日の方が多いのに対し、60歳代は5月5日の方が多かった。これは酒田市では世代が下るにつれて、作る時期が旧暦から新暦の端午の節句の時期へ移行しつつあることを示していると考えられた。

表1-6(その1). 笹巻を作る時期「その他」の具体的な時期(鶴岡市)

市町	地区	作る時期	11月~4月上旬	1月~5月	3月末~5月5日	4月25日ころ	4月~5月	3月末~5月初め	3月中~6月中	昔作った時期
鶴岡市	日鶴岡地区	冬	冬の暇などき							
		6月ころ	田植えの休憩時	田植え後の5月末~6月上旬ころ	以前は田植えを終えると作っていた(5月末以降)	温泉神社(湯野浜)のお祭りの後、5月末~6月	講習会のとき	知人に送るときなど		村のときは7月の村民運動会のとき
藤島地区		3月~4月ころ	3月~端午の節句ころ	新しい笹の葉が大きいサイズに育つころ。6月下旬。	4月末~5月中旬	5月~6月ころ。手の空いているとき。	5月上旬~6月上旬	昔から今も稲刈りが終わった後、10月~11月頃に作って	よそから注文が入ったときに作った。	
		3月下旬~4月上旬	3月下旬~4月上旬ころ	3月末~5月末	4~5月ころ	4月~6月	新しい業が出来たとき			
羽黒地区	温海地区	母が作っていたころ	4月~6月5日							
		は、5月末から作って6月5日の節句に神棚に上げた。								
櫛引地区	正月	春日神社の玉舐祭	5月は実家の田植えを手伝いに行き、帰ってきた5月末ころから	1月~6月	10月~11月ころ					
			笹巻を作った。							
朝日地区	3月~5月									4月末から作って5月5日に食べた。また学校に上がる直前、6歳の誕生日を迎えた年の冬の2月か、3月のころ、笹巻を作つて親戚に配った。

表 1-6 (その 2). 缶巻を作る時期「その他」の具体的な時期（酒田市）

市町	地区	作る時期			昔/作った時期
酒田市	旧酒田地区	8月初め	3月～4月、外仕事が忙まなとき	酒田祭り（5月19日～21日）の後に	
	松山地区	3月中旬～5月節句		6～7月 春ころ	
	平田地区	3月のひな祭り、係たちに送るとき	6月 年中行事のときや七五三	講習会があるとき 子、孫やお世話を始めた友人、お隣さんにおげたいとき。	
	八幡地区	缶の葉が採れるようになつたら作る	6月中 缶の葉が旬のとき	6月後半。地区行事の虫送りと獅子舞のときに行われる	食改の事業参加時（今年は7月19日）
	飛島地区	（記載なし）			

表1-6 (その3). 笠巻を作る時期 「その他」の具体的な時期 (遊佐町、庄内町、三川町)

市町	地区	作る時期	月遅れの端午の節句 (6月5日) のときは 冷凍の葉を使う。新 葉を使うのは6月末ご ろから。	6月4日に神棚に上げる	6月中旬ごろ。 笹がどれる6月中 ごろで農作業がひ まななどさ	6月中旬ごろ。 はつきりは決 まってなくて 6~7月 なつたごろ。	はつきりは決 まってなくて 都会に送るとき	昔作つた時期
遊佐町		5月						
庄内町		3月~4月ごろ	狩川の実家では笹が出 たとき裏山から採って きて作った					
三川町		(記載なし)						

表1-7. 笹巻を作る時期に関する市町および年齢別の差異

#### ④自分で作らないが笹巻を食べる時期

(設問 B-2 および<お願い アンケートの補足>)

笹巻を作  
る人の多く  
は、少なくと  
も一度は作  
りたてを樂  
しむだろう。  
つまり作る  
人にとって  
作る時期と  
食べる時期  
は同じであ  
る。しかし実  
際には、自分  
で笹巻を作  
らない人の  
方が多いこ  
とは前述し  
た通りであ  
る。作らない  
人はどのよ  
うな時期に  
食べている  
のだろうか。

作らない  
人が食べる  
時期につい  
てアンケー  
トまたは電  
話で回答し  
たのべ人数  
は 296 で、5

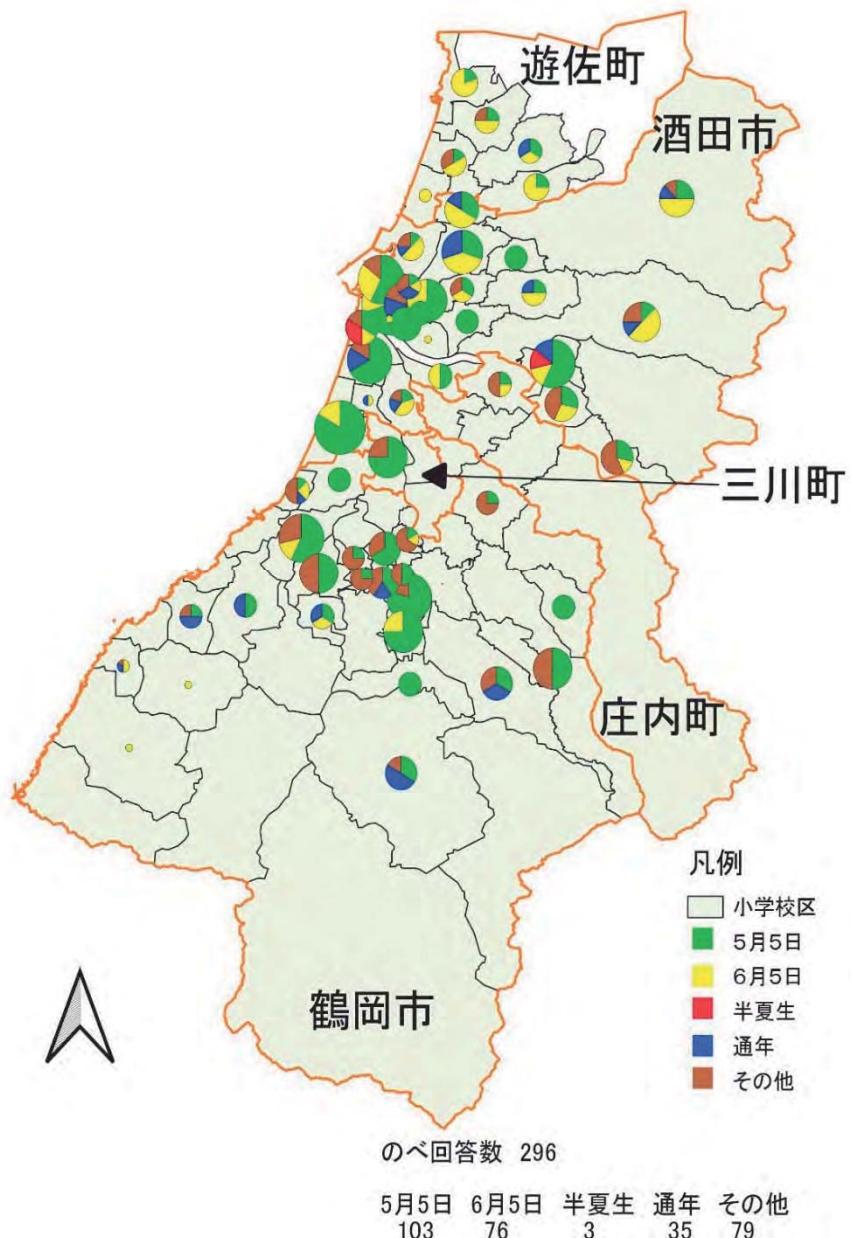


図 1-4 笹巻を作らないが食べる時期に関する地理的分布

月 5 日に食べる人は 103 人 (34.8%) であった。6 月 5 日に食べる人は 76 人 (25.75 %) で、両節句の時期に食べる人が全体の 6 割を占めた。

半夏生 (7 月 2 日) は 3 人と少なかったが、通年で食べる人は 35 人 (11.8%)、その他の

時期に食べる人は 79 人（26.7%）であった。

作らない人が食べる時期に関する地理的分布を図 1-4 に示した。酒田市北部と遊佐町では 6 月 5 日に食べる人が多い傾向を示した。酒田市中・南部から旧鶴岡市内は 5 月 5 日、鶴岡市朝日地区と温海地区は通年で食べる人が多かった。

「その他」の時期の具体的な回答例を市町別に表 1-8 にまとめた。自分が食べたいとき、人をもてなすとき、親戚や知人などの人からもらったときという回答がほとんどで、「通年」と回答できるような内容もあった。しかし、人が作ってくれる時期や店に多く出回る時期は通年ではなく時期が決まっている可能性もある。「子どもが小さいうちは作ったが、子どもが独立した後は食べてくれる人がいないので自分で作らなくなつた。もらったときや食べたいときに少し買ってきて食べる」というアンケートや電話での回答もあった。

また、お祝いや年中行事、七つ祝いや七五三などの通過儀礼のときにも、自分で作らなくとも購入して食べている実態があることがわかる。

表1-8(その1)、笹巻を自分で作らないが食べる時期「その他」の具体的な事例(鶴岡市)(設問AおよびB-2およびお願いアンケートの補足>)

市町	地区	食べる時期					昔食べた時期
鶴岡市	旧鶴岡地区	3~5月	4月	5月	4~5月。このころ店頭にならぶので買って食べる。	4~5月に食べるのが、あればいつでも食べる。	5~6月。店に多く並ぶ時期。
		4~6月	5月~11月	食べたいとき	自分で作らないが買って食べる	5月、親戚に送るとき いただいたとき 来客の時など	5~6月、いただいたとき
藤島地区	伝統的に今も稻刈りが終わった後、10月~11月に食べる						
羽黒地区	5月	いつでも食べたいとき			おやつで食べる。またはご飯ないとき代用で。	5月、地元の農家の人がから買って自分も食べるが、親戚にも送っている	
温海地区	6月5日から数日かけて食べる。冷凍して保存して食べることもある。		6月の節句と来客時	6月やお盆など	越沢の方がいつでも作ってくれる	年末までの間食べたいとき解凍がある	一年に何回も食べたいとき
柳引地区	5月	6月上旬ころ	食べたいとき	に	いつでも食べたいとき	たくさん作って冷凍しておき、食べたいときに食べる	来客の時に出す
朝日地区	年中						4月末から作って5月5日に食べた。また学校に上がる直前、6歳の誕生日を迎えた年の冬、2月か、3月のころ、笹巻を作つて親戚に配つた。

表 1-8 (その 2). 缶巻を自分で作らないが食べる時期「その他」の具体的な事例（酒田市、遊佐町、庄内町、三川町）（設問 A および B-2 およびお願いアンケートの補足>）

市町	地区	食べる時期	昔食べた時期			
酒田市	旧酒田地区	5~6月	実家で送ってくれたとき	スーパーで売られているときや食べたり送っている。意識したことがない。	知人にいただいたとき	作っても食べる人がいないくて捨てる。もしまうので、もらったときしか食べない。
松山地区		5-6月ごろ	いただいたときや市販のものを買ってきたいとき	他人からもらったとき	いただいたとき	店で購入したとき。もらったとき。
平田地区		6月	食べたいとき	直売所「めんたま屋」などはいつでも食べたとき	買つてすぐいたときのみ。	買わないが、もらったときに食べる。
八幡地区		5月	人からいただいたときのみ。5月頃が多い。	半夏生のころ	食べたいとき、スーパー、道の駅で買う	登山に行くとき持つて行く
遊佐町		5月	5-6月	6月末~7月	5月ごろ。近年は季節を問わずに売られているので、中身が黄色の缶巻を見かけたら買って食べる。	いただいたときや買つけたとき
庄内町			ひな祭りや端午の節句、誕生日など年中行事にスイーツとして添えて食べる。		5~6月	産直などで見かけたとき
三川町		5月	5月ごろ。店に並ぶとき	5月ごろ。店に並ぶとき		

## ⑤庄内地方で作られる笹巻の種類と製法

### a. 笹巻の形 (設問B-4)

庄内地方に

は多様な形の

笹巻がある

(本章末の

「<資料1-3>

山形県庄内地

方および周辺

地域における

笹巻の形と内

容物の多様

性」を参照)。

アンケートの

結果、のべ回

答数は791

で、「三角巻

き」が538

(68%)と最

も多かった。

次いで「こぶ

し巻き」が128

(16.2%)、

「つの巻き」が

112

(14.2%)で

あった。小学校

校区ごとに形

の割合を示し

たところ(図

1-5)、「三角巻

き」も「こぶ

し巻き」も庄内地方では広く分布しているが、鶴岡市温海地区では「三角巻き」以上に

「こぶし巻き」の割合が高いことが分かった。「つの巻き」は現地では「たけのこ巻き」

とも呼ばれるが、凡例に示した「たけのこ巻き」(笹の葉20枚以上使って作る大きなたけのこ巻き)と区別するために、本報告では敢えて「つの巻き」と呼称した。図1-5のよう

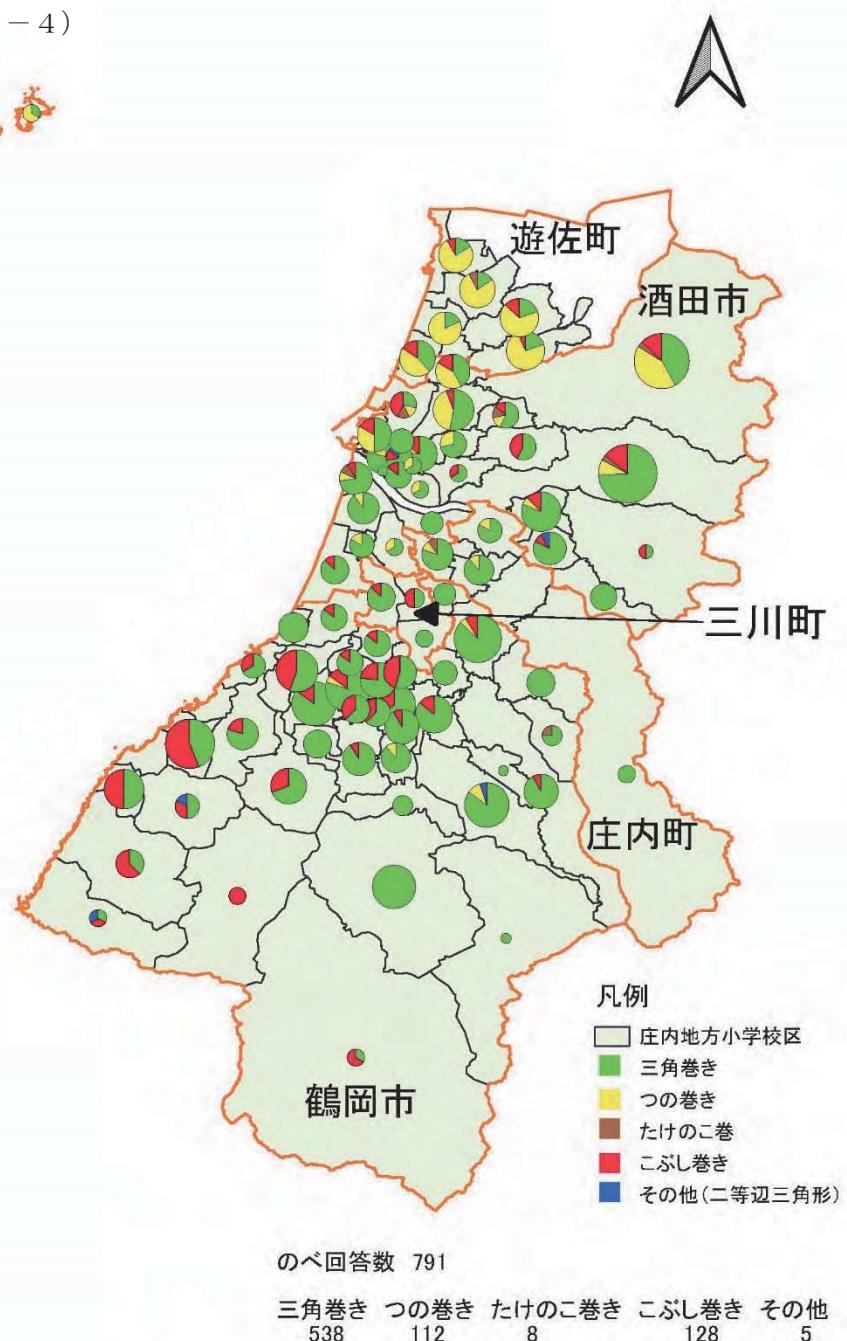


図1-5. 庄内地方で作られる笹巻の形に関する地理的分布

に「つの巻き」は遊佐町と酒田市八幡地区に多いことから、環鳥海山エリアで作られる特徴的な笹巻の形である可能性がある。

「その他」の形として唯一回答されたのが、二等辺三角形の笹巻で新潟県村上市（旧山北町）（第5章では「長い三角巻」と表記）でよく作られる形である。庄内地方でも、わずかながら、隣接した鶴岡市温海地区の鼠ヶ関はじめ、櫛引地区や酒田市松山地区にも例がみられた。

「たけのこ巻き」は笹の葉20枚以上を使って作る大きな笹巻で、七つ祝いなど特別なお祝いのために作るもので、第5章の鶴岡市羽黒町の現地調査でも紹介している。今回のアンケート調査では、図1-5に示されているように鶴岡市羽黒地区と庄内町余目地区で回答があった。しかしアンケートの自由記述や現地調査での聞き取り調査などから、より広い範囲で作られてきたことが判明した。それらはまとめて章末に示した。

#### b. 米の吸水に使うもの（設問B-9）

笹巻の中に入れる米（一般的にはもち米）は、体積膨張によって、せっかく巻いたササの葉のすき間から中身が飛び出してしまうのを防ぐため、予め吸水させておいた米を笹の葉に包む。

庄内地域では吸水させるときに普通の水を使うだけでなく、重曹水や、木灰の上澄み液、つまり灰汁を使うことがある。

それらの使われる割合や地理的分布を調査した結果は次の通りである。

設問B-9に対する回答数は359であった。吸水時に水を使う人は181（50.4%）、灰汁は118（32.9%）、重曹水は48（13.4%）であった。「その他」の事例として、複数の回答者が答えていたのは、普通の水を吸わせた直後、ササの葉に巻く直前に米に一定量の重曹の粉をまぶす方法である。

地理的分布を見ると（図1-6）、普通の水を吸わせるのは庄内町、酒田市、遊佐町に多く、北庄内では一般的であるといえる。一方、灰汁を使うのは鶴岡市の大部分であった。重曹水を使うのは普通の水を使う地域と灰汁を使う地域との境界地域、つまり鶴岡市の藤島地区や羽黒地区、三川町、酒田市の最上川南部、つまり十坂、黒森、浜中、新堀などであった。普通の水を吸わせた後に重層粉をまぶす方法は、鶴岡市の重曹水を使う地域に散見されることから、重曹水を吸わせる代わりに近年新たに行われるようになった方法だと考えられる。重曹水より、粉をまぶす方法は扱いが容易で、重層を節約できるメリットがあるためであろう。

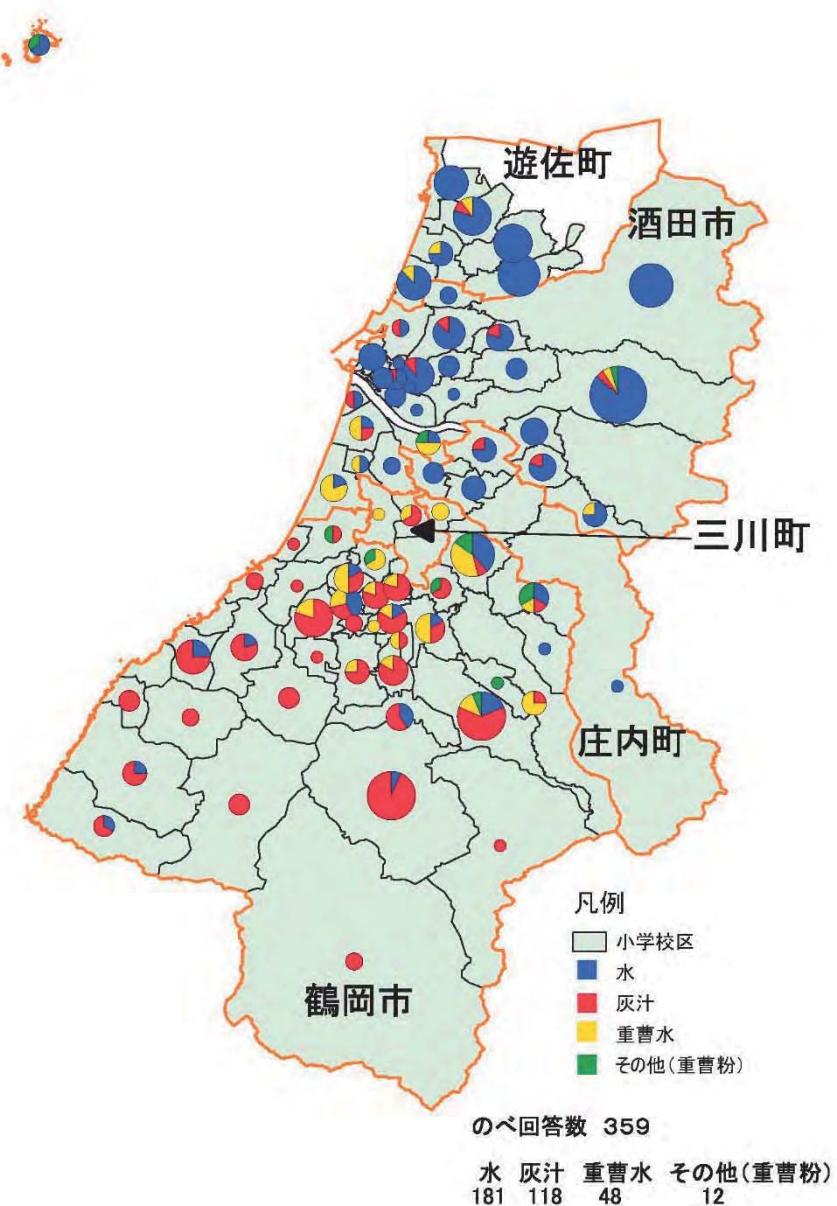


図 1-6. 筒巻を巻く前の米の吸水に使うもの

c. 筒巻の中身の色 (設問B-8 (1))

鶴岡市では鹿児島のあく巻きと同様、木灰の上澄み液、つまり灰汁を吸わせたもち米を筒の葉で巻いて煮ると中身が半透明の黄色になる筒巻が伝統的に食されている。筒巻の中身の色については、従来から北庄内は白、南庄内の鶴岡は黄色といわれてきた。しかしながら、その分布の詳細が調べられたことはこれまでになかった。

アンケートへののべ回答数は 666 であった。黄色は 383(57.5%)、白色は 275

(41.3%) であった。「その他」については、選んだ 8 人全員が薄い黄色と説明した。こ

れは子どもにも食べさせやすくするための配慮で、灰汁や重曹水の濃度を薄くして作るものであるとのことであった。

笹巻の中身の色について地理的な分布を見ると（図1-7）、従来いわれてきたとおり、白色は北庄内、黄色は南庄内に分布していることが改めて確認できた。白色が50%を越える地域は遊佐町、浜中町を除く酒田市の全域、庄内町である。黄色が50%を越える地域は酒田市浜中、三川町、鶴岡市全域であった。

さらに、これまで北庄内は白といわれてきたが、北庄内でも低い割合で灰汁や重曹を使って黄色の笹巻も作られていることが明らかになった。

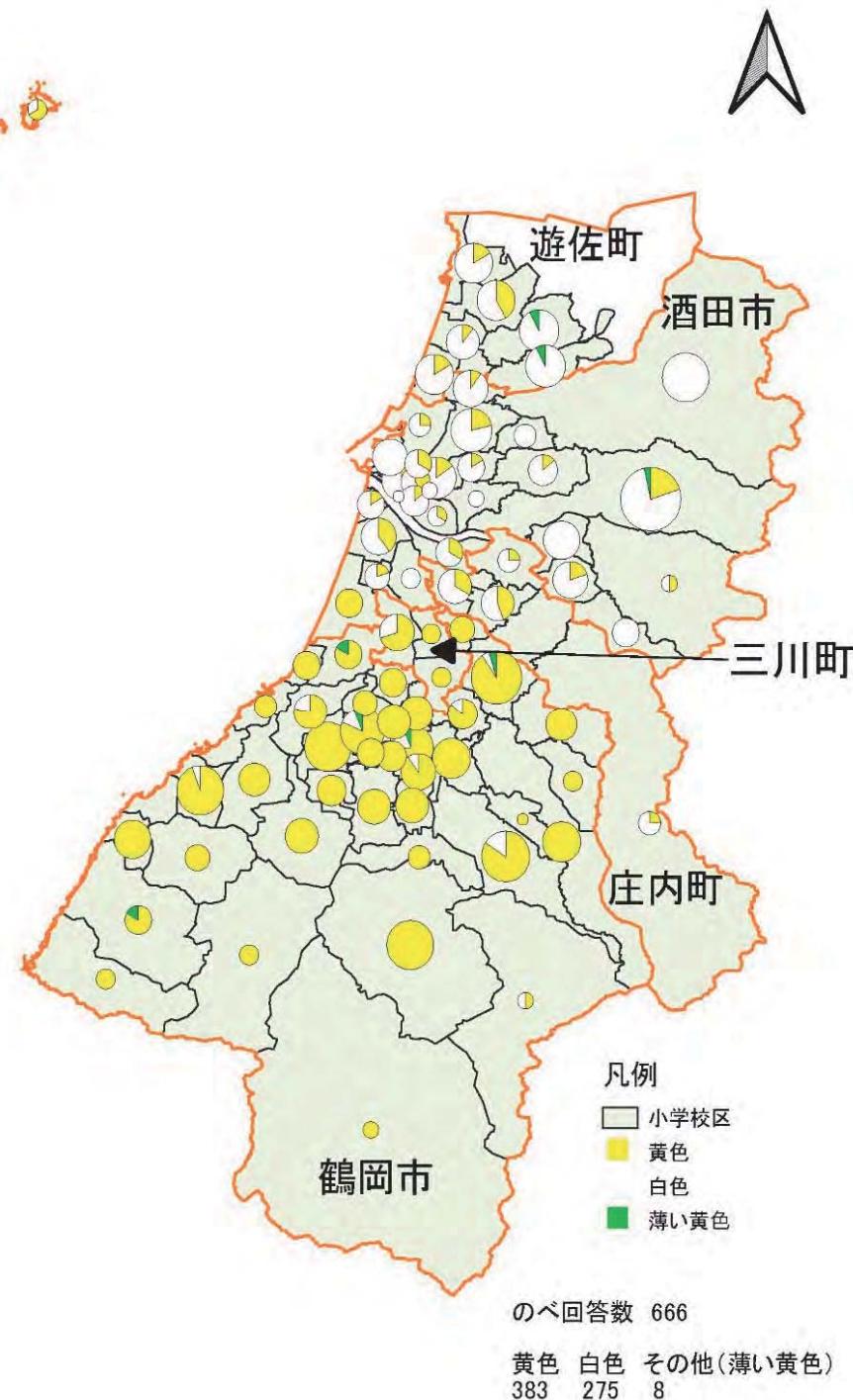


図1-7. 笹巻の内身の色に関する地理的分布

d. 笹巻にもち米以外に加えるもの（設問 B-8 (3)）

庄内地方の笹巻に入れる米を問うたが（設問 B-8(2)）、回答はほぼ全てもち米であつた。しかし笹巻の中身に、もち米以外の食材を加えることがあるので設問を作った。回答数は少なかったが、表 1-9 に示したように、鶴岡市、遊佐町、酒田市ではアズキや黒大豆（黒豆も同じ）を加えると回答した例があった（章末＜資料 1-3＞の最終頁）。

アンケートの回答にはなかつたが、第 5 章で紹介した鶴岡市越沢の取材で、灰汁を吸わせたもち米をこぶし巻きにした笹巻の中に、甘いアズキの餡をいれたものもあった（写真 1-1）。あん入りも古くから同地域で作られているとのことだった。

表 1-9. もち米以外に加えると回答した例（アンケート設問 B-8 (3) ③その他）

市町	地区	小学校区	入れるもの	備考
鶴岡市	柳引	東	あずき	祖母は子どもには灰汁の強いものは食べさせないようにしたので、子供用にアズキをいれた白い笹巻を作っていた。疱瘡の注射でかさぶたがひどくならないようにという意味もあった。妊婦にも白い笹巻を食べさせた。しかしアズキ入りの白い笹巻は美味しいといいうトラウマがある。
鶴岡市	朝日	大綱	あずき	たまに灰汁を使わない笹巻にあずきを入れる
遊佐町	吹浦	黒豆	あずき	あずきも黒豆も、たまに入れる程度。
遊佐町	遊佐	黒大豆		昔は地元の平たい黒大豆を入れることもあった（こぶし巻きのときに）。
酒田市	酒田	南遊佐	あずき	
酒田市	平田	東平田	入れるが、ものは不明	
酒田市	八幡	一條	入れるが、ものは不明	
三川町			（加えないで回答なし）	
庄内町			（加えないで回答なし）	



写真 1-1. あんこ入りの笹巻（鶴岡市越沢にて 2022 年 8 月）

e. 缶巻を茹でる湯に使うもの（設問 B-9(2)）

のべ回答数は343で、水を使うという回答が236(68.8%)で大多数であった。灰汁を水で稀釀した灰汁水は63(18.4%)で、重曹水は54(15.7%)と低割合ながら回答があつた。

図1-8をみると、灰汁水を使う人の割合が高いのは南庄内に偏在しており、重曹水は北庄内に分布していた。

アンケートの回答の中に、茹で湯に重曹水を使う目的は、中身を黄色にするためではなく（むしろ中身はできるだけ白を保ちながら）、缶の葉の色を良くしたい場合に使うというコメントがあつた。

一方、庄内南部において灰汁を吸わせたもち米をさらに灰汁水で茹でる理由は、おそらく灰汁の味が好きで、中身が黄色の缶巻の特徴をさらに強めたいからであろう。

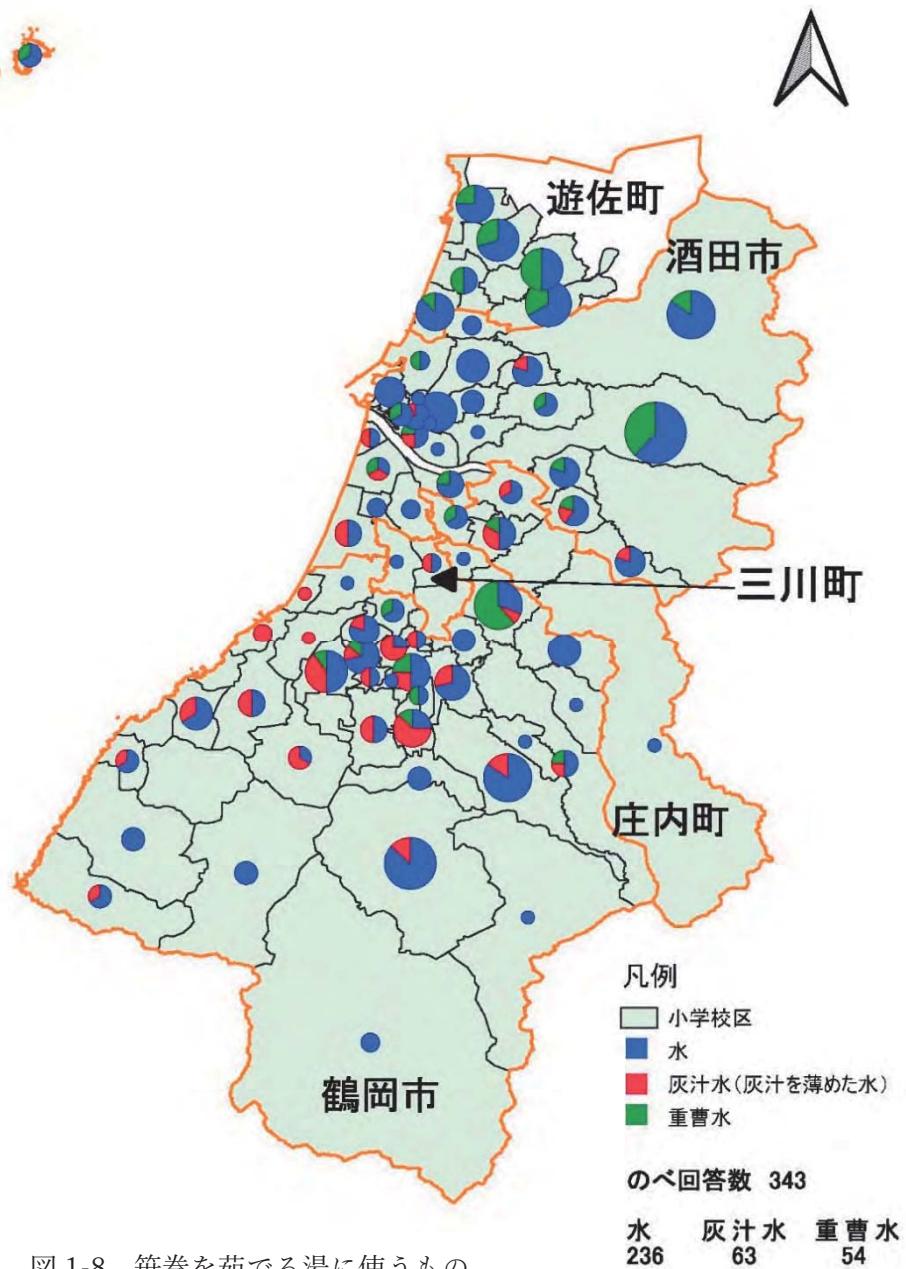


図1-8. 缶巻を茹でる湯に使うもの

f. 茄でる時間（設問 B-9(3)）

缶巻を茄でる時間を問うたところ、表 1-10 に示したように、庄内地方の全市町 290 人から回答があった。茄でる時間は 10 分～10 時間、半日まで非常に幅広い回答があった。ゆで時間は南庄内の鶴岡では、5 時間以上の回答割合が 6.2% 存在し、茄でる時間が非常に長い人もいることが北庄内と大きく違う点であった。

どの市町においても最も多かったのは 2 時間で、回答者の 30% 前後を占めた。次に多かったのは 3 時間または 1 時間（庄内町では 1.5 時間）であった。中にはわずかながら、40 分未満、特に 10 分という回答者もいた。これは缶巻作りに圧力鍋を利用する人々で、伝統的に 2～3 時間茄でていたことを考えると、時間やエネルギーを節約するための画期的なゆで方が普及し始めているととらえることもできよう。

表 1-10. 山形県庄内地方の笹巻を茹でる時間に関する回答者数の分布

市町	茹でる時間	10分	20分	0.4時間 (24分)	25分 ~35分 (沸騰後)	40分 50分	40分~1 時間	時間										半日 計				
								1	1~1.5	1.5	1.5~2	2	2.5	2~3	3	3~4	4	4~5	5			
遊佐町	回答者数	1					6	2	1	1.6	2	2	13	2	2	1					48	
	%	2.1					12.5	4.2	2.1	33.3	4.2	4.2	27.1	4.2	4.2	2.1						
酒田市	回答者数	2	1		1	1.0	26	2	1	29	1	2	20	2	8	1	1	1		1	99	
	%	2.0	1.0				26.3	2.0	1.0	29.3	1.0	2.0	20.2	2.0	8.1	1.0	1.0				1.0	
三川町	回答者数									2							1				3	
	%									66.7											33.3	
庄内町	回答者数				1		1	2			2		2		1						9	
	%				11.1		11.1	22.2			22.2		22.2		11.1							
鶴岡市	回答者数	1	1	1	1	1	16	2	1	4.4	5	6	17	1	14	5	4	2	1	1	131	
	%	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	12.2	1.5	2.3	1.5	0.8	33.6	3.8	13.0	0.8	10.7	3.8	3.1	1.5	0.8	0.8	
合計	回答者	1	2	1	1	1	49	2	9	2	3	93	8	10	52	5	5	1	2	1	3	290
	%	0.3	0.7	0.3	0.3	0.3	16.9	0.7	0.7	0.7	0.7	32.1	2.8	3.4	17.9	1.7	8.6	2.4	1.7	0.7	0.3	1.0

### g. 米の吸水から笹巻を煮るまでの工程に関する8つのパターン

笹巻の米の吸水から煮るまでの工程についてアンケート調査で判明した庄内地方の実態に県外隣接地域の事例を含めてまとめてみたところ、8つのパターンがあることが分かった（表1-11）。ポイントは1）吸水時または吸水後に灰汁や重曹でアルカリ処理を行うかどうか、2）煮るときに使うお湯に塩、灰汁、重曹を入れるか否かである。

吸水後の米に重曹をまぶす方法は、例が少なく地域も限定的であることからおそらく近年行われるようになった方法であろう。仕上がりや味は比較してないので分からぬが、重曹水や灰汁水を作る手間が省け、使用する重曹が少量（一例として米一升に大さじ3杯くらい）で安定した品質で作れるのは画期的なのかもしれない。茹でるときに塩水でゆでる方法は第5章の由利本庄市矢島町の事例が代表的であるが、鶴岡市にも由利本庄市から移住した人がいて同様の回答があった。塩水でササの葉が鮮やかな緑色になると同時に、必ずしもきな粉や砂糖を付けなくても美味しく食べられるメリットがある。

表1-11. 山形県庄内地方と県外隣接地域にみられる吸水から煮るまでの工程パターン

パターン	吸水	水切り	重曹処理	巻く	煮る	備考
1	水	水切り	×	巻く	水	
2	木	水切り	×	巻く	塩水	由利本庄市 矢島町
3	灰汁水	水切り	×	巻く	水	
4	灰汁水	水切り	×	巻く	灰汁水	
5	重曹水	水切り	×	巻く	水	
6	重曹水	水切り	×	巻く	重曹水	
7	水	水切り	重曹を米 にまぶす	巻く	水	
8	木	水切り	重曹を米 にまぶす	巻く	重曹水	

## ⑥笹巻の食べ方

### a. 何を付けて食べるか (設問B-11 (1))

笹巻を食べるときに付けるものに関する回答はのべ 829 あった。最も多かったのは、「きな粉+黒蜜」で 347 (41.9%) であった。次に多かったのは「きな粉+黒砂糖」183 ((22.1%) あるいは「きな粉+白砂糖」173 (20.9%) であった。シンプルにきな粉だけと答えた人も 84 (10.1%) いた。

地理的分布を確認すると (図 1-9)、黒色で示した「きな粉+黒蜜」が 50%を越える地区はおよそ庄内南部、鶴岡市に集中していた。ただし、鶴岡市の温海地区、朝日地区、羽黒第一地区は

「きな粉+黒蜜」だけでなく、多様な食べ方をしていた。鶴岡市以外では、三川町、庄内町余目地区、酒田市十坂も「きな粉+黒蜜」が 50%以上 の割合を示した。

一方、赤色で示した「きな粉+黒砂糖」が 50%を越える地区は北庄内、つまり遊佐町、酒田市に集中していた。詳細に見ると、遊佐町、酒田市のなかに 50%を越えない地区もあり、遊佐町では遊佐・高瀬地区、酒田市では八幡地

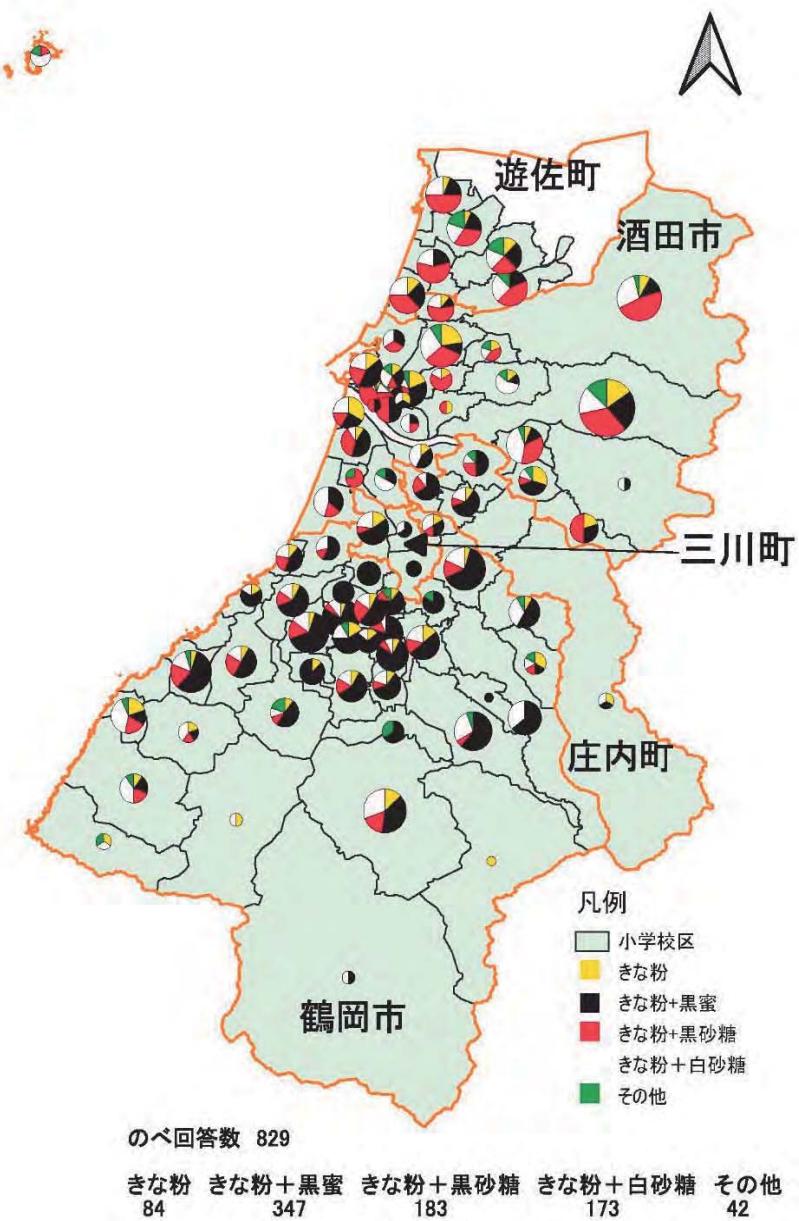


図 1-9. 笹巻に付けて食べるきな粉と砂糖の種類に関する地理的分布

区、東・南平田地区、地見興屋以外の松山地区には「きな粉+黒砂糖」以外の多様な食べ方が存在していた。

b. その他の食べ方

「その他」の食べ方は全回答数の5%を占め、その大半は酒田市と鶴岡市であった。表1-12に具体的な例を示した。きな粉に、黒蜜、黒砂糖、白砂糖、三温糖のうちの2種類以上を組み合わせたもの、あずき、メープルシロップを添えるなどの甘い食べ方のほか、納豆、砂糖醤油、ゴマ醤油、抹茶、わさび醤油などの多様な食べ方で食べられていることも分かった。

表 1-12. その他の食べ方の例と回答数の分布

		その他の食べ方の例と回答数の分布												その日の気分			
その他 食べ方	きな粉+ 黒砂糖+ 黒蜜	きな粉+ +黒砂 糖+白 砂糖	きな粉+ +白砂 糖+白 砂糖														
道佐町		1	6												1		8
酒田市	1		6	1	3		1	1	1	1	1	2	1		1		19
庄内町												1					1
三川町	1																1
鶴岡市	1		1	3		1		1		1	4	2	1		1	1	4
計	3	1	13	4	3	1	1	1	1	1	5	4	1	1	1	1	50

c. きな粉の色 (設問 B-11 (2))

庄内地方では正月のきな粉餅にも、緑色をした青きな粉を用いるのが一般的である。笹巻に付けるきな粉の色について、回答数が 701 件得られたが、平均すると青きな粉が 75% 程度、黄色いきな粉が 25% 程度の割合で用いられていることが分かった。市町別に分布を見ても、青きな粉が高い割合である傾向は変わらなかった (図 1-10)。黒豆で作る灰色のきな粉の利用例もあったが、701 件中、2 件しかなかった。

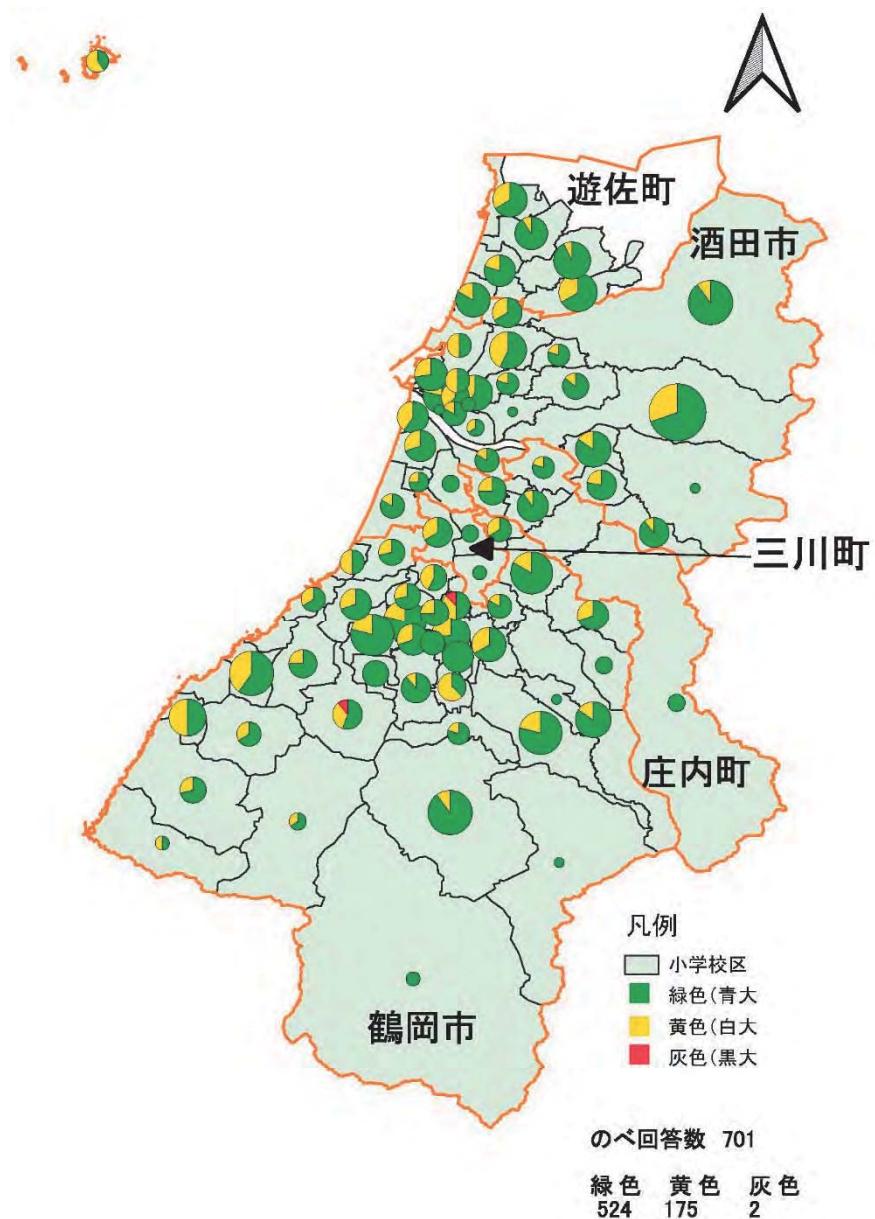


図 1-10. 庄内地方で笹巻に付けて食べるきな粉の色に関する分布

## ⑦アンケート調査のまとめ

今回のアンケート調査で、笹巻を作る／食べる時期、笹巻の製法、形や中身の色の種類や地理的分布が明らかになった。

以下に、要点をまとめる。

- a. 笹巻を自分で作る人は庄内地方全体で 38.6%、作らない人は 61.4% であった。鶴岡市で自分で作る人が 50% を越えたのは中山間地に位置する櫛引地区、羽黒地区、朝日地区、温海地区であった。
- b. 笹巻の作り方を誰に／どこで習ったかという問い合わせに対して、母親から習った人が 31.6% で最も多く、講習会が 21.9% でそれに次いた。
- c. 笹巻を作る時期として最も多かったのは、5 月の節句（5 月 5 日）で 42.3%、次いで多かったのは月遅れの節句（6 月 5 日）で 29.0%、両者合わせると 71.3% を占め、市町や年齢層によって作る時期に違いがあった。節句以外の時期にも、1) 田植えや稻刈りの後、2) 運動会や神社の祭り、正月のような年中行事、3) 七つ祝いや 80 歳の祝いのような通過儀礼、4) ササの葉が採れる時期、5) 通年のように、笹巻は多様な場面で作られてきたことも明らかになった。一方、鶴岡市や酒田市のなかには、少数であるが伝統的に笹巻を作らないとか、作ると悪いことが起こるとか、意識的に笹巻作りから距離を置いてきた場所もあった。
- d. 笹巻の形については庄内全体で三角巻きが 68% で大半を占めた。こぶし巻きは鶴岡市温海地区、つの巻き（小さなたけのこ巻き）は遊佐町と酒田市北部で優占して作られていることが明らかになった。
- e. もち米の吸水に北庄内では水が、南庄内中部以南では灰汁水が、南庄内北部では重曹水が高い割合で使われることが明らかになった。その結果、笹巻の中身は従来から認識されているとおり北庄内は白色、南庄内は黄色になること、その分布の詳細も明らかになった。
- f. ゆで時間は 2 時間が 32.1% と最も多く、次いで 3 時間、1 時間が 17% 前後で多かった。この傾向は市町間でほぼ共通していた。数% 程度であるが、圧力鍋を使って 10～40 分の短時間で作る人もいることが分かった。
- g. 笹巻を食べるときに付けるものとして、きな粉+黒蜜の組合せは庄内南部と鶴岡市に、庄内北部ではきな粉+黒砂糖の組合せで食べる傾向を持っていることが明らかになった。

今回の調査で改めて、鶴岡の笹巻は、灰汁を吸わせたもち米で中身の黄色い笹巻（灰汁笹巻）を作り、きな粉+黒蜜などで食べるところに特徴があることが明確になった。笹巻を作る時期、笹巻の形や中身、行事との結びつき、灰汁の取り方などについても、全てを紹介し切れていないが、灰汁笹巻の中にも文化的多様性があることが明らかになった。

### <資料 1-3 >山形県庄内地方および周辺地域における笹巻の形と内容物の多様性

#### 【三角巻き】

鶴岡をはじめ山形県庄内地方の酒田市以南で最も一般的に見られる形である。



三角巻き 鶴岡市羽黒町増川新田「暮らし考房 hana」にて 2022.7.13



三角巻き 鶴岡市下名川 「(有) やまぜん食品」にて 2022.8.8

#### 【大きな三角巻き】

現在作っている人はいないが、調査者は今回の調査で初めて存在を知った形である。鶴岡市羽黒町手向では40年くらい前までは七つ祝いのときにこの大きな三角巻きと大きなたけのこ巻きが作られていたようである。また羽黒山伏にとって重要な行事、大祓酒のときにも作られた。

大きな三角巻きの3つの角の部分のそれぞれにもち米を詰め、基部をササの葉で覆い、ひもで縛ると大きな三角巻きになる。ボールペンの長さは15cmなので、一边が約20cmの大きさであることが分かる。



大きな三角巻き（レプリカ）  
(鶴岡市羽黒町手向「斎館」2022.8.10)



大きな三角巻き（実物標本）  
(鶴岡市羽黒町手向「三山大愛教会」にて  
2022.8.10)

#### 【つの巻き（小さなたけのこ巻き）】

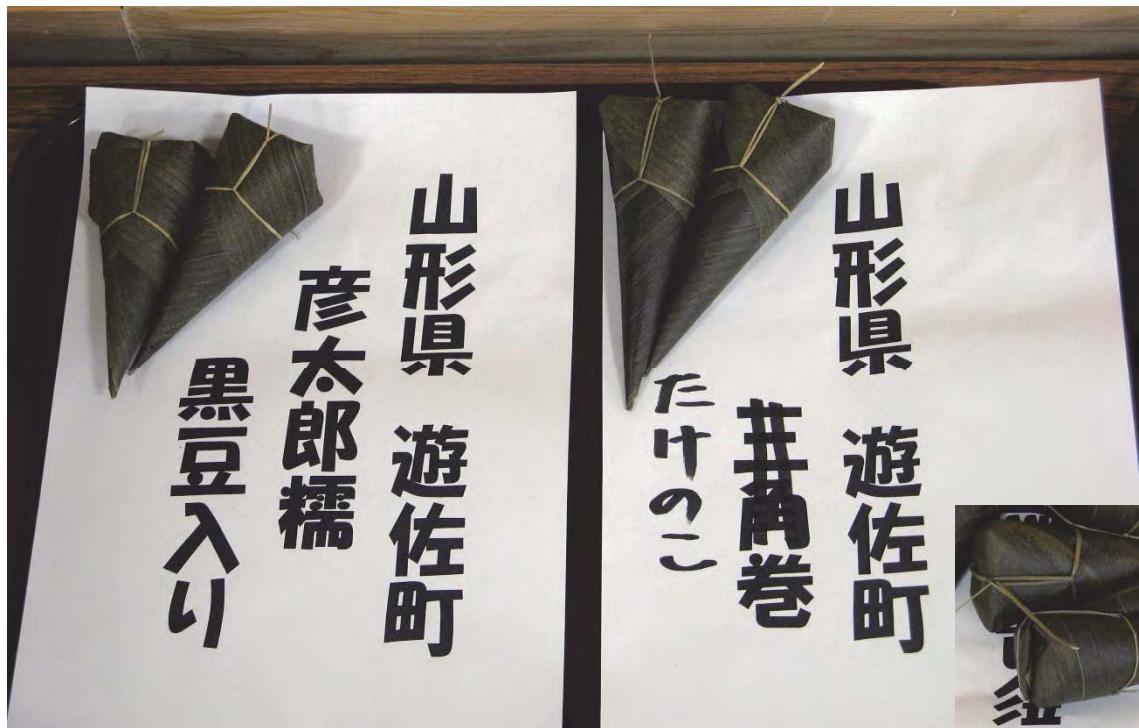
秋田県南部から遊佐町、酒田市八幡地区の環鳥海山エリアで作られている笹巻の形である。本報告ではつの巻きと表現するが、山形県ではたけのこ巻きという呼称が一般的である。しかし後述する大きなたけのこ巻きも、たけのこ巻きと称し、呼称では区別できない。

本調査で実施したアンケートでは写真を添えて、こちらをつの巻き（小さなたけのこ巻き）として、大きなたけのこ巻きと区別しようとした。しかし長年慣れ親しんだ形と名称は簡単には変えがたく、アンケートでも（大きな）たけのこ巻きを作る/食べると回答した人に電話確認したら、案の定、つの巻き（小さなたけのこ巻き）とすべきところを間違えたといわれることがしばしばであった。地域での呼称は大切にしたいが、ここでは調査上、形を区別する上でのやむをえない措置として、（小さな）たけのこ巻きを作り、食べている方々にお許しいただきたい。

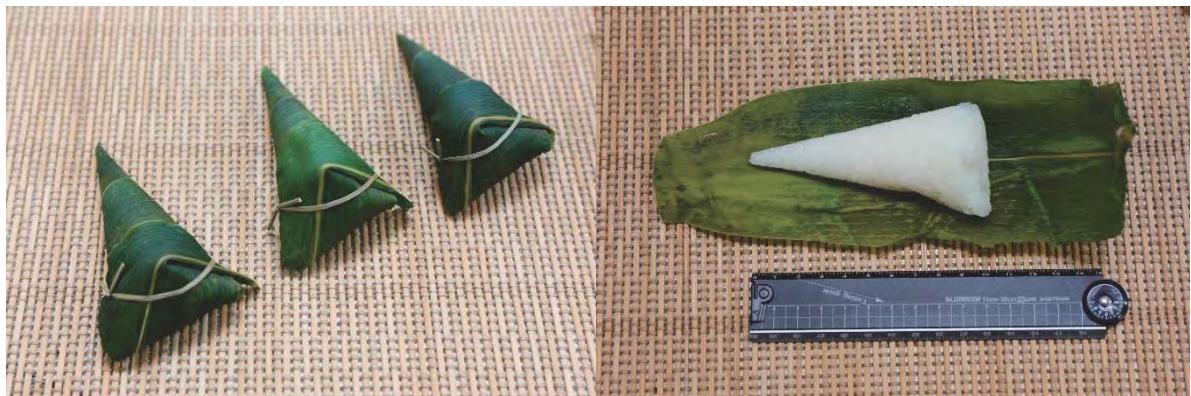
秋田県では底面が三角形と四角形のものがあるが、山形県側では四角形であり、つの巻きの巻き方にも多様性がある。



（小さな）たけのこ巻き 底面は四角形である。酒田市法連寺（旧八幡町）の産直たわわ  
にて 2022.11.18



(小さな) たけのこ巻き 底面は四角形。左は黒豆入りの笹巻であることにも注目したい。  
遊佐町で開催された「笹巻サミット」にて 2008.9.10



秋田県のつの巻き 底面は三角形。庄内地方と違い、笹の葉の色を良くする目的でお湯に塩が入っている。笹巻自体に程よい塩味がついているので、きな粉や砂糖を付けなくてもそのまま美味しく食べられる。秋田県由利本庄市矢島町の「やさい王国」にて 2022.6.13

### 【たけのこ巻き（大きなたけのこ巻き）】

笹の葉を 20 枚以上、多いものだと 50 枚程度使う芸術的な笹巻である。七つ祝いや七五三のお祝いのときによく作られたが、80 歳のお祝いとか、5 月の節句のときに作ったという事例もある。近年はこれを作れる人が極めて少なくなり存続の危機にある。庄内町の余目長畠、鶴岡市の羽黒、温海地区に作ることができる人がいるほか、昔は鶴岡市の三瀬、由良、大泉、酒田市の平田地区、松山地区、庄内町の立川地区でも作られており、庄内地方の広い範囲で作られていたことを確認した。



大きなたけのこ巻き 鶴岡市羽黒町増川新田「暮らし考房 hana」にて 2022. 7. 13

江頭宏昌「山形県庄内地方に伝わるお祝いの笹巻『たけのこ巻き』」

山形在来作物研究会誌 SEED Vol. 12 (2014) : 12-13 より抜粋引用

およそ 30 年前(1984 年ころ)に大きなたけのこ巻きの作り方を習って以来、作り続けてきたという庄内町余目の阿部登美子さん(77)に話を聞いた。「昔は七つ祝いというと、親がこの大きな笹巻をつくってくれて、大きい紅白の餅、みかんなどと一緒にして親戚に配ったんですよ。また正月礼といって、1 月 2~7 日の間、親戚を招待して新年を祝い合うしきたりがあって、七つになる子どもがいる家では正月礼と一緒に七つ祝いをしてこの笹巻を配ったんです。また七つ祝いを 11 月の七五三のときに行う人もいて、笹巻作りを頼まれることも多かったです」。阿部さんのお母さん(97)が若いころにも親戚に作ってあげたことがあるそうなので、この文化は少なくとも 100 年以上前から伝わっているものなのだろう。

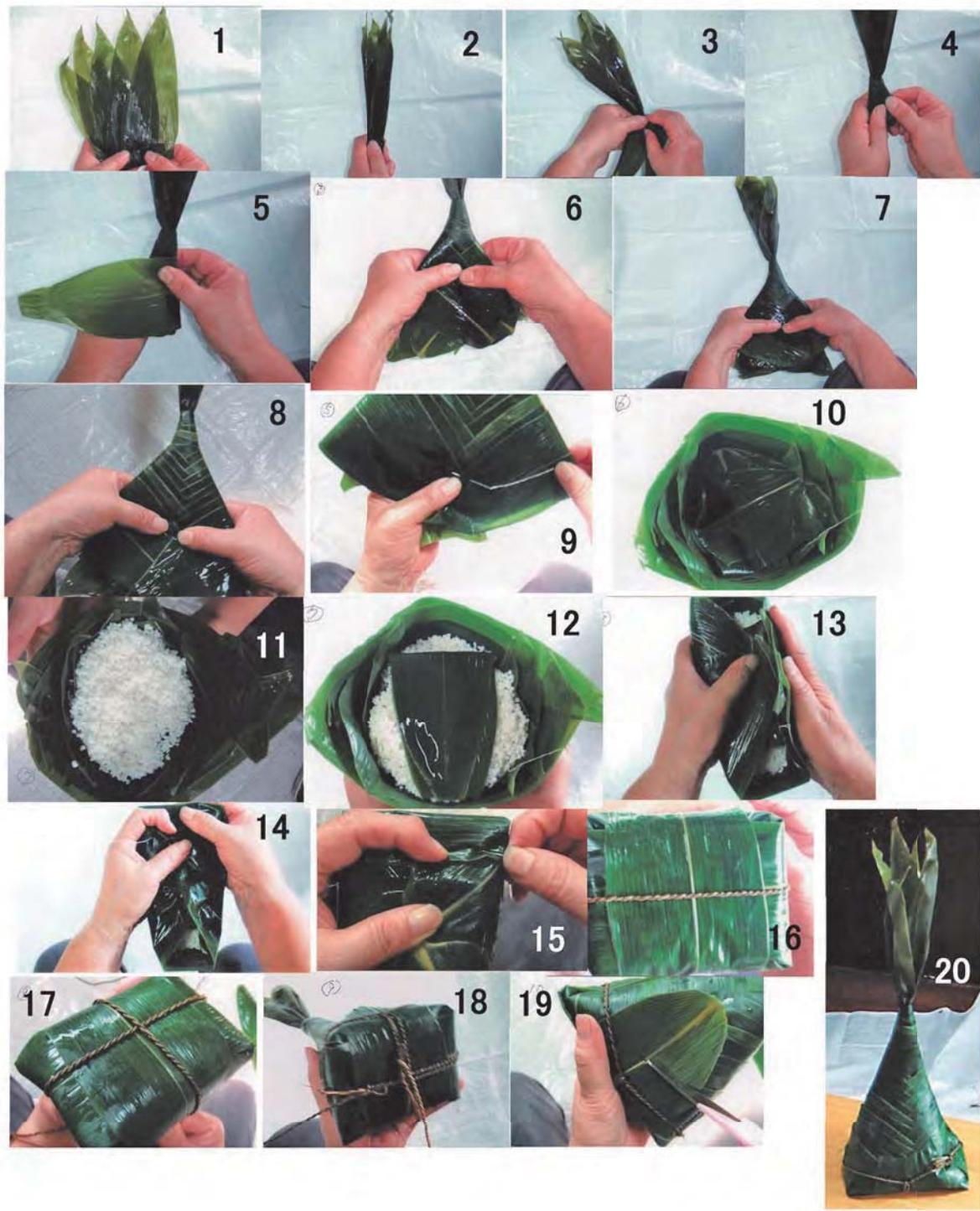


庄内町余目長畠の大きなたけのこ巻きの巻き方（写真は阿部登美子さん提供）



[材料] ササの葉約 50 枚

（うち先端部分 5 枚、首の部分約 15 枚、胴の部分約 22 枚、中  
敷部分 3 枚、底の部分大きい葉を 2 枚）  
結ぶひも 3 本、針 3 本。



### 【こぶし巻き】

中華ちまきでもよく見かける形だが、南北庄内で広く作られている。特に鶴岡市温海地区や朝日大泉学区、三瀬では一般的な形である。中身に厚みがあるので、小豆あんなどを入れるのには都合の良い形である。



こぶし巻き 鶴岡市越沢にて 2022.8.9

### 【あんこ入りの笹巻】



小豆あん入りのこぶし巻き 鶴岡市越沢にて 2022.8.9

クックパッドに「台湾家庭料理小豆餡入りチマキ（蜜豆鹹粽）」という料理名で、鶴岡市

越沢のあんこ入り笹巻と非常によく似た笹巻が紹介されている。台湾の端午の節句で作る料理だそうである。台湾では灰汁の代わりに鹹水を使うレシピになっていた。越沢のあんこ入り笹巻はいつの時代にどんな経緯で作られるようになったのだろうか。

#### 【小豆入りの白い笹巻】

子どもには灰汁の強いものは食べさせないようにという配慮で、灰汁の笹巻を作るところでもこの小豆入りの白い笹巻を作ったようである。疱瘡（天然痘）の予防接種をした人がかさぶたがひどくならないようにとか、妊婦にも灰汁の強いものは食べさせないようにとか、さまざまな想いのこもった笹巻である。



小豆入りの白い笹巻 鶴岡市大網にて 2022.11.16

#### 【細長い三角巻き（二等辺三角形）】

溝口氏の新潟県村上市（旧山北町）の笹巻の報告の中で紹介された形である。鶴岡や庄内地方では見たことがなく、その存在さえ知らなかったが、今回、旧山北町に隣接する鶴岡市温海地区や櫛引地区、酒田市の松山地区にもわずかながら作る人が存在することが今回のアンケートで明らかになった。



細長い三角巻きの笹巻 新潟県村上市山熊田 2022. 9. 4

## <資料1-4>大きなたけのこ巻きの所在

第1章の⑤aと<資料3>でも、大きなたけのこ巻きの所在を紹介しているが、さらにアンケートの自由記述や現地での見聞情報を加えて、現在と過去においてどこで作られていたかを一覧にした。

表. 大きなたけのこ巻きの現在と過去の分布

現在作る／作れる人がいる地域				過去にあった地域				
市町	地区	小学校区	備考	市町	地区	小学校区	自由記述	備考
鶴岡	羽黒	羽黒第一		鶴岡	羽黒	羽黒第一	(アンケート用紙4ページ目の写真よりももっと長いたけのこ巻きを作った。先の方までお米を入れないけれど。最近まで作っていた人がいる。)	
鶴岡	羽黒	羽黒第二	現地調査 (第5章参照のこと。 ヒアリング と写真)	鶴岡	鶴岡	三瀬・由良	子どものころは月遅れの節句に合わせて祖母や母等が作ってくれてご飯の代用やおやつに食べてきました。7歳の時は(大きな)たけのこ巻きにして祝ってもらった思い出があります。私は三角巻きができません。今はお祭りの時はトチ餅とトチの実と灰汁を使い食べています。白砂糖には少々塩を加える(黒蜜には入れない)。	電話で追加取材したところ、大きなたけのこ巻きはかつて三瀬にもあったが、実家の由良でも作っていたとのこと。七つ祝いだけでなく、80歳になる正月にももちと一緒にたけのこ巻きをお供えしたとのこと。
鶴岡	温海	越沢	現地調査 (ヒアリングのみ)	鶴岡	鶴岡	大泉		祖母は何でもつくる人だった。5月の節句のときは小さな三角の笹巻きと大きなたけのこ巻きを作った。餅は年に何回も作った。納豆もつくったし、味噌は毎年作って何年分も貯蔵されていた。麦もやしで「かよあめ」(水飴)も毎年作っていた。
酒田市	平田	南平田		酒田市	平田	東平田	私は今73歳です。私が7歳のとき、母方の祖母がたけのこ巻きを作って持ってきてくれました。7つのお祝いだからといわれて5個を束ねたものをお盆に載せて近所の家々に着物を着て配って歩いたのを記憶しています。成長の節目や人生的の節目に昔は作って食べたのかかもしれません。10年以上前から自分では作らなくなりました。家族もいなくなり節句に仏壇や神棚に供える分だけ産直から買ってきます。	
庄内町	余目	余目第一	アンケートの回答にはないが、2014年の取材に基づく	酒田市	松山	松山	(松山小学校区に住む)母方の祖母が七つ祝いの孫に30cmくらいのたけのこ巻きを作ってくれました。以前は笹の葉もスゲも採集に行きましたが、今は我が家では作りません。	
				庄内町	立川	立川		笹巻を作ったら、神棚と仏壇にもお供えする。立川町狩川でも義理の祖母が大きなたけのこ巻きを作っていた。
以下はアンケートで「(大きな)たけのこ巻き」を作るを選択しているが、実際に作っているのか、あるいは(小さな)たけのこ巻き(つの巻き)の選択誤りなのか未確認の地区								
酒田市	八幡	一條	つの巻きの誤記?					
酒田市	八幡	八幡	つの巻きの誤記?					
酒田市	酒田	宮野浦	つの巻きの誤記?					
酒田市	酒田	西荒瀬	つの巻きの誤記?					
遊佐町		高瀬	つの巻きの誤記?					
備考は江頭の現地または電話取材によって追記したもの。自由記述はアンケートに本人が回答した内容。								

## ＜資料1-5＞アンケートの自由記述(1/14)

市町	地区	小学校区	自由記述（被アンケート者の記載）	備考（江頭聞き取りまたはコメント）
鶴岡市	鶴岡	朝陽第1学区	昭和40年頃までは端午の節句頃に作って子供の成長を祈っておりましたが、その後転勤などがあり作れず現在ではいつでもどこでも食べたいときに求めることができる状態にあり、特に越沢のまやのやかたの笹巻きを利用させていただいています。	
鶴岡市	鶴岡	朝陽第2学区	私は内陸出身のため白だけしか食べられなかったが最近重曹でゆでた笹巻きは美味しくなった	
鶴岡市	鶴岡	朝陽第2学区	子供達が小さい頃は義理の母から聞いて作っていました。現在は県外にいる娘から頼まれて買って送っていますが、孫は「パンダのうんち」といって食べないとのことです（大笑）。	
鶴岡市	鶴岡	朝陽第2学区	私の小さい頃は家で4月ひな菓子、6月笹巻きを作つて季節の行事を大切にして旬の物を神仏に上げてもらっていました。今では何でも食べられるので行事をすることもなくなつてしまい寂しい気がします。是非地域の食を活かし盛り上げていただきたいと思います。	子どものころは田植えが終わった6月初め、月遅れの節句に食べていたが、今は5月の節句に食べている
鶴岡市	鶴岡	朝陽第3学区	小学生の頃まで手伝わされて作りました。その頃はあまり好きではありませんでした。白い方が食べやすくて、灰汁の濃いのは年をとつてから好きになりました。お米が溶けるくらいが今は好きです。	
鶴岡市	鶴岡	朝陽第3学区	若い頃は山まで葉を取りに行って作つて食べましたが今では店から買って食べるしかありません。	
鶴岡市	鶴岡	朝陽第4学区	山でナラの木を切つてストーブに燃やして採つた灰でないと良い灰汁水はできない。廃材の灰では良質の灰汁水はできない。	
鶴岡市	鶴岡	朝陽第5学区	私の母は灰汁で三角巻きやこぶし巻を作ってくれました。私は作りませんが、温海川のこぶし巻が店先に出ると買って食べます。	
鶴岡市	鶴岡	朝陽第5学区		鶴岡駅前周辺では昔から笹巻を作る人はいなかつたのではないかとのこと。
鶴岡市	鶴岡	朝陽第5学区	実家にいるころ、母の作るのを見ていて食べたことを思い出して記入しました。現在私は作っていません。	
鶴岡市	鶴岡	朝陽第6学区	笹巻きは好物のため、毎年、巻いてもらっています。大広の方です。	三川町の横山出身。子どものころは母親を手伝つて作っていた。今は作らず、食べたいときに注文している。
鶴岡市	鶴岡	朝陽第6学区	近所で美味しい笹巻きが購入できないため食べたいときにいつもの店で購入し、一度に食べないため冷凍しておきます。笹巻き大好きばあちゃんです。	加茂の生まれで、5月は春日神社のお祭りがあつて節句のお祝いはなかった（赤飯のみだった）が、6月にもお祭りがあり、節句のお祝いも兼ねて必ず三角の笹巻を作つてました。
鶴岡市	鶴岡	朝陽第6学区	私は内陸生まれ。25歳まで内陸にいたので、それまで白（笹巻きの本身）でした。庄内に来てから灰汁のを食べたらこちらの方が味があり美味しいと食べています。	

<資料1-5>アンケートの自由記述(2/14)

市町	地区	小学校区	自由記述（被アンケート者の記載）	備考（江頭聞き取りまたはコメント）
鶴岡市	鶴岡	朝陽第6学区	・重曹が多すぎると中身の色の黄色が濃くなる	
鶴岡市	鶴岡	朝陽第6学区	・その他の食べ方として、甘いあずきを添えて食べる ・昔は米の吸水は灰汁を使っていたが、震災後から重曹にしている	
鶴岡市	鶴岡	朝陽第6学区	1933年秋田県由利郡象潟町生まれで30歳まで同地。89歳。子供の頃7人兄弟で10個くらいずつ、できたてをいただき、自分で自分の分を管理。机上柱などに下げて一週間くらいで食べたような覚えがあります。その当時は砂糖など貴重品なので甘さ控えめでした。おやつなど全然ない時代。1年1回の楽しみだったように思い出します。	
鶴岡市	鶴岡	朝陽第6学区	酒田のある地域では笹巻きを作つてはいけない地域があります。作ると悪いことが起こるということでした。実際私が住んでいたとき笹巻き作りが原因で火事になったことがあります。	
鶴岡市	鶴岡	斎		母親の笹巻き作りを手伝った。5月の節句ころ。
鶴岡市	鶴岡	斎	子供の頃は5月になると家で作っていましたが、今はスーパーや産直でうっているので面倒くさくなく食べられます。	
鶴岡市	鶴岡	斎		母は大正14年生まれで、笹巻き作りが非常に上手だった。秋祭りのとき、神様にお供えするための笹巻きを作ると、みずごおり（氷氷？）をかぶって体を清め、白い着物を着て笹巻を作った。母の作る笹巻はどこに出しても恥ずかしくない素晴らしいものだった。 また初孫が生まれたとき、まだ首も据わらないのに、ベビーダンスに七五三の着物と一緒に笹巻を入れて母からお祝いしてもらった。 さらに母はじゃがいも餅も作っていたが、とち餅の味がしてとても美味しかった。
鶴岡市	鶴岡	黄金	・灰汁と笹巻は毎回放射能検査に出している ・ゆでる時に吸水させたときの灰汁水も一部まぜている	
鶴岡市	鶴岡	黄金		母は5月の節句のころに笹巻を作っていた。
鶴岡市	鶴岡	黄金	子供の頃ササの葉のない頃なのか、手ぬぐいの袋で灰汁水で煮た笹巻き（？）も食べたことがあります。	
鶴岡市	鶴岡	湯田川		母も5月の節句のころに笹巻を作っていた。
鶴岡市	鶴岡	田川	講習会（灰汁作りから）あるとうれしいです。作り続けているかたが高齢になったり、お亡くなりになったり、伝えて欲しかったので、灰汁作りから、木を切るところから教えていただければ伝承になると思います。	

<資料1-5>アンケートの自由記述(3/14)

市町	地区	小学校区	自由記述（被アンケート者の記載）	備考（江頭聞き取りまたはコメント）
鶴岡市	鶴岡	田川	<ul style="list-style-type: none"> <li>このアンケートを記入していると子どものころ、夜、家族で笹巻き作りをして楽しかったことを思い出しました。</li> <li>勤務していたときに祖父母参観日で園児たちと笹巻き作りを企画したこともあります。</li> <li>笹巻きを一口大に切りあずきをかけ、ぜんざいのようにして食べるといいです。</li> </ul>	
鶴岡市	鶴岡	大泉		祖母は何でもつくる人だった。5月の節句のときは小さな三角の笹巻きと大きなたけのこ巻の笹巻きを作った。餅は年に何回も作った。納豆もつくったし、味噌は毎年作って何年分も貯蔵されていた。麦もやしで「かよあめ」(水飴)も毎年作っていた。
鶴岡市	鶴岡	上郷	自分も含め行事食（一年中の各行事）が消えてしまいつつあり大変残念に思っています。若い世代は食べたがらず当然作りませんので・・・。	
鶴岡市	鶴岡	上郷	薪ストーブで笹巻・赤飯を作ったとき、いつもご馳走になっております。近所の人に情報提供にもらいました。	
鶴岡市	鶴岡	上郷	私の好みですがアメ色でモチ状になったのが好きです。生協で売っている温海川産とか。	
鶴岡市	鶴岡	三瀬	作っていたころ（20年前まではつくっていた）を思い出してアンケートに記入。現在は自分で作っていない。	
鶴岡市	鶴岡	三瀬	母親と40年前に作っていた。母が秋田県西目町の出身ということで形は三角巻きでした。	
鶴岡市	鶴岡	三瀬	子どものころは月遅れの節句に合わせて祖母や母等が作ってくれてご飯の代用やおやつに食べてきました。7歳の時は(大きな)たけのこ巻きにして祝ってもらった思い出があります。私は三角巻きができません。今はお祭りの時はトチ餅をトチの実と灰汁を使い食べています。白砂糖には少々塩を加える(黒蜜には入れない)。	電話で追加取材したところ、大きなたけのこ巻きはかつて三瀬にもあったが、実家の由良でも作っていたとのこと。七つ祝いだけでなく、80歳になる正月にもちとと一緒にたけのこ巻きをお供えしたこと。
鶴岡市	鶴岡	三瀬	巻き方のみの講習会に参加し持ち帰り自宅で煮たものです。問10(灰汁について)は準備されているので分かりません。 実家(酒田)は中身は白、嫁ぎ先の三瀬は黄色、自身はアク氣が強くて胸焼けを起こすので食べるときは1個くらいにとどめています。	
鶴岡市	鶴岡	三瀬	私は秋田(由利本庄市)の生まれで40年ほど前、鶴岡に来たとき、こちらの笹巻を見たときは驚き食べれませんでした。笹巻は小さいころから母が作ってくれた白いもち米のほんのり塩味のものしか知りませんでした。しかし、鶴岡に住む時間が長くなるとアクで茹でた笹巻きも大好きになりました。笹巻を作り始めたのは母が他界してからで姉に教えてもらって私自身は白い笹巻を数年前から作っています。	
鶴岡市	鶴岡	三瀬	私の母は好きで自分で作っていましたが、あまりに食べさせられ(?)私はキライになりました。回答は母の笹巻きの答えもあります。	
鶴岡市	鶴岡	三瀬	自分では作ることができないので、講習会などに行って習ってきます(女性センター、三瀬コミセン)灰汁の作り方が難しいので、ついつい買って食しています。灰汁が濃いと苦くなりますが、割合がとても難しいです。今まで食した中で、越沢の笹巻きが一番美味しいと思いました。	
鶴岡市	鶴岡	加茂	結婚前は酒田に住んでいたので中身は白だった。	

<資料1-5>アンケートの自由記述(4/14)

市町	地区	小学校区	自由記述（被アンケート者の記載）	備考（江頭聞き取りまたはコメント）
鶴岡市	鶴岡	加茂	どんな理由が分かりませんが私が住んでいる油とは笹巻は作らずいただくものと聞いています	
鶴岡市	鶴岡	加茂	私は30代のころ、自分で作った笹巻がたべなくて母が元気なうちに作り方を聞いて作ったのです。今は買って食べています。子どもたちにも送っています。	
鶴岡市	鶴岡	大山	黄色の笹巻きの他に、白にアズキを加えた笹巻きも昔実家（櫛引）で食べました。	
鶴岡市	鶴岡	大山	私が子どものころは近くに竹やぶ、笹やぶがあり、採っていた。亡き母がもち米を実家からもらい、家族全員で釜でふかして洗濯棒につるしていた。 温海方面は灰汁を入れた黄色ですが、我が家でも木で炊いていたころは灰があり、黄色の笹巻で、ガスを使うようになってから白くなつた感じです。近くの人から聞いて作っていたかも。祖父（明治生まれ）は松山町出身でつの巻き型を作ったのを覚えています。	子どものころは加茂に住んでいて木灰で黄色の笹巻だったが、ガスに変わり木灰が入手しにくくなつて白になったとのこと。鶴岡でも黄色から白色へ変わった例があるということを示している。
鶴岡市	藤島	東栄	以前より作らなくなつた気がします	
鶴岡市	藤島	藤島	自分で作るにはあまりに時間がかかるため食べたいときはスーパーから買って食べます（5月頃多く出回るとき）。	
鶴岡市	藤島	藤島	10年前に女性部講習会で習い、家で5-6回（毎年）作りましたが、今は買って食べています。	
鶴岡市	藤島	藤島	・数回作ったことがあります。7、8年くらい前、近所の友達が集まって作りました。 ・時期になると20個くらいいただくので、買って食べることはできません。飴色に煮たものが好きです。	
鶴岡市	藤島	長沼	作らないけど講習会に出ました	
鶴岡市	藤島	渡前		集落の人たちの稻の収穫が一段落したころに笹巻作るのが慣わし。収穫感謝の意味合いもある。自分たちも食べるが遠方に住んでいる親戚も楽しみに待っている。
鶴岡市	藤島	渡前	家の人は食べない。福島、千葉、鹿児島に送ります。	
鶴岡市	藤島	渡前	同じ庄内地方なのに酒田方面は白巻きだったので驚きました。自分で作れないで時期になると無性に食べたくなる食品では非受け継いで欲しいです。	
鶴岡市	羽黒	第二学区	笹巻は大好物なので自分で作ってみようと思うのですが、知り合いの方々からいただくのでついつい後で・・・になつてます。	
鶴岡市	羽黒	第二学区	「笹巻」は遠方の友人（東京・九州）に送るととっても喜ばれます。子どものころからずっと好きでだんだん母から作り方を教わりたいと思っています。地域性で形・味付け異なりますが、笹と弾力と食感が最高に美味しいです。冷凍して冬に食べるのもよいです！！	
鶴岡市	羽黒	第二学区	母が生前よく作りましたが、今はほとんど自分で作りません。講習会があるときは参加して思い出したら作っています。羽黒では松ヶ岡、川代山、仙頭などでつくり販売しています。	

## ＜資料1-5＞アンケートの自由記述(5/14)

市町	地区	小学校区	自由記述（被アンケート者の記載）	備考（江頭聞き取りまたはコメント）
鶴岡市	羽黒	第四学区	我が家では灰汁でなく米を吸水させたらタンサンをまぶして笹の葉で巻きますが、（灰汁水に）ひたす時間で煮る時間が変わってきます。きな粉はお店にあるもので（青でも黄色でも）間に合わせます。残念ながらいまは友達からいただいたりして自分では作らなくなりました。	
鶴岡市	羽黒	第一学区	私は頼まれて作るわけでもないし、自分が食べたいときに行って笹巻きが好きな人に分けてあげるくらいなので、楽しみながら適当に作っています。	
鶴岡市	羽黒	第一学区	私の育った家では、紅白の饅頭一箱とたけのこ巻き1本(背が高いもの)が数え年の7つ祝いのお膳の引き物でした。	
鶴岡市	櫛引	西	以前は作っていましたが、ここ数年は買っています。	
鶴岡市	櫛引	東	くゆで方についてくゆであがったら笹巻がかぶるていどの差し水をして、冷めるまでそのままにしておく。冷めたらザルに上げる。熱いま取り出すと笹が干からびてしまう。	
鶴岡市	櫛引	東	5月5日は神棚、仏壇、五月人形に、笹巻、菖蒲、よもぎを添えてお供えします。	
鶴岡市	櫛引	東	ジャガイモを灰汁で似て黄色にしたものを餅と一緒にいた「じゃがいも餅」を作った。昔はもち米が貴重だったので、增量として使った。仕上がった餅はとち餅の様にみえた。	
鶴岡市	櫛引	東	灰汁はわらで作っていた。その場合、火を付けて黒いうちに金網のザルに入れて沸騰した湯をかけて作る。笹巻の色はきれいで、美味しさが違う。このワラの灰汁はあまりたくさんは入れられない。 重曹でもつくったことがあるが、重曹の場合は透明感があり、プリンプリンの仕上がりになるが、美味しさは違う。	
鶴岡市	櫛引	東	灰汁で作った笹巻きと重曹で作った笹巻きの味には大差がないように思える。	
鶴岡市	朝日	朝日	笹巻は5月の節句に作るほか、学校に上がる直前、6歳の誕生日を迎えた年の冬、2月か、3月のころ、笹巻を作つて親戚に配った。	
鶴岡市	朝日	朝日	生まれが大網で毎年祖母が作るので見て覚えました。灰汁笹巻とアズキ笹巻（白）も作っていました。5月5日にたくさん作り、県外にいる子どもたちに送っていました	
鶴岡市	朝日	朝日大泉	検査機関で灰汁水と笹巻の状態それぞれで検査を受けています	
鶴岡市	朝日	大網	・頼まれればいつでも作る ・アズキ入りの白い笹巻もあるがあまり作らない。アズキ入りの白い笹巻は日持ちしない（1~2日）。アク巻は常温で10日以上持つ。	
鶴岡市	温海	五十川	鶴岡の農家の実家にいたころに母に教えてもらったのが三角巻きでしたが、温海に来たらこぶし巻き型で初めて知りました。	
鶴岡市	温海	五十川	ずーと母がやってまして、2、3年前あたりから母もするのが困難になり、知人から毎年買っており、質問に答えることができんでした。	

## ＜資料1-5＞アンケートの自由記述(6/14)

市町	地区	小学校区	自由記述（被アンケート者の記載）	備考（江頭聞き取りまたはコメント）
鶴岡市	温海	五十川	時間に余裕ができたら作りたいなーと思っていましたが、71歳。もう無理か？関東方面に住んでいる同級生に頼まれ、知り合いに注文し郵送しました。そのとき自分の分も注文。	
鶴岡市	温海	五十川	今は指が変形してしまってできなくなりましたが、以前は上手にはできなかったが、節句になると必ず神様に供えるのは買って供えております。祖母や母から食べさせてもらった味は忘れられません。	
鶴岡市	温海	山戸	私の知っている笹巻、食べる笹巻について書きました。お盆前に越沢の笹巻を息子がもらってきて食べましたが、その色（黄色）といい、餅のようによくねらっていて（粒がない状態になっていて）感動しました。今のうちに私も作り方覚えたいです。	
鶴岡市	温海	山戸	アンケートは書きましたが、自分で作ることがないため記入していないところもありますが自分でも作ってみたいと思ってはいるのですが、この年で人にも聞けなくて伝統文化として残していきたいとは思います。手間のかかることですが、守っていきたいと思います。講習会などがあれば参加しておぼえたいです。	
鶴岡市	温海	温海	作り方を知りません。機会がありましたら習いたいと思います。	
鶴岡市	温海	温海	若い入たちは色が濃いとなかなか食べないので、薄めてつくっています。	
鶴岡市	温海	鼠ヶ関	現在は作っていませんが、以前母と一緒に作っていました。今は越沢の方に頼んで作ってもらっています。	
酒田市	酒田	黒森	保育園で笹巻を作る行事があり、そのときに食べる。	
酒田市	酒田	黒森	黒森は笹巻きの中身が黄色、白色、各家庭により違います。私が子どものころは三角巻きの黄色でした。	
酒田市	酒田	十坂	母が作ってくれた、母と一緒に作ったが自分が作る基本になっていると思います。食は想い出を作り、心を豊かにしてくれるものだと思います。自然の恵みをいただきてくる食を大切にしたいものです。	
酒田市	酒田	十坂	お疲れ様です。故郷をはなれている姉たちはよく昔食べていた灰で煮て中身がドロッとするくらいの黄色の笹巻きが懐かしいようです。昔は木を燃やした灰が手に入り、ぐつぐつといりで似たものでした。今は生活様式も変わり、昔懐かしい笹巻きがあまり見られなくなり寂しい限りです。端午の節句に限らず材料さえあれば作っておりました。今思っても懐かしい味です。生活の一つになっていたのですね。のどかな時代です。	
酒田市	酒田	十坂	現在は作ることはなくなりましたが、若いときは季節を子どもにと思い食べて楽しんだように思います。しかし身近に手に入ることから買っています。亡くなった母は郷土食について危機感を持っていました。作ることはできますが、「作らない」に○を付けました。	
酒田市	酒田	十坂	いただく方が専門なのですが、地域によって黄色、白色、作り方が違いますね。白のものっちりしたのも好きですが、年を重ねたら黄色の柔らかいのが好きになりました。	
酒田市	酒田	広野	笹巻（食文化の継承）についても危機感を覚えます。笹巻だけでなく失われゆく食文化は多いんだろうと改めて感じます。 祖母に作ってもらって食べました。教えてもらおうと思ったころには手遅れです。祖母の年齢とじぶんの環境などで若いころ、子どものころに覚えたほうが、忘れないし覚えもよいと今思う。	

## <資料1-5>アンケートの自由記述(7/14)

市町	地区	小学校区	自由記述（被アンケート者の記載）	備考（江頭取りまたはコメント）
酒田市	酒田	新堀	3時間くらい煮た後そのまま一晩蒸らす。暑くなると悪くなるので、寒い時期、また外仕事がない2月~4月初めころまで作ります。庄内でも酒田は白色、鶴岡は黄色（中身）が喜ばれている。県外の子どももスーパーで頼んで発送したもんなら、間違って中身が黄色だったので、白色がよいといわれた。	
酒田市	酒田	新堀	(5-6月は)新しい笹の葉が出るころであるが、田植えが終わる時期で、さなぶりに作る方もあるのかもしれない。	
酒田市	酒田	新堀	祖母が作っていた笹巻、しそ巻（作り方は祖母のとは少し違いますが）、いちじくの甘露煮は毎年作って友人、親戚に食べてもらっています。とても喜んでくれます。それが楽しみです。	
酒田市	酒田	東平田	私は今73歳です。私が7歳のとき、母方の祖母がたけのこ巻きを作つて持ってきててくれました。7つのお祝いだからといわれて5個を束ねたものをお盆に載せて近所の家々に着物を着て配つて歩いたのを記憶しています。成長の節目や人生の節目に昔は作つて食べたのかもしれません。10年以上前から自分では作らなくなりました。家族もいなくなり節句に仏壇や神棚に供える分だけ産直から買ってきます。	
酒田市	酒田	鳥海	若いころは義理の母の手伝いで作りました。今年機会があつて遊佐の白井自然館で笹巻きの講習に出席しました。笹の葉とてて笹巻きを作りました。笹の葉の包み方が小さいたけのこ巻きだったのでとても難しかった。食べたいときは店で買ってきて多く買って冷凍して食べています。	
酒田市	酒田	鳥海	私は山形県置賜生まれですが、母と一緒に作った笹巻きが庄内でも同じ型で作られています。ただ灰汁に吸水させて色が付くのを食べたときは美味ではありませんでしたが~現在は美味しく食べられます。	
酒田市	酒田	鳥海	長いこと笹巻を作つていなかったのですが、昨年から婦人会の皆さんと作り始めました。大変だったのですが、今年も6月18日に作り、皆でおいしく食べることができました。遊佐町笹巻研究会があり、役員の方が教えていただいたことからです。	
酒田市	酒田	南遊佐	幼少のころ、主に端午の節句時期に母から作ってくれた中身はもち米100%でこんみりした味で、きな粉と白砂糖を良い混ぜ合わせ大変美味でした。空腹の時は一人で何個も食べ至福のひとときでした。経済的にも豊かでなかったが・・・母がもち米を工面して作つて子ども三人に食べさせてくれた。感謝です。	
酒田市	酒田	南遊佐	小さいころ笹巻が大好きでその季節には母がたくさん作ってくれ、よく食べていました。ところが高校生になったころから体質が変わったせいか残念ながら笹巻を食べられなくなりました。今も美味しそうなので食べて見ようかとは思いますが食べた後のことを考えるとどうしても手が出ません。本当に残念です。	
酒田市	酒田	南遊佐	笹巻きは母の思い出を思い起こす食のひとつになっています。個人的には笹の香りと灰汁の独特な味の黄色の笹巻きが好みです。	
酒田市	酒田	南遊佐	私が子供の頃は菓子も豊富でなかったので、手作りしてくれるおばあちゃんが1人5ヶだよと渡されうれしかったものです。私は今も仕事をしているので実母がひ孫に作ってくれるので（ひ孫も）笹巻は大好きです。近年は笹を冷凍して使つているようです。	
酒田市	酒田	南遊佐	毎年6月に笹巻きを食べ、菖蒲湯に入っています。息子（酒田市内）も娘（三川町内）も両家族も同様にしています。娘の姑さんは灰汁で作つてました。県外の妹にも毎年酒田の笹巻きを送つて喜ばれてます。	

<資料1-5>アンケートの自由記述(8/14)

市町	地区	小学校区	自由記述（被アンケート者の記載）	備考（江頭間取りまたはコメント）
酒田市	酒田	西荒瀬	<p>夫の母（鶴岡）が作ったものを通年でいただいている。それについて記入しました。自分で作ったこともあります。そのときは葉は生、中は白、つのまき（小型たけのこ巻き）、塩入りな粉、シソ葉他を入れました。</p> <p>買って食べる場合、どんな笹巻を食べたいかで買いに行く場所が違います。</p> <p>鶴岡市 海岸に近い方 こぶし・黄色 離れた方 三角・黄色 余目 三角 白・黄色 酒田 こぶし 白 遊佐と酒田市八幡 小さいたけのこ巻き 白 アズキ、シソなどを入れる。</p>	
酒田市	酒田	松原	笹巻は大好きですね。でも作るのが大変ですが。今は作ろうと思えば乾燥した笹の葉も売ってますので、炭酸で煮るときもあります。季節感があり、ご飯代わりにもなるので、余れば冷凍してときどき食べています。やはり灰で煮た黄色の笹巻が好きです。	
酒田市	酒田	亀城	笹巻きは義母が生存しているときは一緒に聞きながら作ったが死んで10年もなり全く自宅では作っていない。季節に商店で販売しているのを10個くらい買ってきて家族4人で食べている状態。	
酒田市	酒田	亀城	夫婦+子の核家族で過ごしてきたので、作ることをせずに購入して食べています。毎年、時節になると食べます。私が子どものころは母と一緒に作りました。	
酒田市	酒田	港南	笹巻きは買って食べますが、あまり食べません。きな粉は黄色ので食べます。作るもの食べるのもあまり興味がない。	
酒田市	酒田	琢成	私の母（すでに亡くなってしまっており生きていれば100歳くらい）は資料の中のこぶし巻きを作る人でした。まき方を、今知りました。笹の葉も山から採ってきていたと記憶しています。子どものころは毎年のように食べていました。たぶん6月5日ころに。今は5月の節句のころにお店で購入して食べています。母に作り方を習っておけばと思ったこともあります、食べる人が少ない今きっと作らないと思います。研究の役に立たないかもしれません、少し思い出したので、書きました。ぜひ頑張って下さいませ。	
酒田市	酒田	琢成	鶴岡市温海出身なので灰汁煮のものでないと食べない。	
酒田市	酒田	琢成	母と一緒に何度も作りましたが（自分で作ったのは講習会）、今は購入します。	
酒田市	酒田	琢成	子供のころはきな粉は黄色だったが、大人になってお店で笹巻きとセットで購入するときは粉は緑色だと記憶。	
酒田市	酒田	琢成	1回だけ近所の人に習ったが、じぶんからは作らない。食べたいときは購入するのみ。	
酒田市	酒田	琢成	私自身は笹巻きを作ったことがないので、買って食べているのは三角巻きの笹巻ききな粉と黒蜜が付いているものです。子どものころ食べていたのはつる巻きの形でした。母が月遅れの端午の節句のころに作っていたと思います。きな粉と白砂糖を付けて食べていました。（塩を少々入れて）	
酒田市	酒田	浜田	毎年つくってくださる方がおります！！	
酒田市	酒田	宮野浦	小さい頃毎年祖母が作ってくれました。灰汁を入れるのでできあがりは黄色。	
酒田市	酒田	宮野浦	若いときは作っていましたが、今は作らないようになってしましました。	
酒田市	酒田	若浜	祖母や村の皆さんのが竹の子のようになっすぐ、しなやかに丈夫に育つよう心を込めて作ってました。しあわせの味です。	
酒田市	酒田	富士見	家ではほとんど作りませんが、地域の講習会で教わりました。	

## <資料1-5>アンケートの自由記述(9/14)

市町	地区	小学校区	自由記述（被アンケート者の記載）	備考（江頭聞き取りまたはコメント）
酒田市	酒田	富士見	三角巻きとこぶし巻きでは三角巻きの方がふんわりとできて、おいしくいただけます。	
酒田市	酒田	松陵	<p>小さいとき家中で作っていました。その前に父はいつもの山へ笹取り。ゆっさゆっさと背負ってきました。遠く離れている子、孫にも作って送ってましたが、大きくなるようにと長いタケノコのやうなのが作ってました。父の楽しみだったよう。それを見ながら私たち小学生も作ってました。</p> <p>-----</p> <p>「自分で食べる分は自分で」と言われ笹巻作りの輪に加わり小学生の頃から作っていました。笹を2枚重ねてくるっと丸めーーひとつづつ教えられながらの作業はとても楽しく、ひもで縛るのもくずれたら大変と慎重に―――人前の大人になったようで誇らしく思いました。台所仕事をしない父ですが、時期が来るといつもの山へ笹取り、母はそれをきれいに洗い家族中輪になっての笹巻作り、遠く離れている姉やその子（その子が大きくなるよう長いたけのこ巻き）の分もできあがり、発送までが父の仕事、うきうきしてやってました。小さい頃の思い出です。</p>	
酒田市	酒田	松陵	<p>私は高卒後、神奈川に住み、定年退職後に帰郷しました。庄内の食文化に興味があり、酒田と鶴岡の違いなどおもしろいと感じています。笹巻がその入り口でした。鶴岡の知人からいただいた笹巻が知っているものと全く違うことがおどろきました。色の違いは灰汁で余目地区では三角で粒が残る黄色を帯びています。酒田市内では三角か、つの巻きで粒あり白です。鶴岡では粒がなく黄色でした（スイーツのようと思いました）。遊佐での笹巻教室はつの巻きの白、粒ありでした。そのほかにたけのこ汁やタラ汁など違いがあるようです。研究の結果について興味がありますので、何か掲載されますよう希望しております。</p> <p>余談で申し訳ありません。仏壇の上の神棚は他地域では禁忌とされていますが、当地では普通となっています。村上市からにかほ市の日本海側の風習のようですが、情報はありますでしょうか？</p>	
酒田市	酒田	松陵	子供のころ母から教わりながら作りました。今は子供も大きくなり買って食べています。食べ方（設問11の回答）は昔の食べ方です。	
酒田市	酒田	松陵	以前、重曹入りの笹巻の作り方を聞いてやったことがありました。三角に結ぶのが難しかったので、一回しか作らなかった。子どもはあまり好きでないので作りません。	
酒田市	酒田	泉	母親も義母も亡くなつたため作りたいと覆っても習うことができません。とても残念です。大好きな笹巻き、とくに黄色の笹巻きは美味しいですよね。	
酒田市	酒田	泉	子どもたちが小さいころ、5月の初旬になると、義理の母が笹巻きを注文していました。それを各家庭に配ってくれました。実家の母も私が子どものころに作っていました。	
酒田市	酒田	泉	<p>私は山形県の内陸（西村山）の出身。毎年、亡き母が笹巻きを作り、時期になると送ってくれました。笹巻きとたな巻きの2種で、なた巻きはクルミの入ったゆべしのようなもの。黒糖が入っているのか、甘くて、こっちの方が好きでした。形は四角形でした。</p> <p>友人で笹巻きを毎年作っている人に聞いたところ、昔の人は4月～6月に作っていたとのこと。自分は新笹の出る5月末～6月始めにつくる。ササの葉に合わせて作っている。</p> <p>美味しく食べられる時期はササの葉が大きくなる時期。夏に葉を冷凍してつくったところまであります。</p>	
酒田市	松山	内郷	水気をとりすぎると笹にしわがより、米がはみ出るので、難しいと感じます。	
酒田市	松山	内郷	黄色と白の長賞、短所、栄養価の違いなど知りたい。	
酒田市	松山	内郷	ゆでながら重曹をいれます。笹巻きが残ったときは冷凍します。	

## ＜資料1-5＞アンケートの自由記述(10/14)

市町	地区	小学校区	自由記述（被アンケート者の記載）	備考（江頭取りまたはコメント）
酒田市	松山	内郷	JA女性部で一度習い、家で一度だけ作りましたが、続きませんでした。	
酒田市	松山	内郷	（松山小学校区に住む）母方の祖母が七つ祝いの孫に30cmくらいのたけのこ巻きを作ってくれました。以前は笹の葉もスゲも採集に行きましたが、今は我が家では作りません。	
酒田市	松山	内郷	親戚や友達に送ったりします	
酒田市	松山	松山	三角巻きだけなのでいろんなまき方覚えたいです。	
酒田市	松山	松山	今まで自分で作ったことはなくほとんどは頂き物を食べていたが、先日（R4の7月）食改の講習会で「笹巻作り」に参加し、初めて自分の作った笹巻き食した。身近な食材となった。まき方は種々あったが何とか私にもできそうな気になった。いつか挑戦してみようと思った。	
酒田市	松山	松山	明治39年生まれの私の母は笹の葉とスゲを山から採ってきてこぶし巻きにしていましたが、私はこぶし巻きが難しくて三角巻きしかできませんでした。ここにある（見本）のこぶし巻きとは違っていました。私は子ども心に茹でる時間は何時間かずつと長く煮てたような気がしてなりません。	
酒田市	八幡	八幡	以前は作っていたが、今は作っていない。	
酒田市	八幡	八幡	酒田の人は灰汁は使わず何も入れずに茹でる人が多い。鶴岡の人は灰汁で茹でると聞く。今年からタンサンを入れると柔らかいと聞き、タンサンを入れて3時間以上茹でた。おかげで軟らかくて3~4日、できたてと同じに食べられます。	
酒田市	八幡	八幡	70歳になって笹巻きを作れないというのも恥ずかしくなり、タイミング良く講習会があり、教えてくださる方がいて自分でも作れるようになりました。子どもや孫が喜んで食べてくれるのが残念でどう工夫したら食べもらえるかが今後の課題です。	
酒田市	八幡	八幡	私の住む地区には6月の節句とともに神社の虫送りという行事があります。そのとき神社より御シシ様が降りて各家庭を回ります。そのときお膳に米を備えて笹巻きも2個備えて獅子舞したときにかんで舞ってもらいます。お正月は小餅になります。	笹巻きと獅子舞
酒田市	八幡	八幡		銅板を味噌に入れておくと緑青が味噌に移る。その味噌を笹巻の葉や山菜をゆでるときに入ると葉が鮮やかな緑色になる。
酒田市	八幡	八幡	特に好んで食べるわけではなく、いただいたときに少し食べます。庄内南部の人は黄色、北部の人は白色が多いようです。（私は）白色が好みです。正直、ひもや笹を取って食べるには面倒だなと思います。小さい子などに食べさせるとき取ってやったり手伝う手間もあるので。自分で作ってみたいと思うことはないですね。	
酒田市	平田	南平田	笹巻は外側、中ともに見てきれいな食べ物（おやつ）であったほうが多いと思う。子供たちが喜んで食べてくれることが伝統食品につながると思う。	
酒田市	平田	田沢	生まれは新潟県長岡市の68歳です。子どものころ、母が節句のころだと思いますが、笹団子とちまき（三角巻きの笹巻）をたくさん作り、台所の竿につるして、保存しながら食べたことを思い出します。こちらに来てからは義母はこぶし巻きで手際よく作ってくれました。 私も"もう少し習っておけばよかった"と思っています。鶴岡の黄色のぶるんとした笹巻は手間がとってもかかるようですが、私は大好物です。年がいったせいでしょうか？！	
酒田市	平田	田沢	自分が嫌いなので、作りもしなければ、食べもしません。	

## <資料1-5>アンケートの自由記述(11/14)

市町	地区	小学校区	自由記述（被アンケート者の記載）	備考（江頭聞き取りまたはコメント）
酒田市	平田	南平田	家で作る場合は茹でる時間は短縮して1時間にしています。	
酒田市	平田	南平田	<p>笹巻は庄内に来て作り方を習う機会がありましたが、自分一人で作るには至りませんでした。今年6月地域の小学生に笹巻作りを教えることになりみんなで練習しました。そして自分でも作ってみたいと思いましたが、やめました。ひも材（スゲなどの天然のもの）が手に入らないことが分かったからです。自分で作るならひもも天然のものにこだわりたいからです。</p> <p>つの巻き→こぶし巻き→三角巻きと3通り習ったけれど三角巻きでいいかなと思います。つの巻きは遊佐町の人に、他は旧平田町の人から習いましたが、平田でも以前住んでいたところではこぶし巻きでした。小学生に教えたのは三角巻きです。大型のたけのこ巻（遊佐町の人が作っていた）も一度見たことがあります。圧巻です。今度は作るところを見てみたいです。天然のひもが手に入るところがあったら知りたい（買いに行きたい）です。そしてそれを使って自分で笹巻を作ってみたいです。情報ありましたらよろしくお願いします。笹巻の中身は白、息子は黄色が好みです。おしゃべりな畠、2期生です。</p>	
酒田市	平田	南平田	母のいるときはたくさん作って友人に妹たちに送っていましたが、今は少人数でできるのをほしいといわれたら一緒に送りますが、最近は作ったことないです。6月の笹は大きく色もきれいでしたね。	
酒田市	平田	南平田	笹が手に入らないので、作るのをやめました。	
酒田市	平田	南平田	平成の初めころ（母が健在のころ）まで月遅れの端午の節句のころに親戚に配っていた。	
酒田市	平田	南平田	米粒が分からなくなるほど羊羹でも食べているのかと思うほど飴色になるまで煮込んだ笹巻きを食べたいのですが、なかなか見つかりません。	
酒田市	平田	南平田	私は嫌いではないのですが、あまり食べないので、アンケートに協力できず申し訳ありません。	
酒田市		飛島	きな粉は青と白どちらも使う。島で採れたダイズを煎ってフードプロセッサーとミキサーで細かくする。きな粉は手作りした方がおいしい。	
酒田市		飛島	<p>きな粉は青と白どちらも使う。ある方をつかう。島内ではたけのこ巻きにする人が多いが、三角巻きするひともいる。笹が小さいときには三角巻きができる。</p> <p>・もち米を水に浸している間に、ひもを輪っかを作って準備しておく。巻きだしたら左手は絶対に動かせないため。ひもを巻きやすくする。</p>	
酒田市		飛島	<ul style="list-style-type: none"> <li>・デイサービスで笹巻をつくったとき、げんこつ巻き（こぶし巻き）をする人もいた。</li> <li>・島内ではだいたいのひとがたけのこ巻き（つの巻き）か、三角巻きを作ると思う。</li> <li>・昔は島の畑でとれたダイズできな粉を作った。今は買ったものを使う。畑で取れたダイズではきな粉の他に豆腐や味噌も造った。</li> </ul>	
遊佐町		蕨岡	集会所に神棚があり、お供えする分もつくる	20個くらいを圧力鍋で煮る
遊佐町		蕨岡		笹巻の中身は薄い黄色。姑がつくっていたときは灰がたくさんあったので茹でる湯に加えるのは灰汁でした。
遊佐町		遊佐	孫が生まれるときに食べさせたいと思い作り始めました。母は毎年笹3枚を使っての大きな笹巻きでしたが教えて欲しいときにはいませんでした。講習会で習い何とか毎年楽しんでいます。	
遊佐町		遊遊佐		出身が鶴岡なので黄色の笹巻きを食べたが、嫁ぎ先では白を食べている。

<資料1-5>アンケートの自由記述(12/14)

市町	地区	小学校区	自由記述（被アンケート者の記載）	備考（江頭聞き取りまたはコメント）
遊佐町		遊佐		月遅れの端午の節句のときは冷凍の葉を使う。新葉を使うのは6月末ころから。
遊佐町		遊佐		笹巻の中身は薄い黄色
遊佐町		遊佐	笹巻きは食べることは好きなんですが、以前（20歳のころ）近所のお婆さんが笹巻きを巻く日、「覚えておけ後でためになるよ」といわれ、そばで一緒に巻いたのを家へ持って帰り鍋に入れて教えてもらった通りに煮たんですが、できあがったころ、ふたを取り、あっとびっくり！鍋一杯ご飯が、まさ方がへたで、すき間から米が出てしまったんですね。それ以来、怖い、怖いです。有り難いうれしいことに、友達が食べきれないほど持ってきてくれるので、たけのこ巻き（つの巻き）でとっても上手です。	
遊佐町		遊佐	大きな羽釜で煮たなあ・・・昼休みに祖母と姉と妹で巻くんだけど、姉と妹は飽きて途中で遊びに行ってしまう。今は一人で黙々と巻いてる（笑）。	昔は平たい地元の黒大豆を入れることもあった（こぶし巻きのときに）。
遊佐町		稻川	近所の方からいだくので自分では作りません。でもそろそろ自分で作りたいと考え、講習会などには参加しています。残していきたい食文化です。	
遊佐町		稻川	「笹巻」大好きです！！遊佐町でもずっと残したい、継承したい郷土料理です。祖母は腐敗防止のために4時間も茹でたようにおもいます。 稻わらを燃やして灰を作りゆで汁に入れると中身が黄色になってできあがりましたが、悪くなるのが早かったように思いました。今のように冷凍庫が大きくなくて冷凍もできません。 今は稻わらを燃やした灰を作ることもせず、重曹を代わりに入れて作ったときも中身が黄色になります。 子どもたちも小学生のころは食べたのに大人になると食べず今は孫たちが食べてくれますが、いつまで食べてくれるか問題です！！	ゆで時間は祖母は4時間だったが、自分は3~4時間。
遊佐町		稻川	自分他小さいときは母が家で作っていました。一度は習いにも行ったけど自分自身余り食べず年に2個くらいで買って食べる状態です。月遅れの節句には買って毎年食べています	
遊佐町		稻川	幼少のころ（小学生）、母を手伝いながら自然に覚えていましたが、こちらではそんな風習もなく遠のいていましたが、子どもたちに食べさせたくて下手ですが、一度は作っていました。婦人部の講習会がコロナ前はだったので、毎年参加して喜んでいました。いろいろなまき方に挑戦したいです。	
遊佐町		西遊佐	酒田市出身なので昔から三角巻きでした。遊佐に来てたけのこ巻き（つの巻き）は難しかったです。	
遊佐町		西遊佐	子どもが小さいときは食べる人がいるので実家の母が作った方法で作りました。今は食べてくれる人がいないので作りません。懐かしく食べて見たいときは少しだけ買って食べます。講習会でつの巻きを習ったのですが、すぐ忘れていまい、自分の作り方になってしましました。	
遊佐町		西遊佐	味の付け方は遊佐の味で食べます。	
遊佐町		西遊佐		しらい自然館で講習をして以来、江頭さんも講師として出席していました。小野寺町長のとき。
遊佐町		西遊佐	材料を揃えたりするのがめんどうで個人では作りませんが、農協女性部の講習会があり（小型の）たけのこ巻きを作ったことがあります。 私が子どものころは農作業が忙しい中、毎年作ってくれました。それを楽しみながら手伝いました。そのときはたぶん、こぶし巻きだったように思います。	
遊佐町		高瀬	私の母（鶴岡出身）は灰汁で茹でていました。	

## <資料1-5>アンケートの自由記述(13/14)

市町	地区	小学校区	自由記述（被アンケート者の記載）	備考（江頭聞き取りまたはコメント）
遊佐町		高瀬	黄色のも作って食べてみましたが、やはり小さい頃より食べた白いのが口に合って美味しかった。きなこも青大豆での黒砂糖と白砂糖と塩を少々入れたのがいつもやっている味です。黒蜜は書けないです。自分でもやれる（巻ける）ようになったのは母が死んでからです。ずっと見えて亡くなつてから毎年やっているうちに、へたながらだんだんうまくなつきました。	
遊佐町		高瀬	遊佐町のヘルスマイトは毎年遊佐高校で笹巻き教室の活動をしています。	
遊佐町		高瀬	大きな笹の葉1枚で作ってみるとかわいく一口、二口で食べられる分流王を作れて現代風だなどと思いました。やわらかくておいしいです。大きい葉を見つけて採るのがとっても大変で数多く作れません。	
遊佐町		吹浦	遊佐町で笹巻きサミットが前に開催され参加し笹巻きのまき方、ゆで方など伝承の仕方など多種多様に驚きました。私としては他にも季節の行事は大切にしたい。	
遊佐町		吹浦	他県で生活している兄姉にも送ります。皆が待っているので笹の葉の収穫から米とぎ、巻き、煮ると何日もかけて作り、送ります。喜んでくれますし、楽しみに待っていてくれます。	たまに黒豆を入れる
遊佐町		吹浦		主にもち米ですが、アズキも入れるのを作る。圧力鍋を使う。
遊佐町		吹浦	子どもたちが小さいころは、近くに住んでいるおばあさんが作ってくれました。が、高齢になり作らなくなりました。それからは買って食べたりしていましたが、家族全員大好物でしたので、自分で作ってみました。私の母は酒田在住ですので、三角巻です。遊佐町の（小型の）たけのこ巻を作りたいと思い、遊佐町のおもしろ自然塾の講習会に参加し、今は苦戦しながら（小型の）たけのこ巻きを靴っています。	
三川町		東郷	作られた笹巻きを購入してます。ただ知っていることを記入しました。	
三川町		東郷	笹巻きは実家（三川町押切新田）の母が作ったものをもらいます。	笹巻きの特徴は三川町押切新田のもの
庄内町		立川	近頃は山行きも遠のいています。笹の葉とスグは前にとついたもので乾燥さえ十分なら何年も使用できますので、茹で戻して使っております。	
庄内町		立川		笹巻を作ったら、神棚と仏壇にもお供えする。立川町狩川でも義理の祖母が大きなたけのこ巻を作っていた。
庄内町		余目第一学区	子どものころはきな粉と黒砂糖でした	今はきな粉と黒蜜
庄内町		余目第一学区	母そして義理の母から教わったことがなかったので、一度作ってみたいなあと思ったことはあります。	
庄内町		余目第二学区	毎年ふるさとの味を兄弟、知人に送って喜ばれています	
庄内町		余目第二学区	笹巻きは料理上手な母が毎年作っては叔父たちに送っていました。自分が子どものころは三角巻き、つの巻き、両方やっていましたが、つの巻きの方が主だったと思います。 市販の笹巻きを購入するすることが多かったのですが、講習会などで体験すると自宅で作るといった具合であまり作る機会がなくなっています。仕事をしているので忙しさもあって。講習会では三角巻きだったので、つの巻きは難しくてできません。 親戚には田舎の味を懐かしむ方々が多いので、5月前後に市販の笹巻きをおくってやり喜ばれています。	

<資料1-5>アンケートの自由記述(14/14)

市町	地区	小学校区	自由記述（被アンケート者の記載）	備考（江頭聞き取りまたはコメント）
庄内町		余目第三学区	余目は春4月から6月末ころまでプロの方が巻いた笹巻をJAや他の店で販売、発送もしてくれます。そういう方々に聞くのも良いかもしれません。	
庄内町		余目第三学区	2010年発行つるおかおうち御膳初版は笹巻が詳しく書いてあったので買いました。R4年度版も買いました。笹巻の文化で巻き名人を呼び勉強したいものである。	

## 第2章 笹巻と笹

江頭宏昌

### 第1節 用いられているササと笹の葉

鶴岡で用いられているササの分類学上の学名は *Sasa palmata* で、和名はチマキザサという。鶴岡や庄内地方でチマキザサと呼ぶ人はほとんどいない。単にササあるいは笹巻のササあたりが一般的な呼称である。チマキザサには「ねまがりだけ」(ネマガリタケは別種で学名は *Sasa kurilensis*) や、「くまざさ」(クマザサも別種で学名は *Sasa veitchii* または *Sasa albomarginata*) という方言もあって紛らわしい(八坂書房「日本植物方言集成」、2001)。実際、チマキザサのことをクマザサと呼ぶ人に何人も出会った。Wikipedia の「クマザサ」によると、「日本のブナ林では林床に大形のササ類が密生することが多く、これらもまとめてクマザサと言われることもある。チシマザサ、スズタケ、クマイザサ、チマキザサ、ミヤコザサなどのクマザサと同じササ属の笹が往々にしてクマザサ扱いされる」とある。

津山ら (2008) によると「チマキザサ (*Sasa palmata*) やシナノザサ (*Sasa senanensis*) に代表されるタケ科ササ属のチマキザサ節 (Sect *Sasa*) は樺太、千島列島から、四国、九州まで分布し、チシマザサ同様、多雪地域の冷温帶から亜高山帶の林床における優占種である」とし、また常緑性で地上に冬芽をつけるチマキザサにとって、積雪は冬期の寒さと乾燥の被害から地上部を保護する上で不可欠であるため、その分布は積雪深との関係が深いことがこれまでの研究で指摘されているという。このことから、チマキザサを使って作られる笹巻は雪国の風土が生み出す郷土食であるともいえる。



写真 2-1. チマキザサの葉を採集しているところ。左は鶴岡市上名川、右は鶴岡市小国。稈は人の身長と比較して 1.5~1.8m 程度であることが分かる。冬期は 2m 以上の積雪により笹の草冠まで雪に覆われる。

#### 【引用文献】

津山幾多郎・松居哲哉・堀川真弘・小南裕志・田中信行(2008)日本におけるチマキザサ節の潜在分布域の予測と気候変化の影響評価. GIS-理論と応用 16 (2) :11-25.

採集されているチマキザサの葉を鶴岡市上名川のサンプルを例に紹介したい。下の写真 2-2-A はチマキザサの 1 つの稈に複数の枝がついている様子である。通常、1 本の稈に数本程度の枝がついており、1 つの枝にはさらに 5 枚から 7 枚程度の葉がつく。写真 C の下部に置いてある 20cm 程度の枝には 7 枚の葉が付いていたが、笹巻作りに使えるのは右から 5, 6 枚までである。葉の表面は無毛である。笹巻は無毛の表側を内側にしてもち米を包む。そうすることにより、食べるときにもち米が葉から剥がれやすくなる。笹巻を食べやすくする工夫である。

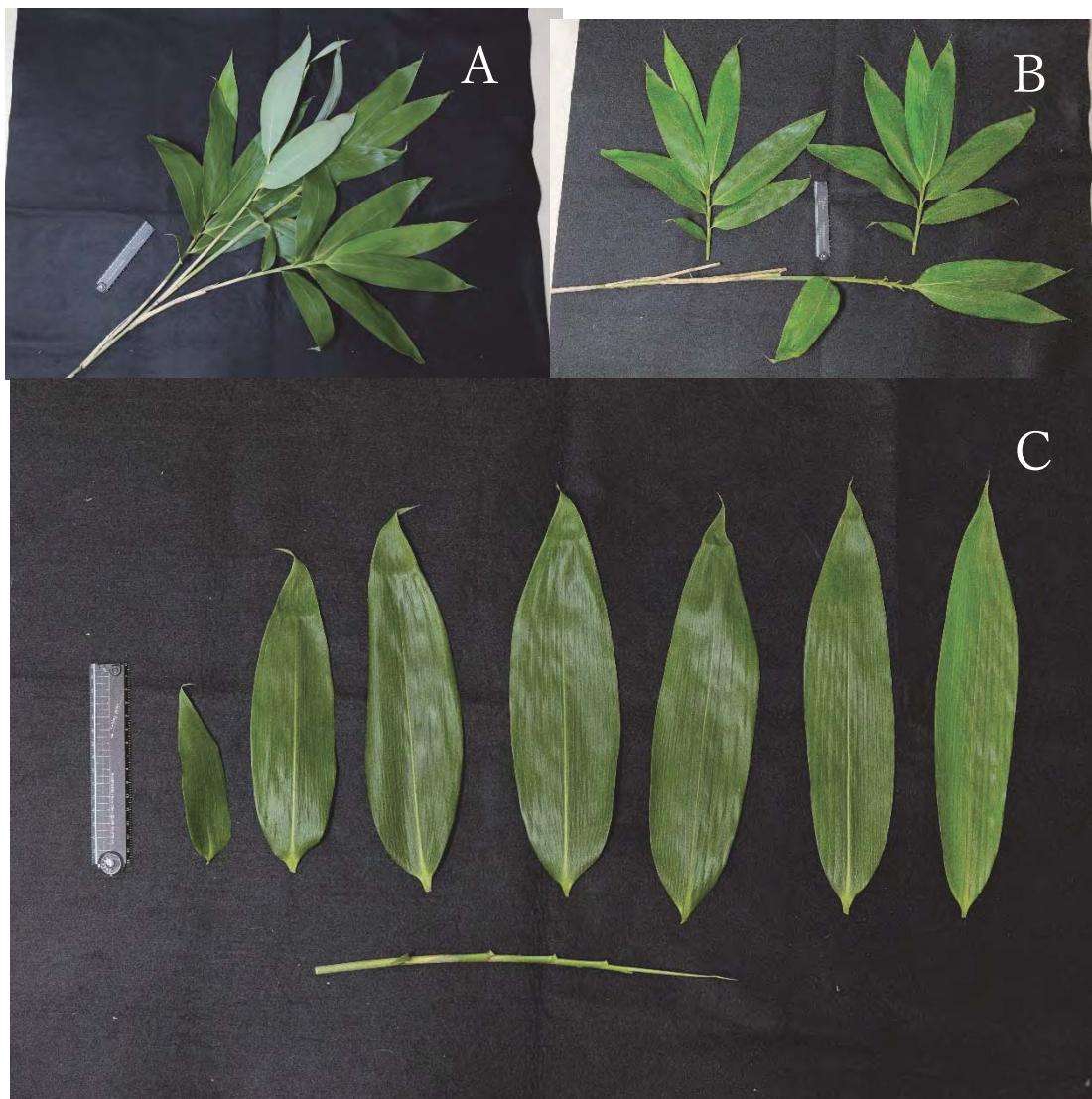


写真 2-2. 鶴岡市上名川のチマキザサの枝と葉。

A は 1 つの主観と 2 つの枝。B はそれを分解したようす。C は 1 つの枝についている上から下の葉を右から左へ並べたもの。定規は 15cm。葉を採取するとき、通常は枝先と基部の葉は来年の生育のために採取せずに残す。

枝の各節位の葉のサイズを測定したのが、表 2-1 である。上名川のササは上位 5 葉、小国川のササは上位 3 葉の葉の長さと幅は、天然物とは思えないほど良くそろっていることが標準偏差からも分かる。このそろいの良さは、同じ大きさの笹巻を手際よく作る上で重要なカギとなる。

表 2-1 (その 1). チマキザサの枝に付く葉の枚数およびサイズ (cm) (鶴岡市上名川)

枝番号	枝番号	枝番号	枝番号	枝番号	枝番号	枝番号	枝番号								
長さ		幅		長さ		幅		長さ		幅		長さ		幅	
第 1 葉	33.0	6.8	33.0	6.4	33.5	6.3	32.7	6.3	31.7	5.9	33.4	6.0	30.9	5.4	
第 2 葉	30.0	7.0	32.0	6.7	32.5	6.8	32.0	6.8	31.5	6.5	31.8	6.4	31.1	6.4	
第 3 葉	30.0	8.0	32.5	7.5	31.5	7.3	34.3	7.3	31.2	7.6	31.3	7.1	30.5	7.2	
第 4 葉	31.0	8.0	32.0	8.3	31.5	7.8	30.5	7.8	30.9	7.9	30.8	7.9	30.3	7.5	
第 5 葉	29.0	7.0	30.0	7.7	29.8	8.1	30.8	8.1	28.4	7.4	28.4	7.2	29.0	6.9	
第 6 葉	18.0	4.8	25.0	6.5	24.0	6.9	26.5	6.9	22.3	5.7	23.5	6.0	20.4	5.5	
第 7 葉			14.5	4.1	12.0	4.5	14.3	4.5	11.1	2.9	10.5	3.2	7.0	1.9	
平均値	30.6	7.4	31.9	7.3	31.8	7.3	32.1	7.3	30.7	7.1	31.1	6.9	30.4	6.7	
標準偏差	1.52	0.59	1.14	0.77	1.37	0.73	1.54	0.73	1.34	0.83	1.82	0.74	0.82	0.82	

注) 平均値と標準偏差は第 1 葉から第 5 葉までの値である。

表 2-1 (その 2). チマキザサの枝に付く葉の枚数およびサイズ (cm) (鶴岡市小国)

枝番号	枝番号	枝番号	枝番号	枝番号							
長さ		幅		長さ		幅		長さ		幅	
第 1 葉	31.0	6.0	31.0	6.5	29.5	6.0	26.0	6.0	32.0	6.6	
第 2 葉	30.0	7.5	30.5	7.4	28.0	7.0	28.0	6.8	28.0	6.8	
第 3 葉	31.0	7.8	28.5	7.2	28.0	7.5	29.0	7.0	26.0	6.5	
第 4 葉	27.0	7.0	24.0	5.8	28.0	7.4	27.8	6.8	20.0	5.1	
第 5 葉	24.0	6.0	13.3	4.2	22.5	6.3	12.0	4.1	7.5	2.2	
第 6 葉	10.5	3.0			14.0	3.9	9.5	2.8			
平均値	30.7	7.1	30.0	7.0	28.5	6.8	27.7	6.6	28.7	6.6	
標準偏差	0.6	1.0	1.3	0.5	0.9	0.8	1.5	0.5	3.1	0.2	

注) 平均値と標準偏差は第 1 葉から第 3 葉までの値である。

## 第2節 缶の葉の入手方法と採集時期

庄内地方で缶巻を作る人々は、どのようにしてササの葉を入手しているのであろうか？第1章の缶巻アンケート設問B-5の回答を集計して確かめてみたい。アンケート回答数はのべ351で、ササの葉を採集に行く人は149(42.5%)、購入する人は178(50.7%)で、購入する人の方が多かった。その他は24(6.8%)であったが、その具体的な内容は、知人、友人、親戚からもらうという回答が大半を占めた。中には自宅や実家にササが植わっているので、そこで採るという回答もあった。鶴岡市内の町中でも注意して見ていると、確かに民家の傍らにチマキザサが植わっていることがあることに気づいた。

ササの葉を採集に行く人の割合(図2-1)の縁)が50%を超える場所は、鳥海山麓に位置する遊佐町、酒田市八幡地区、鶴岡市温海地区や朝日地区のような中山間地が多かった。また意外にも、酒田市の市街地に採集する人の割合が高い地区が散見されたが、鶴岡市の市街地では購入する人の方が多かった。

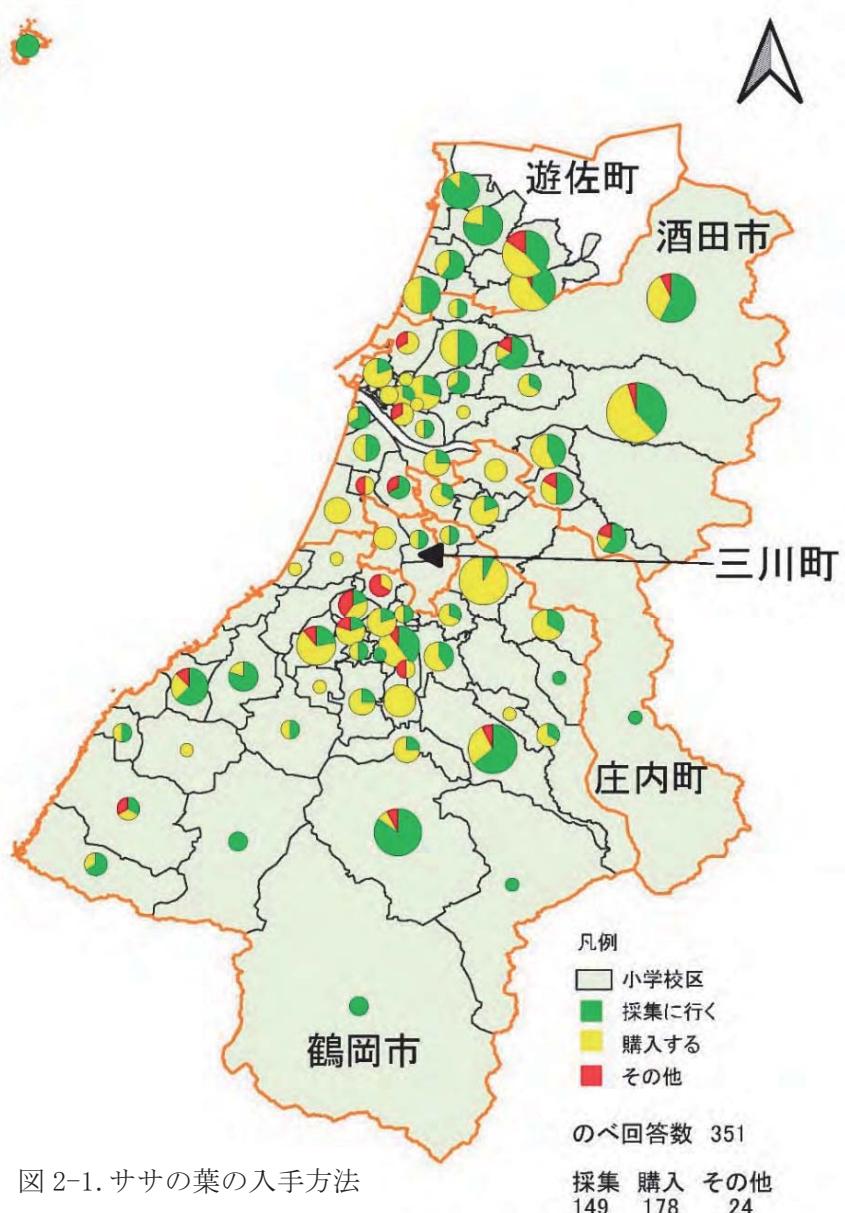


図2-1. ササの葉の入手方法

ササの葉の採集時期について、アンケート（設問B－5の小問）で質問したところ、86人から回答が得られた。採集の時期を1) 5月と6月の節句のころかそれより早い時期（6月上旬以前）、2) 梅雨の季節（6月中旬～7月中旬）、3) 夏の土用（7月下旬～8月上旬）、4) 夏の土用より後（8月中旬以降）の4つの時期に分けて回答数を集計したところ、表2-2のようになった。

遊佐町と酒田市の北庄内では、梅雨時期の採集が最も多く（65%）、次いで梅雨以前の時期は25%程度であった。これらを合わせると約90%を占めることが分かった。また南北庄内の中間に位置する庄内町は回答数が少ないが、100%梅雨時期に採集するという回答であった。それらに対し南庄内の鶴岡市では梅雨時期が42.5%、梅雨以前が5%で合計しても47.5%に止まった。それに対し、梅雨明け以降の季節、夏の土用が42.5%、土用以降が10%で合計すると52.5%になり、梅雨時期以前の割合を少し上回った。北庄内では葉の採集時期が5月～7月上旬の2ヶ月あまりなのに対して、鶴岡の採集は5月～10月の5、6ヶ月間の長期にわたって行われることが明らかになった。

アンケートの回答によると、その年の春に開き始めたササの葉は5月ころには次第に大きくなるが、6月の梅雨時になってやっと笹巻を作れるほどの大きさになるようである。アンケートの回答の中に、「梅雨時には葉が軟らかいが、土用を過ぎると葉は硬くなる」と書かれているものがあった。北庄内では梅雨時期以前を中心に、南庄内の鶴岡では土用以降の硬い充実した葉も併せて採集されるのは、灰汁を使わない／使うことと関連があるのでないだろうか？つまり、灰汁を使うときは充実した葉のほうが、煮ている間に葉が溶けて中身が飛び出てしまうリスクを低減できるのではないかと考えられた。この仮説については、今回サンプルを準備することが時期的に間に合わず、実証的な実験を行うことはできなかった。

表 2-2. ササの葉の採集時期に関する市町間の違い

### 第3節 灰汁処理が笹の葉に及ぼす影響

#### (1) 葉の外観と葉の断面の顕微鏡写真

前の節で灰汁を使う笹巻を作る鶴岡では、葉が充実して硬くなる夏の土用以降にも葉を収集に行く人が多いことが分かった。灰汁処理をした笹巻の葉には、実際にはどのような影響が及ぶのだろうか。ここでは市販されている笹巻の葉の断面を顕微鏡で観察してみたい。

#### 【干したチマキザサの葉】



写真 2-3. 干したチマキザサの葉の表（上）と裏面（下）。

葉は生葉だと折り曲げても割れないが、干すと弾力性はなくなり、折り曲げると割れるようになる。

#### 【煮戻したササの葉】

水から煮て沸騰前に火を止め、そのままお湯の中に一晩置いて、ササの葉の状態を観察した。ただし、水に灰汁や重曹は加えず、緑色の変化を期待して塩を少し加えた。



写真 2-4. 干したチマキザサ（鶴岡市上名川）の葉を煮戻したようす。

葉は一回り大きくなり、弾力性を取り戻し、折り曲げても折れなくなつた。また指の影で分かるように、光が透過するようになった。

【灰汁処理していないササの葉断面の顕微鏡写真】

ササの葉を発泡スチロールにはさんでカミソリの刃を当てて徒手切片を作り、顕微鏡観察を行った。

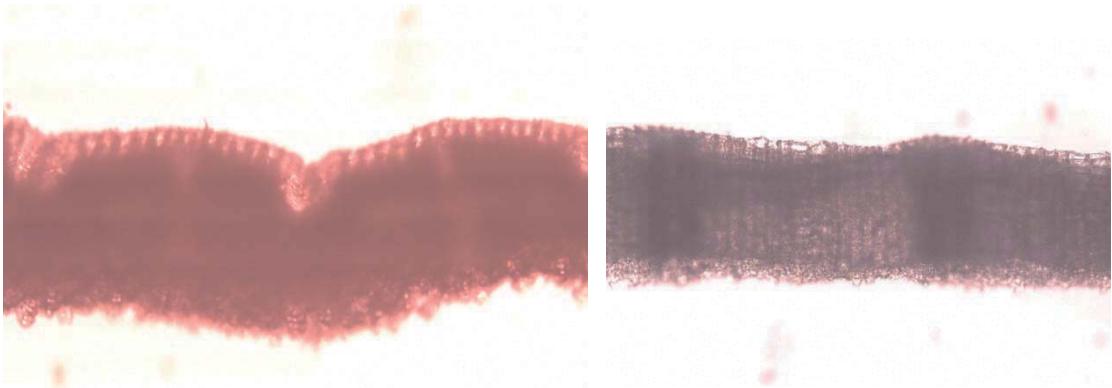


写真 2-5. 鶴岡市上名川で採集したチマキザサの葉の干し葉を水に浸漬した断面(2022年8月28日(土用以降の)採取)。

上が表、下が裏。裏には短いトゲのような透き通った突起が見える。葉が十分に成熟しており、表側には柵状組織と中央にイネ科植物の葉に特有の機動細胞が見える。全体が黒っぽく葉緑体が詰まった状態にある。

写真 2-6. 秋田県由利本荘市矢島町のチマキザサの葉の断面(2022年6月13日ころに採集された葉。灰汁なしで塩ゆでされた笹巻に使われた葉)

上が表、下が裏。葉肉組織に濃淡が見えるのは茹でたために多少内容物が抜け出たためであろうか。



写真 2-7. 鶴岡市の直売所で販売されていたチマキザサの干し葉を煮ずに水に浸漬した断面。

上が表、下が裏。鶴岡市下名川の葉の断面と同様、機動細胞のようなものと柵状組織があり、全体が黒っぽく見える。

【灰汁処理した笹巻を包んでいた葉とその断面の顕微鏡写真】



写真 2-8. 新潟県村上市山熊田の笹巻. 2022年9月上旬



写真 2-9. 鶴岡市の直売所で入手した真空パックされた鶴岡市片貝の笹巻. 2022年8月



写真 2-10. 灰汁を使った笹巻を包んでいた山熊田の葉.

新潟県村上市山熊田の笹巻の葉はワカメのように透き通っていた.



写真 2-11. 灰汁を使った笹巻を包んでいた片貝の葉.

鶴岡市片貝で作られた笹巻の葉は光の透過がよいが、山熊田に比べると色素は残っていた.

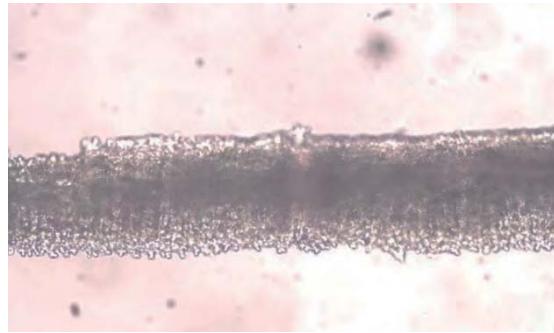


写真 2-12. 山熊田の灰汁笹巻の葉の断面. 表皮細胞が壊れ（上部左端）、葉の中心部分を残して、特に裏面側の色素が抜けているのが分かる。これは葉肉細胞の細胞膜が壊れて内容物が抜け出たためであろう。

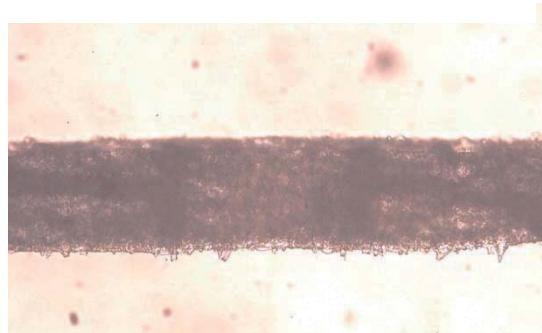


写真 2-13. 鶴岡市片貝の灰汁笹巻の葉の断面. 表皮細胞が消失しているが、葉肉がまだに透き通って葉肉内の色素は残っているのがわかる。その理由として、ビニルに包まれて色素が流出しにくかった可能性が考えられる。

## （2）灰汁処理した笹巻の中身が着色する原因

楳・佐藤（1973）は、灰汁処理した笹巻のもち米が黄色く着色する原因を明らかにしている。灰汁でササの葉あるいは米を煮ると、それぞれからフラボノイド系色素が抽出され、それにより笹巻の中身が黄色になるというのである。具体的には、灰汁で煮たササの葉単体からはケンフェロール (Kaempferol)、ルチン (Rutin)、イソケルシトリン (Isoquercitrin)、ケルシトリン (Quercitrin) が、米単体からはケルシトリン、ケルセチン (Quercetin) が抽出され、灰汁処理された笹巻の中身からはそれら色素が混合した形で、ケンフェロール、ルチン、イソケルシトリン、ケルシトリン、ケルセチンが検出されたと報告している。

いずれもポリフェノールで、近年、健康機能性成分として注目されているものばかりである。以下に山形大学農学部で食品科学が専門の叶 奈緒美先生からご教授いただいた各成分の機能性と引用文献を紹介する。

■ケルセチン：降圧作用、抗酸化作用、抗炎症作用、抗動脈硬化作用、抗腫瘍作用、脂肪分解促進作用 (Kuppusamy & Das 1992、西田ら 2015)

ケルセチン含有食品と含有量

<http://phenol-explorer.eu/contents/polyphenol/291>

ケルセチンに糖が結合したケルセチン配糖体の代表的な物質にイソケルシトリン、ケルシトリン、ルチンがある。イソケルシトリンはグルコース配糖体であるため、小腸において糖が加水分解されケルセチンとなり吸収される (Murota & Terao 2003)。一方、ケルシトリンとルチンはグルコース配糖体ではないため、小腸ではほとんど吸収されず、大腸において、腸内細菌の作用によりケルセチンもしくはケルセチンの開裂異化代謝物へと変換された後、大腸で吸収される (Murota et al. 2018)。

■イソケルシトリン（ケルセチンのグルコース配糖体）

イソケルシトリンを関与成分として「本品は、脂肪分解酵素を活性化させるケルセチン配糖体の働きにより、体脂肪を減らすのを助けるので、体脂肪が気になる方に適しています」という保健の用途の表示が許可された特定保健用食品が販売されている（立石ら 2018）。

イソケルシトリン含有食品と含有量

<http://phenol-explorer.eu/contents/polyphenol/293>

■ケルシトリン（ケルセチンのラムノース配糖体）

ケルシトリン含有食品と含有量

<http://phenol-explorer.eu/contents/polyphenol/295>

■ルチン（ケルセチンのルチノース配糖体）

ルチン含有食品と含有量

<http://phenol-explorer.eu/contents/polyphenol/296>

■ケンフェロール：抗酸化作用、抗炎症作用、抗腫瘍作用、抗菌作用、心血管保護作用、抗糖尿病、エストロゲン様作用、抗骨粗鬆症、神經保護作用、抗不安作用、抗アレルギー作用、抗喘息作用、鎮痛作用 (Calderon-Montaño et al. 2011)。

ケンフェロール含有食品と含有量

<http://phenol-explorer.eu/contents/polyphenol/290>

笹巻はこのように笹が持つフラボノイド系色素をもち米に移して食べる食品に他ならず、さまざまな健康機能性が期待できる食品であるといえる。お湯だけでゆでても多少は色素が抽出されるが、灰汁や重曹などのアルカリ溶液を吸わせたもち米をササの葉で包むと、お湯だけで煮る場合よりも笹の葉の細胞が壊れ、一層高い濃度でフラボノイド系色素が抽出されてもち米に浸透することになる。

灰汁を使うちまきとしては、モウソウチクの皮で包んで煮る九州南部の「あくまき」があるが、ササの有用成分を灰汁等を使って食する笹巻は、新潟県村上市（旧山北町）と山形県庄内地方南部を中心に食されてきた伝統食品であることを考えると、ユニークで栄養的にも極めて貴重な食文化であると考えられる。

### 【引用文献】

- Calderon-Montaño JM, Burgos-Moron E, Perez-Guerrero C & Lopez-Lazaro M (2011) Mini Rev Med Chem, 11, 4 : 298-344.
- Kuppusamy UR & Das NP (1992) Biochem Pharmacol, 44 : 1307.
- Murota K & Terao J (2003) Arch Biochem Biophys, 417 : 12.
- Murota K, Nakamura Y & Uehara M (2018) Biosci Biochem Biotechnol, 82 : 600.
- 西田 清一郎、土田 勝晴、佐藤 廣康(2015)「漢方生薬含有機能性フラボノイド“ケルセチン”的血管薬理作用」、『日本薬理学雑誌』、46(3) : 140-143.
- 立石 法史、中村 淳一、野中 裕司(2018)「体脂肪低減効果を有するケルセチン配糖体配合飲料の研究開発特定保健用食品「伊右衛門 特茶」の開発」、『化学と生物』、56(6) : 408-413.
- 楨光章・佐藤幸夫 (1973) 灰汁処理したチマキの着色に関する研究. 家政学雑誌 24 (8) : 683-687.

#### 第4節 ひも材の入手方法とその種類

笪巻をしばるために使うひもは伝統的には身近な天然材を採集して利用していたが、近年は販売されていることが多い。

ひもの入手方法についてアンケート（第1章のアンケート設問B-7）を行なったところ、のべ回答数は187であった。そのうち購入が137（73.3%）、採集に行くのが13（7.0%）で、購入する人が圧倒的多数であることが分かった。「その他」の回答数は37（19.8%）であった。「その他」の内容で、最も多かったのが畳屋さんから（イグサを）もらうという回答であった。知人や親戚からもらうという回答も複数あった。

笪巻を作るためのひも材には何を使っているだろうか。第1章のアンケート設問B-6に対するのべ回答

答数370のうち、最も多かった回答はビニールひもやたこ糸で178（48.1%）であった。天然材の中で最多はイグサで140（37.8%）であった。かつてスゲもよく用いられてきたが、今回の回答数は庄内全体でも37（10%）にとどまった。ワラは9の回答があった。その他の回答に輪ゴムを使うというものもあった。地元の年配の方々の中には笪巻にビニールひもやたこ糸、輪ゴムなどの人工物を使い

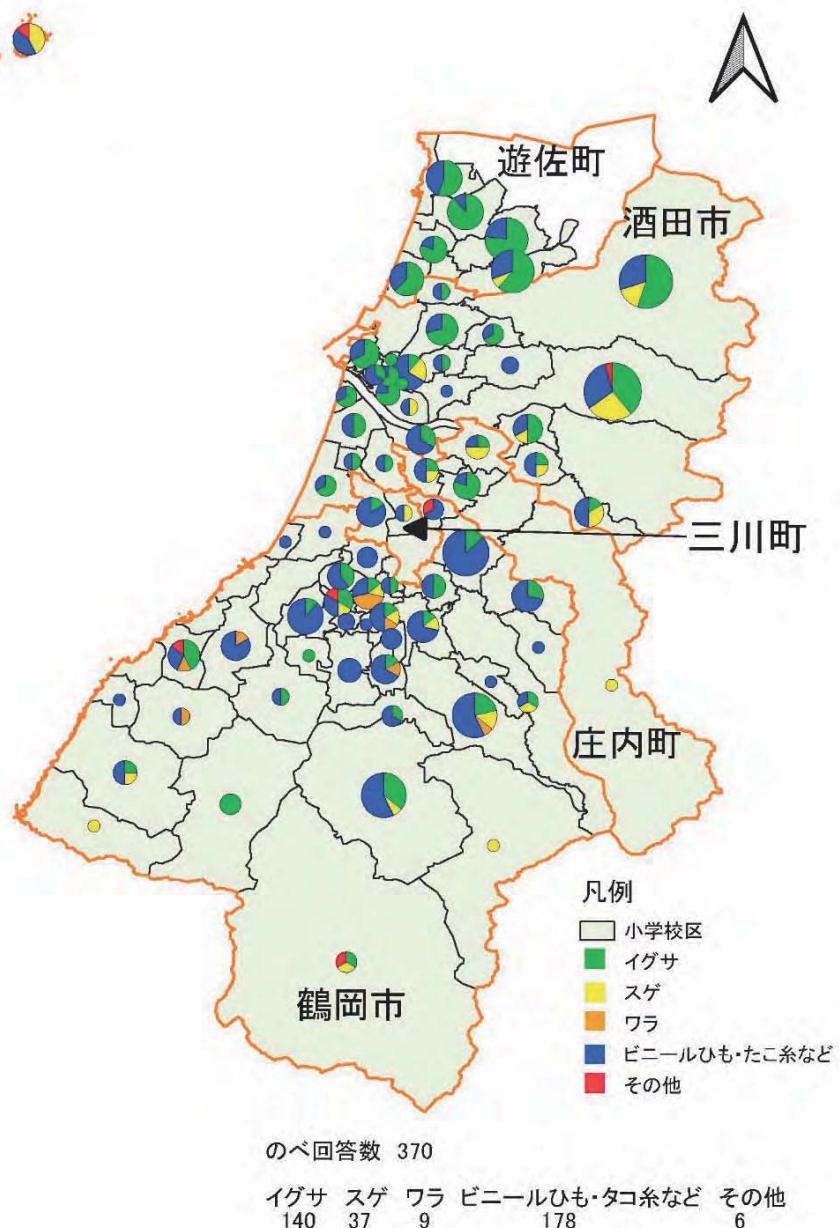


図2-2. 庄内地方における笪巻に使うひも材の種類に関する分布

たくないという人も多いが、スゲなどの天然材の入手が次第に困難になるにつれて、人工物を使う人が増えている可能性もある。一方、天然材の中でイグサは、全国に流通しており、畳屋からもらったり購入したりすることが比較的容易である。このことが天然材の中でも利用者が多い理由であろう。

図2-2に示したように、遊佐町と酒田市北部ではイグサの割合が50%を越えていた。鶴岡市の市街地を中心に鶴岡市ではビニールひもやたこ糸の使用が一般的になっているのがわかる。わずかであるがワラを使う例も朝陽第三学区はじめ鶴岡市内に散見される。

## 第5節 ササの葉の保存と利用に関する技術

笹巻のササの葉をどのように加工・保存・利用するのかについて、庄内地方のササの葉の利用工程の種類を表2-3にまとめてみた。

笹の葉を使う上で重視されているポイントは、1) 香り、2) 緑色の鮮やかさ、3) 軟らかさ／硬さである。また長期保存のためには干すか、冷凍する方法があった。

- 若いササの葉の香りを生かすには、生の葉をそのままか、冷蔵して短時日のうちに使うか、生のまま洗った葉を冷凍する。
- 緑色を鮮やかにするには、冷凍前に重曹水や銅板味噌を加えたお湯でゆでて冷凍保存する。塩蔵山菜の色を鮮やかに戻すことができる伝統的な技法である銅板味噌が笹巻のササにも用いられること（酒田市八幡地区）が分かった。
- 梅雨の時期以前と夏の土用以降でササの葉の硬さが変わるというのは新しい発見であった。表2-2ササの葉の採集時期の表に示されたように、北庄内では梅雨の時期以前に採集しているのに対し、南庄内に位置する鶴岡市では梅雨時期以前に加えて、同じくらいの割合で土用以降にも採集していることが明らかになった。つまり、鶴岡には軟らかく香り良い時期の葉を使うケースと硬く充実した葉を使うケースが併存している。後者の理由として、笹巻を作る時期の問題で前年の葉を使わざるを得ない場合や、灰汁で葉が破れてしまうリスクを避けるためである可能性が考えられる。

表2-3. ササの葉の保存方法と使う直前の戻し方

保存方法		使うときの戻し方	備考
生の葉	→	そのままか冷蔵	洗って使う 生の新葉は香りが良い。梅雨時ころまでは軟らかいが、夏の土用以降は次第に硬くなる。
	→	干す	お湯につけて戻すか、ゆでる。重曹を入れてゆでることもある。 重曹は緑色を鮮やかにする
冷凍前の加工	生のまま	1枚ずつ洗う	
	お湯で茹でる		
	重曹水で茹でる		
	銅板味噌を加えたお湯でゆでる		銅鍋で山菜の色を鮮やかにする伝統技法があるように、銅板味噌は銅板を入れて銅イオンを溶かし込んだ味噌。お湯にこの味噌を入れて煮ると、重曹よりもさらに緑色が鮮やかになる
冷凍		水に浸して解凍	

## 第3章 庄内地方の筈巻と地域文化

江頭宏昌

### 第1節 在来サトイモ「からとりいも」の葉柄の色に関する地理的分布

山形県庄内地方には約90種類の在来作物<sup>1</sup>があり、そのうち60種類が鶴岡市で継承されている（山形在来作物研究会 2018）。鶴岡を含め庄内全域で栽培されてきた「からとりいも」がある。「からとりいも」は国内のサトイモ品種群の中では「唐芋（とうのいも）群」に属する暖地適応型の2倍体品種である。京都の「海老芋（えびいも）」や大阪の「唐芋」と同じ品種群に属し、「からとりいも」は遺伝的に近縁である（Hirai et al. 1988、小西 2005）。

葉柄（葉の茎）、親芋を中心に、子芋も食用に利用されてきた。葉柄はゆでて酢の物などにして食べるほか、干して保存食の芋柄（いもがら）にする。芋柄は冬期の郷土料理の納豆汁や正月の雑煮の具材として欠かせない伝統食材である。親芋は栗のような風味があり、澱粉質がきめ細かくクリーミー、かつさらりとした食感がある。親芋は伝統的に味噌に酒粕を加えて煮て食べることが多い。

「からとりいも」には葉柄の色が通称「赤茎」（紫色）と「青茎」（緑色）の2系統がある。後で詳述するが、庄内の約90種類の在来作物の中で唯一、「からとりいも」は南北庄内特有の分布がみられ、赤茎と青茎の系統がそれぞれ庄内地方の南部と北部に分布している。



写真3-1. 酒田市横代（青茎系統）の利用形態と料理。左上：出荷製品。1つの株から、葉柄（生）、親芋、子芋、干した茎（いもがら）の4種類の収穫物や加工品が得られる。上：芋茎を干しているところ。左：からとりいも（親芋）の汁（郷土食）。

<sup>1</sup> 在来作物とは、ある地域で栽培者自身が自家増殖しながら世代をこえて栽培され、生活に利用してきた作物のことをいう（山形在来作物研究会 2007）。

その分布図を示すと、図 3-1 のとおりである。興味深いのは 1954 年に調査された「からとりいも」系統の分布は青茎（●）が最上川より北部に、赤茎（▲）が最上川のやや南側を境界にして南部に分布していた。それらの境界が約 20 年経った 1974 年の調査でもほとんど変わっていなかった。さらに 30 年後の 2003 年、江頭研究室の 4 年生の石原尚氏が調査した結果、やはり境界と分布は変わっていないことが判明した（図 3-2、石原 2004）。

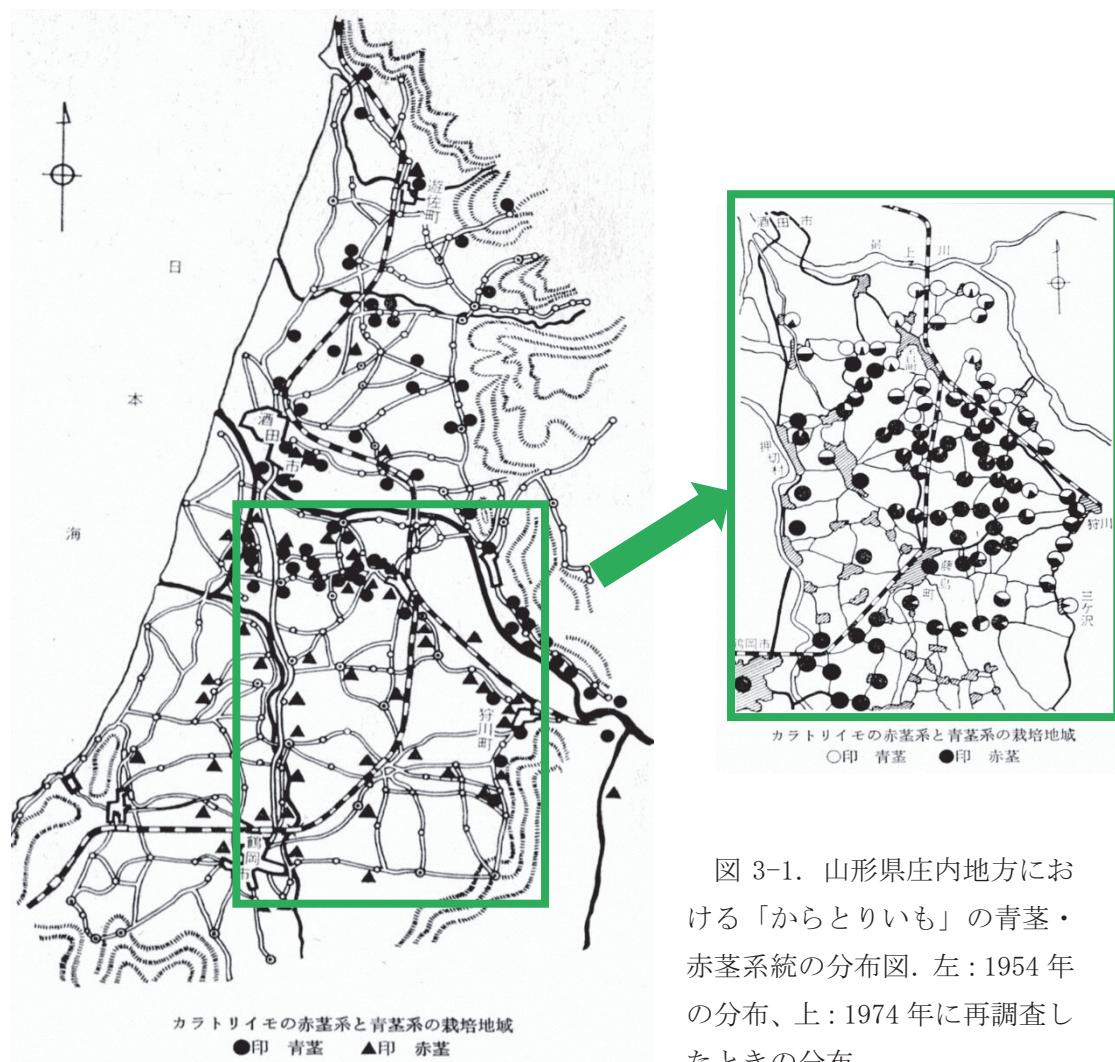


図 3-1. 山形県庄内地方における「からとりいも」の青茎・赤茎系統の分布図. 左: 1954 年の分布、上: 1974 年に再調査したときの分布

（青葉 1976 より引用・改変）.

青葉氏や石原氏が示したからとりいもの系統分布は、第1章第3節(3)⑤cで示した図1-7「笹巻の中身の色に関する地理的分布」と、よく一致しているように見える。単なる偶然なのか、何か理由があるのかは分からぬが、笹巻の分布に関する事実の一つとして紹介しておきたい。近年はからとりいも栽培者が極端に減り、種芋をホームセンターから買ってくる人も増えていることから、青茎、赤茎の境界はいつか消滅するかもしれない。

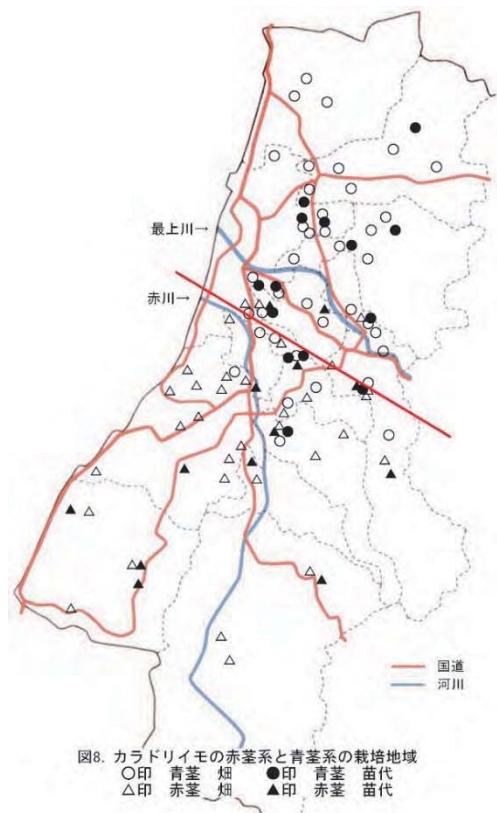


図3-2. 山形県庄内地方の「からとりいも」の青茎・赤茎系統ならびに湛水(苗代)栽培と畑栽培の分布(石原2004)

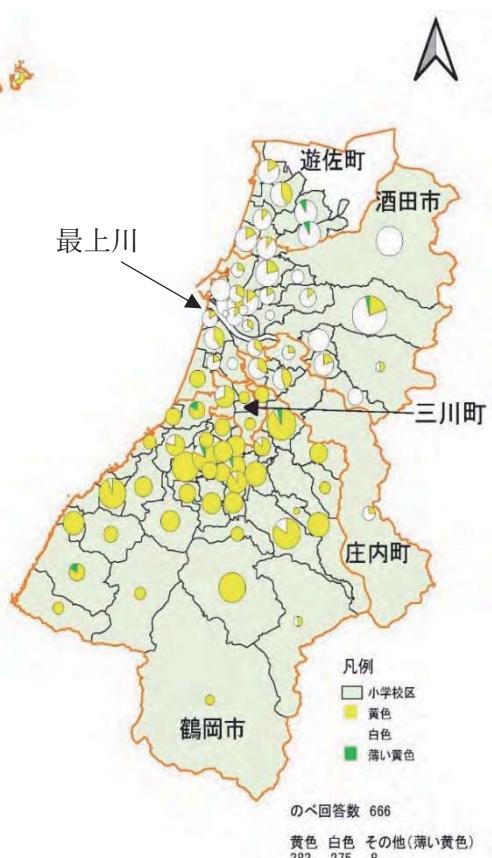


図1-7. 笹巻の中身の色に関する地理的分布



写真3-2. からとりいもの栽培と赤茎・青茎系統。左: 赤茎系統(鶴岡市温海川)の苗代栽培、中上: 青茎系統親芋、中下: 赤茎系統親芋、右: 青茎系統(酒田市横代)

## 第2節 庄内のすみ凧に関する地理的分布

『庄内地方の凧文化』(2018)を著した鈴木隆氏によると、山形県庄内地方では戦前(昭和17年ころ)まで、全国的に珍しい黒と赤のみの色で独特の文様が描かれた「すみ凧」(写真3-3)と呼ばれる凧が揚げられていたという。



写真3-3. 庄内の伝統的なすみ凧(鈴木隆氏作)

鈴木氏は庄内全域の昭和10年以前に生まれた古老770名、調査集落数395カ所からすみ凧に関する聞き取り調査を行い、最上川の北側には分布しないことを明らかにした(図3-3)。

すみ凧と笹巻の中身の色の分布を比べてみると、鶴岡市朝日地区や温海地区の鼠ヶ関や五十川にはすみ凧が分布していないなど細部に違いはあるものの、おおむね分布が似ているように思える。



図3-3. すみ凧に関する地理的分布。  
(鈴木隆(2018)より引用)

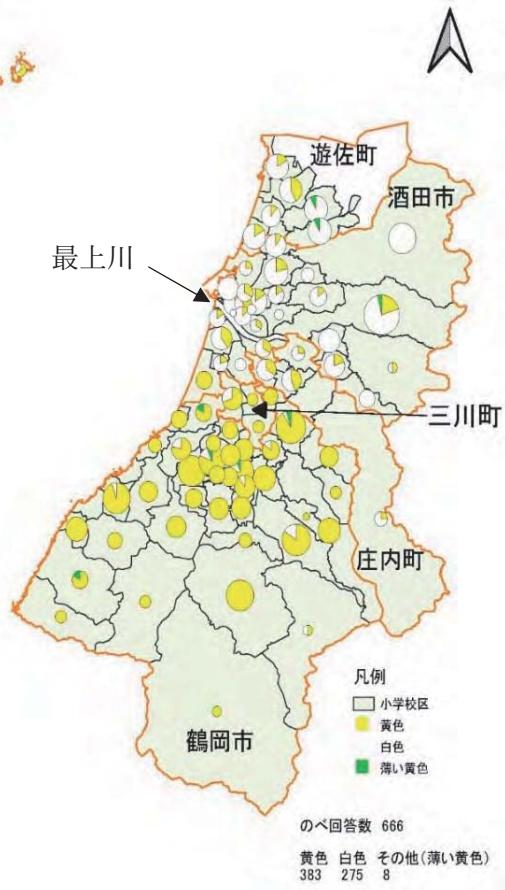


図1-7. 笹巻の内身の色に関する地理的分布

すみ凧と笹巻との間には、からとりいもと笹巻と同様、何の関係もない可能性もある。しかしあえて、ここに記しておきたいのは、からとりいも、すみ凧、笹巻の分布が似ているという不思議な事実があること、同時に、なぜ庄内地方の北部と南部にこのような文化的違いが存在するのかという問題を提起しておくことが、今後さらに調査研究をすすめ、笹巻や庄内の文化をより深く理解することにつながると思うからである。

### 第3節 灰汁笹巻の由来に関する一考察

#### (1) 庄内地方の江戸期以降の文献に登場する粽と笹巻

「1788（天明8）年の鶴岡でおきた災害や飢饉の状況を伝える『悪作付書記』に松の皮を煮て食べる方法を説明する文章があり、そのなかに、「粽をにる如くの灰汁をこしらい…」とある。この著者名は「金嶺沙門 秀泰」と記されている。金嶺の「嶺」は「みね」を意味するなら「峯」と置き換えられるが、金峯のことだろうか？また沙門は僧侶のことなので、秀泰という人物は鶴岡の金峯山周辺の僧侶である可能性がある。

『悪作付書記』より 27 年前、1761（宝暦12）年に進藤重記氏が著した『出羽国風土略記』には二屋（ふたつや）（※現存しないが鶴岡市藤沢と井岡の間にかつてあった集落）というところに「笹巻」が、また金峯（江戸時代に「金峯」という村名はないで、金峯山のことであろう）には「粽（ちまき）」が産物になっていたことが列記されている。同じ書物に、しかも隣り合わせに類似の産物を並べているのに加え、金峯山周辺の地理的に互いに近い場所に「笹巻」と「粽」と称される産物があったことになる。意図して内容や形状が異なるものとして書き分けたのか、それとも意図せず異なる呼称で書いたのかは定かではないが、『悪作付書記』の記述から進藤氏は呼称の異なるものを正確に書き分けたのではないかとも思える。

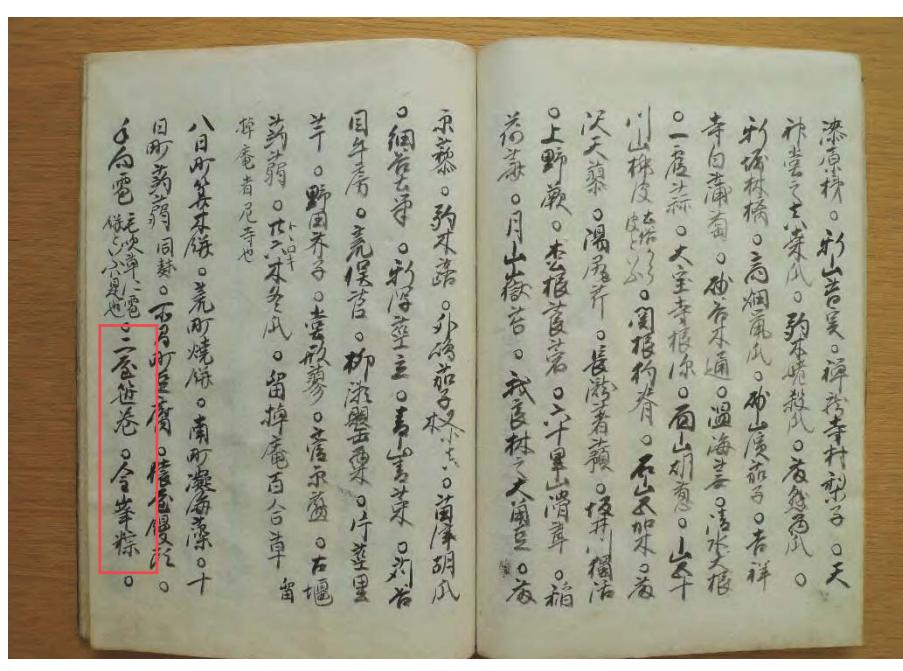


写真 3-4. 『出羽国風土略記』(1761)に記された笹巻と粽

現在、鶴岡や庄内地方では笹巻のことを粽（ちまき）とは呼ばない。また地元の人々に聞いても笹巻と粽は別物でないかと答える人が多い。しかし、ちまき研究者の芳賀文子氏は著書「ちまき」（1992）のなかで「ちまきとは、生の穀類を植物の葉で包んでヒモでゆわえ、蒸すまたはゆでてそのまま食べられる状態にしたもの」と定義しており、これに従えば、笹巻はまぎれもなく「ちまき」の一種である。仮に進藤氏が笹巻と粽は別物と認識していたとしても、『悪作付書記』の記述から当時の金峯山周辺で「粽」と呼ばれたものは「灰汁で煮るものであった」ことがうかがえる。

ところで大正12年に出版された『金峰山案内記』に金峯山のふもとの青龍寺村の説明がある。その中に「眞言宗の古刹青龍寺庄内卅三番札所の隨一なる如意輪觀音堂あり青龍寺巻南禪寺孟宗筍等を名物とす又茶亭あり金峰樓八幡亭茂木屋にして初夏秋の三時遊人賽客を以て賑はし」という記述がある。金峯山のふもとの青龍寺村の寺に「青龍寺巻」と呼ばれる産物があったこと、また「金峰樓」、「八幡亭」、「茂木屋」なる三軒の茶亭があったことが分かる。「青龍寺巻」というのは青龍寺の「笹巻」の意味だったのだろうか？

日向文吾著『庄内のうまいもの』（1998）に、大正2（1913）年生まれの日向氏が子どものころ（おそらく大正末期か昭和初期で『金峰山案内記』の出版前後のころ）、夏が近づくアヤメの花が咲くころ、青龍寺まで歩いて行って二、三軒の茶屋があった記憶を記述しており、「笹巻茶屋」と呼んでいたようだと記している。そこで「子供達は高い縁側によじ登り、足をぶらぶらさせながら笹巻をほおばると、今までの疲れもすっかり忘れてしまう」と想い出を語っている。金峯山は修験の山で出羽三山参りをすませた道者が参詣する場所で、また家族連れの山遊びの名所でもあったという日向氏の記憶は、『金峰山案内記』の「遊人賽客を以て賑はし」という記述とまさに一致している。日向氏が子どものころに青龍寺で食べた笹巻が「あの濃い飴色のもつぶつぶがとけあつた歯ごたえ」のあるものであったことから、『悪作付書記』や『出羽国風土略記』に登場する金峯の粽は現在鶴岡で一般に食べられている灰汁笹巻と同じものであったと考えられる。当初、粽と呼ばれていたものが、次第に笹巻という呼称に変化した可能性が考えられる。

一方、1672（寛文12）年に角田儀右エ門が著した『松竹往来』には蕨岡（庄内藩遊佐領、現在の遊佐町の一集落）の産物に「笹粽（ササマキ）」があることが記されている。蕨岡は鳥海山の登山道入り口にあたる場所で、上蕨岡には「蕨岡大物忌神社」がある。それは鳥海山頂にある本殿「鳥海山大物忌神社」の口の宮として知られる神社である。第1章で述べた通り、遊佐町や酒田市八幡地区の笹巻は灰汁処理しない白い中身の笹巻で、山形、

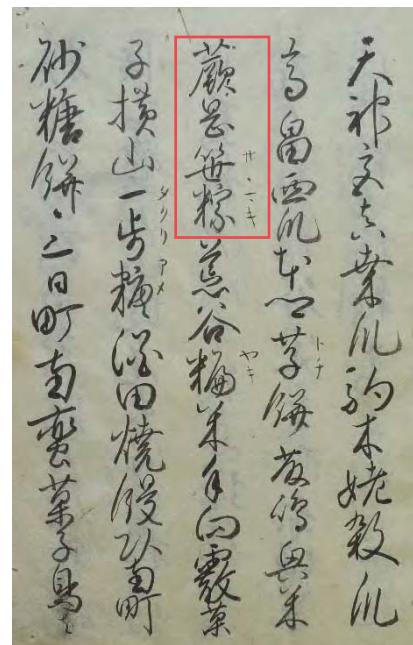


写真3-5.『松竹往来』(1672)  
(写本)に記された蕨岡笹粽

秋田両県の鳥海山周辺の笹巻の形は地域的にユニークなつの巻（小さなたけのこ巻き）である。庄内地方の笹巻は節句の季節の食べ物であると同時に、金峯山の場合も、鳥海山の場合も、寺社の門前の特産物であったことは庄内の笹巻の由来を考える上で興味深い。

## （2）灰汁笹巻の由来を考える

灰汁笹巻の由来についてはさまざまな説があるが、それらについては前年の報告書（江頭 2022a）あるいは『つるおかおうち御膳 改訂令和4年版』のコラム（江頭 2022b）で紹介したので、ここでは熊本由来说に絞り込んで考えてみたい。

日向文吾著『庄内のうまいもの』に「鹿児島と庄内をつなぐ食文化」という項がある。鶴岡の笹巻は鹿児島の孟宗竹の葉に包んで作る「あくまき」の製法や食べ方に非常によく似ていることや鶴岡と鹿児島が孟宗竹の植生（江頭注：正確には商業栽培）の北限と南限に位置することを理由に、日向氏は「偶然に存在するのではなく、古来からの北前船によって海路はこぼれ、それが庄内の風土と融合して『ささまき』という姿になって存在するものと考えられる」と述べている。しかしながら、服部氏が本報告書の巻末に示した資料、『日本民俗地図 1年中行事 1』から抽出・作表した全国の五月節句事例表をみると、「あくまき」は鹿児島県と熊本県および宮崎県南部とを含む南九州にしかみられない。

もし北前船によって運ばれたのだとすれば、途中の寄港地に「あくまき」や鶴岡の笹巻に類するものが全く存在しないのは不自然ではないだろうか。九州の「あくまき」の文化が鶴岡に伝わった可能性は否定しないが、北前船のように多くの寄港地をたどるような伝わり方ではなく、九州南部と鶴岡を直接結ぶ、何らかのきっかけがあったのではないか。

ところで本章第2節に紹介した「すみ凧」は何をデザインしたものなのか。庄内地方の凧文化（2018）を著した鈴木隆氏は自身の調査から興味深い結論を見いだしている。写真3-3に示した右の「すみ凧」側は肥後藩主加藤清正家の「蛇の目紋と鉤形」を表し、左側の「すみ凧」は清正公の顔をデザインしたものだという。赤い輪は清正公の家紋「蛇の目」であり、四隅の模様は邪気や災いを防ぎ、大切な物を守るシンボルである唐草のつると葉を抽象化したものとのことである。

なぜ鶴岡に加藤清正公なのか。鈴木氏は著書の中で次のように説明している。昭和24年、鶴岡市丸岡にある天澤寺（てんたくじ）の世代墓地、五輪塔の地下から加藤清正公の遺骨が見つかったのは次のような理由である。肥後54万石の清正公が1611年に50歳で没し、嫡子忠廣公は11歳で家督を継いだが、幕府のねつ造した罪状により領地没収の上、1632年忠廣公31歳のときに庄内に配流され、生母（清正夫人）と家臣20名、従者70名、女中など総勢120余名とともに庄内藩主酒井忠勝公に預けられた。天澤寺の清正公の遺骨はそのときに清正夫人（正応院）が熊本からひそかに持て来たことが記録に残っているという。酒井家は、忠廣公を丸岡城跡に新築した館に住まわせ、食い扶持として丸岡領1万石を幕府の意向を受けて付与した。22年後、忠廣公は丸岡の館で53歳で没した。鈴木氏は丸岡領に属する34ヶ村の中で現鶴岡市のほぼ全域で「すみ凧」が揚げられていることから、加藤家ゆ

かりの人または清正信仰に篤い想いを抱く民衆の知恵者が時の幕府に知られないように絵柄を巧みに抽象化して考案した凧ではないかと述べている。

実は丸岡の館跡は金峯山の真正面、登山口からほど近い場所にある。金峯の名物であった灰汁で煮る粽・笹巻が、1630 年代に肥後南部からやってきた可能性はないだろうか。忠廣公の付き人は 100 人以上熊本から移住しており、その中に「あくまき」に親しんできた肥後南部出身者が一人でもいたならば、遠く離れた鶴岡の地で故郷を懐かしんで端午節句の時期に作って食べたとしても不思議ではない。その製法が金峯山の麓の周辺地域や丸岡領エリアを中心に広まった可能性も考えられる。

肥後加藤家改易の研究者、福田正秀氏の私信によると、「改易当時はもちろん、県南の薩摩国境の芦北・水俣・八代は肥後北半領主時代から飛び地の加藤領で、古くから相良領の人吉との交流は強かった」とのことであった。人吉は地理的にも文化的にも薩摩との関係が深かった。現在も、人吉、水俣など熊本県南部には「あくまき」の食文化が根付いている。もし改易当時それらの地域にすでに「あくまき」があり、「あくまき」を食べていた人が鶴岡へ移住したと考えれば、肥後南部から鶴岡に灰汁で煮る粽が伝えられた可能性は十分に考えられる。

また福田（2019）は、「丸岡屋敷の目の前に故郷熊本と同名の金峯山が聳えている。姿も高さも似ていて忠廣にとって偶然とは思えなかったはずである。ともに古くからの修驗道の山で山頂に蔵王権現堂を祀っている。地元伝承によれば、忠廣と母・正応院はたびたび金峯山に上り蔵王権現に参拝したと伝えている」と記している。ただし、孟宗竹が薩摩に伝わったのは 1730 年代（室井 1973）なので、改易当時の 1600 年代初頭に作られた灰汁で煮る粽は現在熊本南部や鹿児島のような孟宗竹の皮でつくる粽ではなかつたはずである。何の葉で包まれたのか、鶴岡と同様、ササの葉で包んでいた可能性があるかどうかもさらに調べる必要がある。

ところで本章第 1 節で紹介した「からとりいも」は江戸時代（1735（享保 20）年当時）の庄内地方の産物を記した『羽州庄内領産物帳』に「からとり」として記されている（図 3-4）。「からとり」は「紫芋」、「たうのいも」の名前でも呼ばれ、芋だけでなく、茎葉や根も利用すると補足説明がある。一方、日本の食生活全集「聞き書 熊本の食事」（農文協 1987）の「阿蘇の食」の章に「九月の彼岸がくると、からとりいも（サトイモの一種で茎を食べる）を収穫し、一晩むしろに巻いて納屋におき、皮を剥いて天日で一、二週間干す。缶に入れ、一年中の保存食として使う」とある。サトイモの名前が「からとりいも」で同名なのと、茎を干して一年中の保存食として使う点が山形県庄内地方と共通している。

第 1 節で述べたようにからとりいもの赤茎系統の分布と灰汁笹巻の分布が類似する理由として、灰汁の粽（笹巻）と「からとりいも」が熊本から一緒に持ち込まれて伝えられた可能性は考えられないだろうか。これまで筆者は庄内の「からとりいも」は関西の「唐芋（とうのいも）」が伝わったものだと考えてきたが、茎色の地理的分布がなぜ存在するのかをうまく説明することができなかった。熊本由来なら、「すみ凧」と同様、庄内南部が赤茎にこ

だわらなければならない理由も説明可能になる。

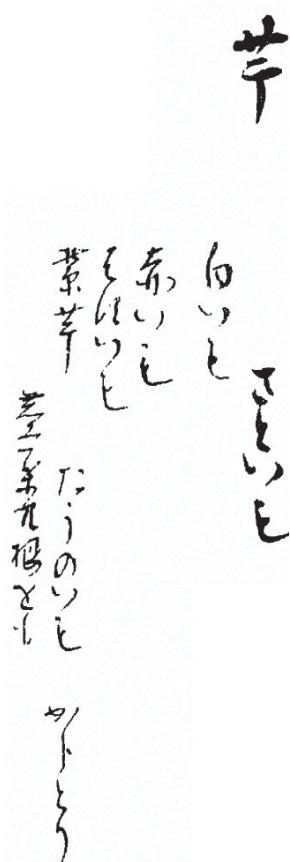


図 3-4. 羽州庄内領產物帳(1735)に記された芋(さといも)の種類  
右から左:白いも、赤いも、はすいも、紫芋(たうのいも、からとり)  
茎葉共根をも  
(※芋だけでなく茎も葉も共に食べる。根をも食べるという意)

ただし、「肥後国之内熊本領產物帳」(1735) (図 3-5) はじめ「豊前国之内熊本領產物帳」(1735)、「肥後国球麻群米良山產物帳」には「からとりいも」や「からとり」の記載はなかつたので、慎重に考える必要がある。それには「白とう」(白ど)と「赤とう」(赤ど)の記載があり、前出の「聞き書 熊本の食事」の「阿蘇の食」の章にも「白ど」と「赤ど」の記載はあった。「サトイモの茎を利用して食べるものに、白どと赤どがある。白どは皮を剥いて、酢の物やみそ汁の実に入れたりして利用する。赤どは九月半ばに茎をとり、もろぶた(浅い木の箱)の中で塩でもんで四斗桶につぎつぎに漬け込み、原料の倍量の重石をかける。1週間くらいで水が上がり、2週間ほどで食べられる」とある。「白ど」と「赤ど」は用途を区別して江戸時代から継承されてきたものであろう。

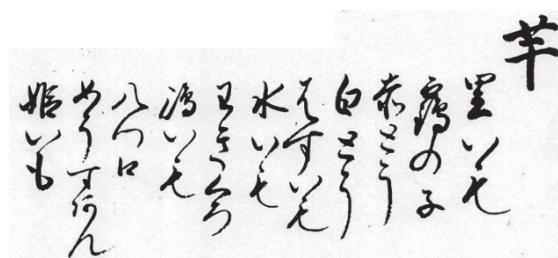


図 3-5. 肥後国之内熊本領產物帳(1735)に記された芋(さといも)の種類  
右から左:黒いも、鶴の子、赤とう、白とう、はすいも、水いも、わきくろ、島いも、八つ口、めうすあん、姫いも

熊本由來說が正しいかどうかは現時点では分からぬ。あくまで前提になる仮説をおいたときに現時点で入手できる資史料や事実から想定可能な一つの考え方を提示したにすぎない。鶴岡の灰汁笹巻の由来はこれからも考えていきたい。

### 【引用文献】

- 青葉 高 (1976)『北国の野菜風土誌』東北出版企画.  
江頭宏昌 (2022a) 山形県鶴岡市の「笹巻」について. 文化庁令和3年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業 鶴岡市 つるおか伝統菓子伝承事業 鶴岡雛菓子、笹

- 卷、とちもち. [https://www.bunka.go.jp/seisaku/bunkazai/joseishien/syokubunka\\_story/93727703.html](https://www.bunka.go.jp/seisaku/bunkazai/joseishien/syokubunka_story/93727703.html)
- 江頭宏昌 (2022b) 笹巻きの文化. 鶴岡食文化創造都市推進協議会『つるおかおうち御膳 改訂令和4年版』株式会社小松写真印刷.
- 福田正秀 (2019) 『加藤清正と忠廣 肥後加藤家改易の研究』ブイツーソリューション.
- 日向文吾 (1998) 『庄内のうまいもの』東北出版企画.
- Hirai, M. et al. (1989) Classification of Japanese Cultivar of Taro (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) Based on Electrophoretic Pattern of the Tuber Proteins and Morphological Characters. *Japan. J. Breed.* 39:307-317.
- 石原尚 (2004) 庄内におけるカラドリイモの栽培・利用の現状と遺伝的変異について. 山形大学農学部植物遺伝資源学研究室. 卒業論文.
- 金嶺沙門 秀泰 (1788) 『悪作付書記』. (鶴岡市郷土資料館所蔵).
- 小西由佳 (2005) 山形県庄内地方の在来サトイモ「カラドリイモ」と関西の「唐芋」との遺伝的類縁関係. 山形大学農学部植物遺伝資源学研究室. 卒業論文.
- 松久中(1735)羽州庄内領産物帳. 盛永俊太郎・安田健編(1993)『享保・元文諸国産物帳集成 第XV卷 豊後・肥後』科学書院.
- 室井綽 (1973) 『竹』ものと人間の文化史 10. 法政大学出版局. 森平左衛門 (年代不詳) 肥後国球麻群米良山産物帳. 盛永俊太郎・安田健編(1989)『享保・元文諸国産物帳集成 第 XIII卷 豊後・肥後』科学書院.
- 農文協 (1987) 『聞き書 熊本の食事』日本の食生活全集 43. 農山漁村文化協会.
- 進藤重記 (1761) 『出羽国風土略記』(鶴岡市郷土資料館所蔵).
- 鈴木 隆 (2018) 『庄内地方の畠文化』「民報藤島」編集部編集.
- 辰五印 (1735) 肥後国之内熊本領産物帳. 盛永俊太郎・安田健編(1989)『享保・元文諸国産物帳集成 第 XIII卷 豊後・肥後』科学書院.
- 辰五印 (1735) 豊前国之内熊本領産物帳. 盛永俊太郎・安田健編(1989)『享保・元文諸国産物帳集成 第 XIII卷 豊後・肥後』科学書院.
- 山形在来作物研究会 (2007) 『どこかの畠の片すみで』山形大学出版会.
- 山形在来作物研究会 (2018) 平成 29 年度「鶴岡市在来作物調査研究事業」報告書. 鶴岡食文化創造都市推進協議会ホームページ「鶴岡の在来作物は 60 種類! (2018 年 3 月現在)」  
<http://www.creative-tsuruoka.jp/news-info/zairaisakumoto-tsuruoka2018.html>
- 著者不明 (1923) 『金峰山案内記』.

## 第4章 「笹巻」現地調査

江頭宏昌・服部比呂美・溝口政子

### はじめに

本章では、鶴岡市内の笹巻に関し、2022（令和4）年に聞き取り調査を行った結果を報告する。前章のアンケートからも、現在の笹巻の伝承実態は、家々で作られる食べ物というよりも、商品として流通するための製造が主流であると思われる。

そのため、まずは笹巻を商品として生産する方々から聞き取りを行い、続いて鶴岡を象徴する羽黒山の精進料理・大筍酒に供される笹巻、そして、かつて家々で作られていた笹巻のあり方に関する調査を行った。さらに、笹巻の味付けに欠かせないきな粉の生産に関する聞き取りも行った。

### 第1節 商品としての笹巻

#### （1）鶴岡市朝日地区 〈伊藤ます子氏（S24生まれ）・渡部ぬい氏（S19年生まれ）〉

山形県鶴岡市下名川村の有限会社山菜の「ヤマゼン」では、現地での販売と同時に、市内の産直所などに笹巻を卸している。ここでは、笹巻の採集と製造内容等の聞き取りを行った。



#### ① 笹巻を作る時期・食べる時期

自家用に作っていた頃は、笹巻を食べる機会は、端午の節供と、七つ祝いで親戚を呼んだときであったという。5月になると早めに作って、三等親以内の親戚に配ったり、連休には親戚が集まるのでたくさん作ったりした。

現在は「産直あさひ・グー」や、スーパーマーケット「主婦の店」などに一年中、笹巻を作り出荷している。笹巻はいつでも食べたいときに食べられるものになった。

#### ② 笹巻作りのきっかけ

渡辺さんの夫（平成20年没）が社長を務めていた頃から笹巻の販売を行うようになった。伊藤さんはここで笹巻作りを続けており、「今回が完璧ということはない。いつも勉強だ」と言う。

かつては会社の外に大きく「ササマキ」の看板を出して直接販売していたため、今でも作

業所に買いに来る人がいるが、現在は基本的には卸が中心である。

### ③ 笹の採集場所と準備

笹を採集した場所は、ヤマゼンから車で5分ほどの伊藤さんの実家の山で、親戚の人も笹を採りに来るという。

採集の際は、生い茂る笹の中に蜂の巣があることもあるので、藪の中をつつく長い棒を持参する。服装は、額に手ぬぐい、首にはタオルを巻き、網がついた帽子をかぶって、頭から肩までを覆う。服装は長袖・長ズボンにエプロンをつけ、この上から網状のベストをつける。足元は長靴、手にはゴム手袋をつける。暑い中、この重装備はかなりの負担がともなう。畑作業全般にも、同じような恰好をする。最後に、剪定鋏を持ち、梶包用のビニールバンドで手作りした手籠「テンゴ」を斜め掛けにする。

### ④ 笹巻に使う笹の葉の種類

笹巻に使う笹の葉のことを、ふだんは「ササッパ」と呼び、チマキザサという呼称は聞いたことがないという。伊藤さんが採集する笹は、他の人のササッパと異なり、実家の敷地で栽培されてきた珍しいトラフザサだという。嫁ぎ先の祖父がこの幹を加工してキセルを作るのが趣味だったといい、亡くなったとき棺桶にもキセルをいれてやったという（＊注）。

伊藤さんは、笹巻用のトラフザサと、近くに自生するクマザサとを明瞭に区別している。クマザサの葉も笹巻に使うが、葉が小さいのでできあがる笹巻も小さくなるとのことであった。

上名川御厨の梵字川の谷筋では、標高の高いところに自生する笹の葉は長さが短くなり、低いところの葉は長くなる傾向がある。標高の低い谷筋の方が、笹巻によい葉が採れるそうで、大きいトラフザサだと1枚でも巻くことができるという。

（＊注）

日本国語大辞典第二版「おかやまとらふだけ【岡山虎斑竹】」によると、「ヤシャダケの稈（かん）にカビが寄生し、黒褐色の虎斑（とらふ）ができたもの。岡山県で栽培されているもので、飾窓や筆軸とする。日本の天然記念物の第一号に指定された。」という説明がある。山形県庄内地方にも遊佐町や旧八幡町（現酒田市）にタケの種類は不明であるが、トラフダケの栽培例があり、キセルの柄などに利用してきた。

伊藤さんの採集する葉は、タケのように皮が脱落せずに稈に付着している点から、明らかにタケではなくササである。農業生物資源ジーンバンクの日本植物病名データベース（[https://www.gene.affrc.go.jp/databases-micro\\_pl\\_diseases.php](https://www.gene.affrc.go.jp/databases-micro_pl_diseases.php)）において病名「虎斑竹」を検索すると、宿主は「タケ・ササ類の稈」とあるので、トラフザサの呼称は、「虎斑が出るササ」という意味で用いられてきた呼称であろう。

### ⑤ 笹の採集時期

笹の葉は夏土用の頃（7月23日～8月6日）から採り始めてもよいと言われ、8月末まで

採集する。

かつては、7反ある渡部さんの山で、朝9時から夕方4時まで、3人で一日2万枚の笹の葉を採集したという。しかし、近年はこの山に猪、猿、熊、蜂などが出てくるようになり、ここが安全な場所ならもっと笹が採れるが、社長の没後、女性だけでは出かけるのは難しくなったという。

現在の採集地付近でも熊が出没することがあるため、畑に行くときはラジオをかけているという。冬になると、この辺りは3メートルほどの雪が積もり、裏山の中腹に立ち並ぶ墓石が見えなくなってしまうほどである。伊藤さんが子どもの頃は、墓の上にできた雪の斜面をスキーやソリで滑ったり、かまくらや迷路を作ったりして遊んだという。こうした積雪のおかげで笹は雪の下で寒風などから守られ、笹の成長が助けられているという。



#### ⑥笹の採集方法

笹の葉は剪定鋏で切って、ビニール製のテントに入れていく。150枚くらいでこれが一杯になるという。笹の葉は柄を付けないで葉の部分だけを採る。葉を干して使っていた時は、柄を付けたまま採っていた。

7反の山で採集していた時は、笹の葉をコンテナにあけて採集を続けたが、現在はテントがいっぱいにならざるを得ない。

笹は、すべて採ってしまうと翌年生えてこなくなってしまうため、棹の下と上の部分は残しておく。

#### ⑦笹の葉の保存方法

明治生まれの伊藤さんの祖母の話では、端午の節供に使うために採集した笹の葉は、屋根裏に干して、秋に取り込んで保存した。使うときには、乾燥した葉を灰汁でゆでて戻すと色が良くなったという。現在は、ヤマゼンの作業所で採集してきた葉を処理し、冷凍保存している。作業所は、昔は事務所に使っていたようで、神棚があり、そこにしめ縄や熊手、新山神社のお札が祀られている。

採取した笹は、まず輪ゴムで適度に束ね、重曹を入れた水が沸騰した釜に入れ、7分程度取っ手付きのステンレスの平ザルで時々押し込むようにかき混ぜながらゆでる。重曹を使うのは、経済的であることと、色の出方が灰汁よりも安定しているからであるという。湯の

色が黄色になるとともに笹の香りがしてくる。

その後、四角いザルの入った箱に水を張り、まずはゆで上げた笹を入れ、さらに水を張つた大きなバケツに笹を移す。そこから小さめのザルに笹を50枚ほどとて、1枚1枚こすり洗う。

洗う際には、ビール箱ほどの台の上にまな板をのせ、片方に4cm角ほどの角材を置いて板が斜めになるようにし、まな板の穴からホースを挿して水を出しっぱなしにしておく。ここに葉をのせて、1枚ずつタワシで表と裏を一気にこするように洗い、水を張った箱に溜めていく。

笹は100枚一組にして、葉先と根元を切ってゴムで束ね、ヤマゼンの地下にある3台の冷凍庫に保存しておく。使うときは冷凍されたササの葉を流水で解凍するか、お湯につければすぐに使える。冷凍保存するようになったのは平成に入ったころで、スーパーマーケット（主婦の店）に笹巻を出荷するようになってからだという。店からは葉の色がきれいだからという理由でよく注文が入った。

今は一年中笹巻を作っている一方で、笹の収穫が減ったので、笹の葉が足りなくなることもある。その際は、冷凍した笹を購入して使っているという。調査時に使っていた笹は購入した冷凍の笹で、採取した笹よりも葉の厚さが薄いように見えた。



## ⑧もち米と灰汁

笹の葉の中身となるもち米は、農協から購入している。社長が没する前は、主に家で作つ

た米を使っていた。

笹巻1個に38~39gのもち米を使っている。1升から約70個、6升で400個あまりの笹巻ができる。形は三角巻きである。最近は買う人が少なくなってきたので、半日で三升分ほど作っている。

もち米は、まず洗って半日吸水させてから、灰汁に4~5時間漬ける。灰汁の濃度によって浸漬時間を加減する。最初に水に浸す時間を長くすると灰汁を吸い過ぎない。

木灰を調達するのが難しいので、灰汁は鶴岡市温海地区方面から購入している。時には、売っている灰汁が薄いのか、全く黄色くならないこともある。

薪ストーブで木灰を作っていたころは、社長が伐ってきたヤマザクラの木の木灰を使った透明な灰汁を作った。これを使うと、笹巻は透き通った黄色になり味もクセがなくて美味しかった。また、重曹水を吸水させるよりも、灰汁を使った笹巻の方が色が良く風味が良いという。



#### ⑨笹を巻く

灰汁を吸わせてザルにあげたもち米は、伊藤さんの手によって、スピードに笹で巻かれていく。まず笹を2枚合わせ、正三角形のように折って二等辺三角形を作る。笹巻の形は、この三角形で決まるという。



漏斗状になった三角形の部分に、もち米をレンゲ一杯分、量りにのせて38~39gを確認して入れる。三角形の八分目ぐらいになるのが良く、満杯に入れるとゆでたときに笹から米が

はみ出てしまう。こうなると卸している店から「不衛生である」と言われてしまうので、研究を重ねた結果、この量と巻き方に落ち着いた。



最後に、笹の巻き終わりを「ポケットに入れる」といい、折りたたんだ笹の間に差し込むようにすると、外に折って終わるよりも、どこでとめたかのかがわからなくなって、きれいに見えるという。

三角形に巻き上がった笹巻はイグサで縛る。イグサは、畳イグサを半分の長さに切ったもので、水に30分から1時間弱浸しておく。この時間が短いと折れやすく、長いと弱くなる。縛った後に余ったイグサの先は鉗で切る。イグサの最後は結まず、2回ほどねじって挟むことによって、イグサに負担がかからず作業効率も良いという。

笹巻をたくさん巻いていると、灰汁で指紋がなくなるので、お札などは数えられなくなるという。そのため、大量に作るときは手袋をして巻いているそうである。

伊藤さんは、明治生まれの祖母から笹巻の巻き方を教わった。母親と祖母とは巻き方と違っていたといい、現在の巻き方は、姑から嫁ではなく、祖母から孫に伝承されたことになる。

#### ⑩笹巻のゆで方



まずは大釜に真水を沸騰させ、もち米を包んだ笹巻を入れ、約1時間を目安にゆでる。調査時は、30分ゆでてから中の様子を確認して15分追加、トータルで45分ゆでた。

中を開けて、粒が残っていたらゆでる時間を追加する。粒の有無は好みがあつて、温海方面では粒がなくとろりとする触感が好まれる傾向があるという。

ゆであがった笹巻は、ザルを入れた箱に水を張り、ここにあけて流水で冷ます。釜には次の笹巻を入れてゆでる。調査時に使った寸胴鍋は、3升分まで煮ることができるもので、他にも4升、5升分ゆでることができる鍋がある。灰汁で煮るので、笹の葉が弱って裂け、米が出てしまうと商品にならないので、余分に作っておくそうである。



#### ⑪販売方法

笹巻はプラスチックのパックに5個入りで販売している。パックの底に吸水シートを敷き、笹巻を下に向けて水をぬくようにして詰め、熱シーラーでとめる。蜜ときな粉を入れるときもある。

3人で1日9,000個以上出荷していた時期は、長時間無駄な動作はできず、大変だったという。現在の主な購買層は、笹巻の味が懐かしいという高齢者で、その高齢者も次第に少なくなってきたという。

#### ⑫笹巻を供える

ヤマゼンの敷地内には稻荷が祀られている。端午節供には、笹巻を皿に2個、3個のせて、このお稻荷さんにも供える。かつては節供にはどの家でも笹巻を作つて神棚に供えたという。今は、作る人もほとんどいなくなつて、笹巻を贈答することもなくなつて一方通行であげるだけになつた。

なお、小さい子どもに食べさせたいので、灰汁を使わない笹巻をつくりてほしいと頼まれることがある、白い笹巻は煮上るのに2時間はかかるため、手間は灰汁を使う場合と変わらない。

#### ⑬笹巻以外の葉包み食

朝日地区周辺では、笹巻以外の葉包み食には「アラレ」があった。朴葉でかき餅を包んだもので、かつては盛大に行われたサナブリの席や田植えの休憩時、手伝いに来てくれた人たちに提供された。アラレは、タテ8cm×ヨコ3cm、厚さ3mmくらいの短冊型に切つて干した餅を煎り、砂糖味、塩味、油味、卵（全卵）味などの味付けをした。この卵味は、下名川地域では一般的なものであるという。現在は電子レンジで作るそうである。

朴葉はこのあたりで採集したもので、大きさも香りも良い。これでアラレを包み、イグサで結んだ。伊藤さんのご主人は、子どもたちの玩具として朴葉の風車を作つたという。

## (2) 鶴岡市越沢 〈伊藤年子氏 (S23 生まれ)・伊藤みよ氏 (S26 生まれ)〉

お二人は巻き始めて 10 年ほどになり、「二人で一人」であるという。商品の笹巻は、鶴岡市内の個人商店の八百屋から「何日に何個」という注文があると作っており、店に出せばすぐに売れてしまうという。笹巻は近くの「そば処・まやのやかた」にも出している。



笹巻の技術は、年子さんが姑から伝授された。それまで自分で作ることは無かったが、「節供の時くらいは自分たちで作って食べたい」という気持ちから始まったことだという。当初は米をこぼして姑さんに笑われたが、経験を積むうちにこうしたことは無くなかった。それでも、今のように手早くできるようになるまでには時間がかかった。

今、越沢でも笹巻を作ることができる人は 5 人ぐらいで、野尻さくみさん (93 歳) は、大きな竹の子巻きが作れるというので、お二人は技術を継承したいという。



### ① 笹の葉の採集

笹の葉の採集地は、作業場から車で 5 分ほどの場所で、「霊峰摩耶山 そば・笹巻の里 こえさわ」の看板の近くで、道路から下がった畠の一角に笹藪がある。笹の葉は大きいものが望ましく、ここの笹の葉は希望に叶う大きさであるという。調査年は天気が良すぎたためか、あまり良い葉ができていないという。



服装は、長袖に長ズボン、手甲にゴム手袋、長靴、エプロンをつける。頭には日よけ用の帽子をかぶる。肩からビニール製のテングを下げ、ここに採集した笹を入れる。藪の中に蜂が巣をつくることもあるので、ウェストポーチには、いつ刺されても対処できるように薬と携帯電話を入れている。棒などは持たず、注意して藪の中に入る。

採集は天気の良い日の午前中に行う。朝早くから 10 時くらいまでで、一人 1,000 枚ほど採れる。あまり早い時間から作業すると、葉が朝露で濡れているため、乾燥しにくくなる。手で笹の茎の部分をポキポキと逆に折りながら採るので作業効率は良い。

笹巻に使う笹は、通常ササと呼んでいる。笹を採る時期は 7 月中旬～8 月上旬ころであるが、7 月半ばくらいの葉が良く、人によっては 9 月くらいまで採る。お二人は、7 月半ばくらいに 1 回、7 月末に 2 回、調査日の 8 月 9 日は 3 回目の採集であるとのこと。

内側に使う葉は、大きいものを使う必要はないので、大きい葉だけでなく小さい葉も採っていく。ただし、若い葉は柔らかく丸まっている上に、乾燥させるとさらに丸まるので採らずに残しておく。良い葉を選んで採っているつもりでも、帰って見直すと悪いものも混じっているという。



## ② 笹の葉の保存方法と使い方

午前中に採集した葉は、午後乾燥させる。葉を大小の大きさに仕分けして、それぞれ 22 枚ずつ重ね、輪ゴムで止めて束にする。昔は輪ゴムではなく藁を使っていた。22 枚にするのは、20 枚で 10 個の笹巻を作れるが、失敗することもあるので 2 枚余計に入れているからである。



この束を葉のまん中で横に半分に折ってくせをつけ、折り目のところを輪ゴムでとめて、葉と葉のすき間が空くようにし、ブルーシートの上に葉の束を横向きに立てて並べて干しあげる。こうするとうまく風が当たるそうである。一気に乾燥させないと色が悪くなり、天気が悪いと全然乾かないで葉が黄色くなってしまう。天気の良い日に一日干すと、翌日には乾いている。この作業が一番大変であるという。

乾いた葉は、100枚ほどのセットにして、ビニール紐で結わえて段ボールに入れて保存する。こうしておけば冬仕事にも使えるという。

乾燥した葉を戻すときは、灰汁などは使わず、真水を沸騰させた中に入れる。こうすると葉の折り目のくせもなくなる。ここにはイグサも一緒に入れて、柔らかくしておく。灰汁を使うのは、米を浸す時だけであるという。

### ③ 笹巻の巻き方

もち米は水で洗って、5時間給水させた後、灰汁に5時間浸すのが理想である。1升に対して3合の灰汁を使う。灰汁は木灰から作る。濃さは自分で舐めてみてビリリとする感覚で判断している。

もち米をザルにあげると、きれいな薄い黄色になっている。灰汁につけた米を素手で触ると指紋がなくなることもあるという。

笹巻の巻き方はこぶし巻きである。大小の葉を互い違いに合わせる。笹は前年に採ったものも今年採ったものも使うが、笹の色は新しいものの方が青いのでわかる。



大小2枚の笹を重ねる時は、笹の葉の先の方を重ね、茎に近い方が両端になるように持つ。笹の表裏を間違うと出来上がりが白っぽくなるので気を付ける。重ねた笹の真ん中を指でくるりと巻いて漏斗状にする。この時、先端を1点にとがらせるのではなく、かなりひか

えをつくると巻き込む。ここが米を漏らさず形よく仕上がるポイントになる。この漏斗状の釜の中に、小さなお玉のようなものでザルにあげたもち米をすくって入れる。釜をかぶせる部分まで米を入れ、2辺を手で押さえながら長く残してある釜を折りたたむように蓋をする。蓋をした両脇も畳み、底が三角になるように葉を折りたたんでいく。そして、釜巻の胴体をイグサで2回巻いてから結わえ、最後に余計な部分を鉢で落とす。



米1合でできる釜巻は、4、5個で、1升では45個できるという。昔は大きさが今よりも小さかったので60個ほどできた。お二人の釜巻は大きめであることも、人気の要因なのではなかろうか。

#### ④釜巻をゆでる

巻いた釜巻は、少し洗ってから真水でゆでる。羽釜のほか、一斗缶に木の取手をつけたものを使ってゆでることもあるが、缶は灰汁の成分のため、何度も使うとの穴があくという。

ゆでる時間は3~5時間で、灰汁の濃さによって時間が変わる。中の米粒が残らなくなつた頃合いに火を止める。習い始めのころは、ゆでている最中にイグサが切れたり、お米が流れ出たりしたため、姑さんが二人の釜巻は別の鍋で煮たこと也有ったが、今ではそのような失敗はなくなった。

お湯に手を浸けられるくらいの温度になったら、釜巻を取り出し、自然に冷ます



## ⑤笹巻の食べ方

きな粉や黒蜜、きび砂糖、また餡をつけて食べることもある。

## ⑥越沢の珍しい笹巻

ここでは、灰汁を吸わせたもち米の真ん中に、小豆のこし餡を入れて作った餡入り笹巻も作っている。

昔は越沢や小名部でも作られていたようであるが、作る人が減ったので復活させようと考えたとのことである。餡入りの笹巻は、きな粉がいらないので、新潟の笹団子のようにそのまま食べられる良さがある。

友だちが作っていたので、二人で新商品を開発しようと試みているが、米の真ん中に餡がくるようにするのが難しく、煮ているうちに餡の甘味が餅に吸収されるためなのか、餡の味が薄くなるなど、未だ納得のいくものにはなっていない。もっとも、中に餡が入っていない笹巻の方が良いという声も多いという。



越沢の近くには関川しな織りセンターがあり、その向かいに鎮守の薬師神社(河内神社)がある。この周辺では焼畑が行われており、調査時にも、何ヵ所かで焼いた直後の様子を確認できた。また、「べろべろもち」の作業所などもこの近隣に位置している。



## 第2節 羽黒山の精進料理・大笈酒の筈巻

### (1) 羽黒山斎館 <料理長 伊藤新吉氏>

山形県鶴岡市羽黒町手向の羽黒山斎館には、「大笈酒」の料理のレプリカが展示されている。大笈酒は1921（大正10）年前後まで、11月ころに行われていた「冬の峰」（100日間修行と松例祭を併せたものを指す）で供されていた料理である。

羽黒山伏の最高位「松聖」が、祭りを催行する羽黒山の重役を招待し「日本一」と呼ばれる品数の精進料理がふるまわれた。松聖が私財を投じたため、破産する松聖もいたという。

伊藤料理長から、精進料理の中には年に3回しか作らない串物料理が入っていること、豆腐をうまく活用した料理があること、岳海苔（だけのり）とよばれる地衣類の酢の物があることなどの説明を受けた



この中でひときわ目を引くのが、「御菓子」膳の中の大きな三角巻きの笹巻である。この大きな三角巻きは、日本ではここ以外に類似のもののがなく、庄内地方の笹巻の大きな特徴の一つであると思われる。

伊藤料理長から、これは三つの笹巻を三方から合わせ、さらにその外側を笹で巻いて一つにしているとの説明を受けた。また、羽黒町手向の神林家には、この大きな笹巻の型紙のようなものが残されていると聞き、見せていただくことになった。



#### \* 斎館の精進料理

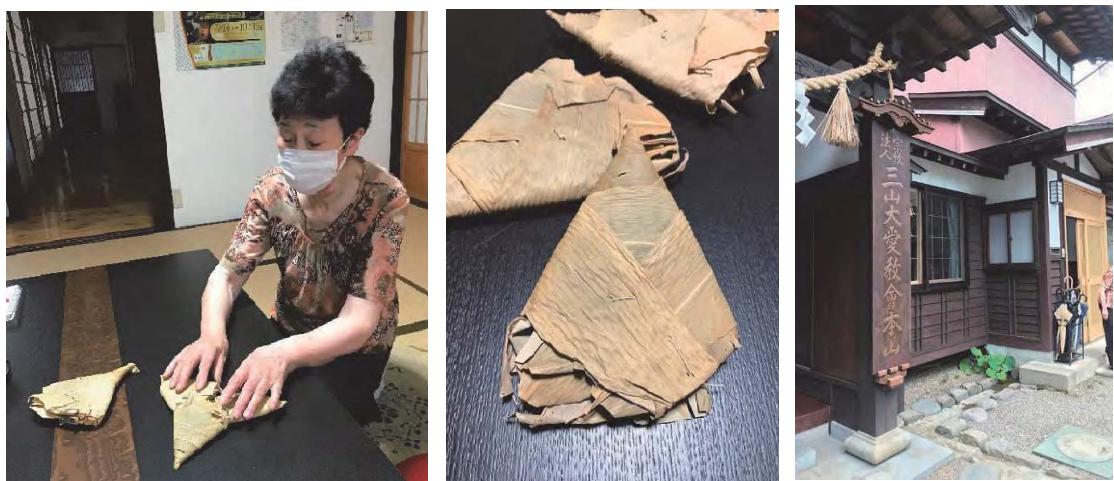
斎館でいただける10品の精進料理。これにご飯とだだちゃ豆の味噌汁、外内島胡瓜の漬物がつく。伊藤料理長から料理に込められた出羽三山ゆかりの場所や独特の調理技術など、料理の一つ一つの説明をいただいた。



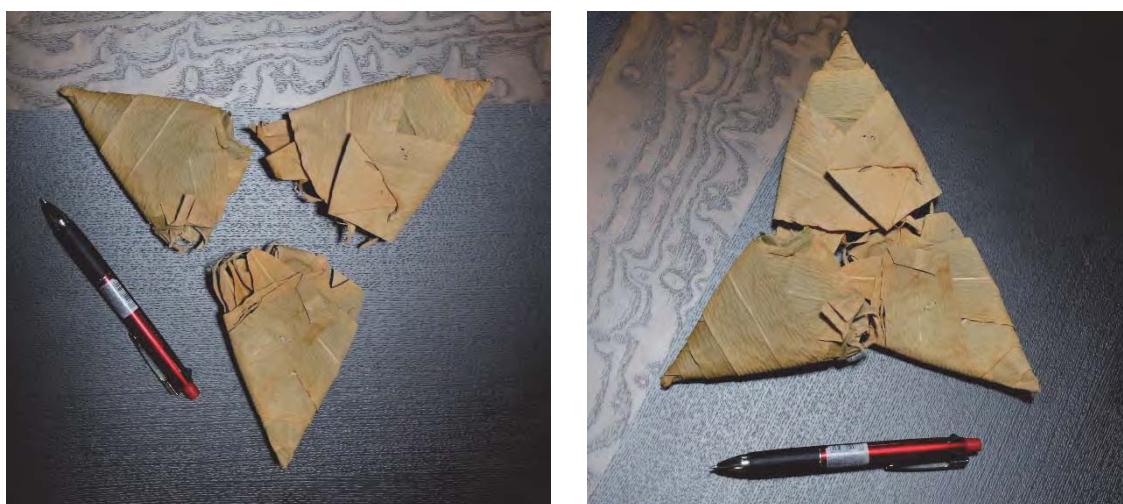
## (2) 羽黒町手向 宿坊 三山大愛教会 <神林富美子氏 (S20 生まれ) >

神林家には、斎館のレプリカで見た大きな三角巻きと竹の子巻きの笹の部分が保存されていた。これらは、今年 50 歳になる神林さんご子息が、数えて七歳の「七つ祝い」を迎える際に、明治 43 年生まれの姑さんが作ったものであるという。これ以前から普通の笹巻は作っていたが、姑さんは「自分たちの手で作って祝ってやりたいから」ということで、同じ手向集落で宿坊を営んでいた太田はじめさんから作り方を教わったそうである。

神林さんがこれを保存しておいたのは、ご子息に子どもが生まれた時にも、巻き方がわかるようにとの思いからであった。



大きな三角巻きは、「つの巻き」を 3 個合わせて出来ている。この「つの巻き」は単なる円錐形ではなく、笹の葉を 5 枚ほど使って、衣を着せるように重ねている。3 個の「つの巻き」を合わせる方法は、斎館のレプリカとも見比べると、3 個の結合部に当たる中心の上から、さらに何枚かの笹の葉で包み、その上から紐状のものを掛けて固定したと思われるが、掛け方は不明である。



大きな三角巻きを作るための 3 つの角の部分。このそれぞれにもち米を詰め、結合部を笹の葉で覆い、ひもで縛ると大きな三角巻きになる。ボールペンの長さは 15cm なので、一辺が約 20cm の大きさである。

七つ祝いには、キムラヤなどの菓子店に頼んだ箱入りの紅白のまんじゅうのほか、大きな竹の子巻きの笹巻1つ、大きな三角巻きの笹巻1つ、普通の大きさの三角巻きの笹巻をいくつかセットにして、親戚や兄弟など30人ぐらいに配った。昔は親戚づきあいを大事にしていた。

笹巻は、灰汁に浸したもち米を笹で巻いたという。姑さんと二人で、朝からできた順に釜で煮たが、一日では終わらなかった。

七つ祝いは結婚式と同じくらい重要と考えられていて、晴れ着も貸衣装ではなく、子どもに合わせて新調したという。女の子の七つ祝いにも笹巻を作った。

神林さんは、端午節供の頃になると、離れて住んでいる子どもたちに普通の笹巻を送っていたという。笹の葉は羽黒山中で採集したもので、7月の暑い時期に採るものと決まっていた。そのため、前年に採っておいて葉を、翌年の端午節供には炭酸を入れた水で色よく戻して使った。また、笹巻を巻くのはタツノヒゲであった。

今は炭酸を使う人が多いが、もち米は灰汁に一晩浸した。灰はスギなどではなくブナの灰が良いと言われており、ワラビもブナの灰汁で戻す。笹巻は真水に入れてゆで、大きな笹巻は、ほぼ1日ゆでたように記憶しているという。

庄内の笹巻は、もち米が黄色く餅のように米の粒がなくなるところに特徴があり、最上ではつぶつぶが残り、余目では中が白い傾向があるという。

#### \* いでは文化記念館の笹巻のレプリカ

いでは文化記念館にも、大きな三角巻きと竹の子巻きの笹巻のレプリカが展示されている。

最初のレプリカの元になったのは、神林富美子さんの姑さんの笹巻であったという。現在のものは簡略化されている。

なお、斎館のレプリカの三角巻きの結び目は蝶結びであったが、記念館のものも同様に見える。



### 第3節 家々で作られた笹巻

(1) 鶴岡市羽黒町増川新田 (五十嵐のり子氏 (S34年生まれ・暮らし考房 hana 主宰))



#### ① 笹の葉を採る時期・保存・使い方

笹の葉は、7月末～8月上旬に採集する。これより早すぎる時期の葉は、灰汁で煮たときに溶けてしまい、笹の葉がもち米から剥がれにくいで食べにくい。9月に入ると硬くて巻きにくくなり、葉が褐変してくるので見た目が悪くなるという。

採ってきた生葉は天日で干し、段ボール箱で保管する。柄の部分はつけたままにしておく。乾燥した葉は、水を張った鍋に入れ、沸騰する前の少しフツフツいいはじめたところで火を止め、そのまま冷やし、翌日洗う。鍋から1枚ずつ取り出した笹の葉は、手を切ることを防ぐため、軍手で葉の表面をなでて表面の汚れを落としてから使う。

#### ② 笹巻を作る時期・食べる時期

普通の笹巻は、4月くらいから作りたくなるが、実際には4月から5月にかけて作る。

大きな竹の子巻きは、11月の七五三に招いた親戚への手土産であった。大きな竹の子巻き2個と三角巻きの笹巻5個を持ち帰ってもらった。

大きな竹の子巻きの作り方は、祖母と母から教わったという。祖母は大きな竹の子巻きが上手で、近隣では祖母以外に作っている人はいなかったようである。



#### ③ 灰汁の使い方

1升の水に木灰200g加え、この上澄みを灰汁として使う。水で洗ってといだもち米はザルに上げ、水をしつかり切る。このもち米1升に、4合から3合の灰汁を加え、かき混ぜながら均等に浸すようにする。浸す時間は30分くらいでよい。

#### ④灰汁を使う理由

灰汁の方が、重曹よりもすっきりした味になり、色も透明感もよい。灰汁の濃さは地域によって異なり、温海地域でも山間地では濃い灰汁を使い、海に近いところではやや薄い灰汁を使う。五十嵐さんは、温海の人にナラの木灰で作った灰汁を分けてもらっているが、産直などでは、笹巻を作る時期になると、他の材料とともに灰汁を一升瓶で販売している。

#### ⑤もち米の量

笹の葉2枚で笹巻を作る場合、もち米5合で30個、1升で60個の笹巻ができる。笹巻1個あたりのもち米の量はカレースプーンで2杯程度、大きな竹の子巻きの場合には、その5倍くらいもち米を使う。スゲはもらったもので、笹巻を作る日の朝、水に浸すくらいでよく、細いので2本にして使う。



#### ⑥葉の枚数と竹の子巻きの巻き方

三角巻きには、笹の葉を2枚使う。まず1枚の笹を漏斗状にして、もち米を入れる。笹の両端を手前に折りふたをする。もう1枚の笹を外表にして主脈にそって2つに折ってかぶせ、両端に飛び出た部分を三角の角を回りこむように後ろに折りこんでから手前に折り返す。左右同じようにして、正三角形にしたら、親指でスゲを押さえ、もう一方を笹巻の上ほうに輪ができるようにして向う側に回す。笹巻の両側でスゲを押さえながら、輪の部分を1回ねじってから左右の角にかける。スゲのたるみを引き締めて、最後は中央で結ぶ。

大きな竹の子巻きには、首の部分に笹1枚の縦半分、胴部分に18枚、底に4枚（外側1枚、内側に3枚）で、合計22.5枚（首になる部分は笹を縦半分にさいて使うため）である。胴の部分は重ねるので細い葉でもよく、笹の葉のサイズによって、22枚～25枚の葉を使う。

大きな竹の子巻きは、まず1枚の笹を縦半分にさいて、真ん中あたりをひと結びにする。

この結び目を基準に、着物を着せるように笹の葉を巻いていく。8枚目までは、肩から着物を着せるようにして前で合わせる。そのあと6回分は両側から1枚ずつ合わせて被せるので、一重に2枚ずつ使う。ここまでに最初の8枚と合わせ、胴に20枚使う。

胴ができたら、ガラスのコップに編み込んだ胴部分の頭を下にして固定する。もち米を詰める部分を上に向けて開くように、4辺を洗濯ばさみでコップのヘリに留めておく。

新しく1枚の笹を漏斗状に巻き、もち米をスプーン2杯くらい入れ、固定した胴の部分に差し込み、トントンと上下にゆすって胴部分と密着させる。もち米をさらに2~3杯ほど追加する。四方から葉を折り込むようにしてたたみ、洗濯ばさみで固定する。

底の部分は笹の葉4枚（外側1枚、内側に3枚）を使って四角に折りたたみ、底の部分にはめ込む。今度は洗濯ばさみを四隅に留め、普通の笹巻と同じようにスゲを掛け、底で結ぶ。



#### ⑦笹巻のゆで方

水が入った鍋に入れ、お湯がいったん煮立ってから、沸騰させないように水を足しながら4~5時間煮る。一晩このままで冷まし、翌朝取り出してザルにあげ、布巾をかけておく。



## ⑧笹巻の食べ方

黒蜜をつけた後、青きな粉をかけて食べる。黒蜜は黒砂糖を煮て作る。日にちが経って笹巻が硬くなったら、蒸したりゆで直したりして食べることもある。笹巻は食事にもおやつにもなり、一人で2~3個食べるという。



## (2) 鶴岡市 謹栄堂 <加藤厚子氏 (S23生まれ) >

謹栄堂では昨年まで笹巻を販売していなかった。加藤さんが鶴岡市の旧鍛治町(現在の家中新町)に住んでいた子どものころに食べた笹巻と、自家用に作っている現在の笹巻に関する話をうかがった。その後、今年から販売も考えているとのことで、楽しみである。

### ①食へのこだわり



謹栄堂は、旧立川町立谷沢（現在の庄内町）出身の舅（明治45年頃の生まれ）が、羽黒町手向の亀屋で修業した後、昔の羽黒街道沿いの大東町に開業した。舅は歳をとっても菓子職人の矜持があり、身体が弱くなつてからも、家人の菓子作りの工程を手の感触で確認しながら、その善し悪しをチェックしていた。一方で、姑は湯田川温泉に菓子を売りに行つていたという。

加藤さんは、1972（昭和47）年に結婚し、二代目を継いだご主人とともに謹栄堂に携わるようになった。その頃、店で扱っていた菓子は、だんごや水ようかんなど数種類であった。現在は、鶴岡祭りの名物「あんだま」やおこわ、草餅、栢餅のほか、蒸したまご、醤油寒天など、さまざまな商品が並んでいる。「あんだま」は、こし餡をたこ焼きのように小麦粉で包んだ屋台スイーツで、甥が担当しているという。

「手作りのものが一番おいしい」と言う加藤さんは、伝統的な調理法にこだわり、添加物を使わないなど、食へのこだわりがある。店に貼られた手書きのポスターなどにも、その考えが反映されている。

### ②笹を作る時期・食べる時期

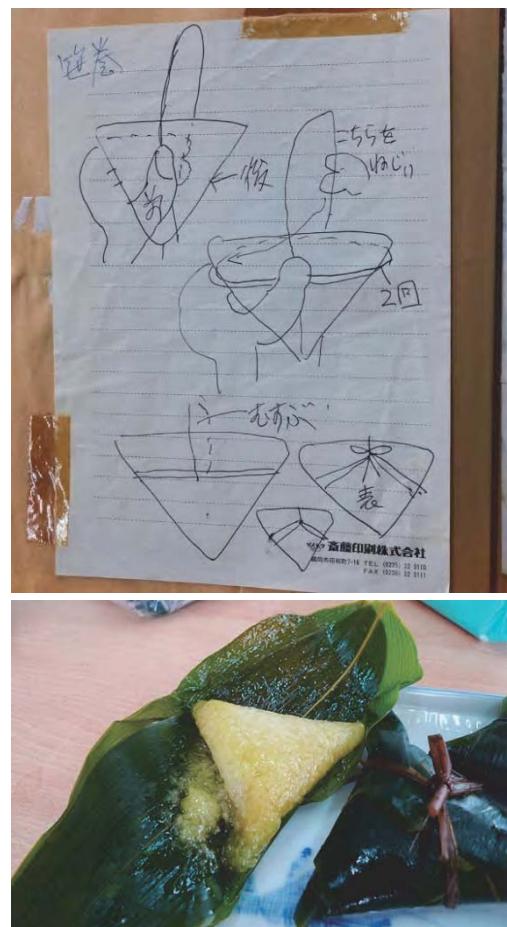
笹巻は端午節供の食べ物と認識しており、実家では、笹巻は近くにあった母親の里からも

らっていた。謹栄堂に来てから、姑が笹巻を作っているところを見たり、「さかずき一杯のもち米を入れる」といったことを聞いたりしていた。

笹巻を作り始めたのは、店舗が現在の場所に移動する前からだったという。本格的に笹巻の作り方を教えてくれたのは、近所に住む羽黒町上野新田出身で、現在は80歳を過ぎた美容師さんである。教えてもらった内容は、加藤さんが絵に描いて、今もスクラップブックに貼って残してある。加藤さんの巻き方は、(1)の五十嵐さんの巻き方と違うが、スゲのかけかたは同じである。右のスクラップブックの図参照。

加藤さん自身は、笹巻を食べたいとはあまり思わないが、作るのが好きだから作っており、笹巻が好きな妹に食べてもらっている。

今は、端午節供に限らず、笹巻が作りたくなった時にはいつでも作る。形は三角巻きで、できあがった笹巻の中身は、黄色みがかった白っぽい色で、もち米の粒は残っている程度である。



### ③ 笹の葉を採集する時期と保存方法

笹を探るのに一番良い時期は、梅雨どきであると誰からともなく聞いたことがある。また、ドクダミの花が一番きれいな頃が良いとも聞いている。旧暦だと、端午節供は梅雨時に当たるからであろうか。その頃は植物全部が採るのに良い時期であると理解している。

かつては、この時期に羽黒の方に笹の葉を採りに行き、重曹を入れてゆでた笹巻を10枚ぐらいラップで包んで冷凍保存した。また、乾燥させておいた葉を重曹でゆでて戻したこと也有った。最近は、冷凍された笹を買ってきて自然解凍して使っている。

### ④ 灰汁の入手方法と利用方法

加藤さんの姑は、重曹水を吸わせたもち米で笹巻を作っていたが、加藤さんは伝統的な作り方が好きなので、前述の美容師さんから灰汁の使い方を教えてもらい、今も実践している。重曹には少し苦みがあり、灰汁の方がまろやかに仕上がるよう感じるという。

灰汁は鶴岡市内の青柳町にあるコープで購入している。ここでも笹巻を作っているという。写真のような黒っぽい熊本産のや白っぽい木灰も見せていただいた。灰汁は濃い目に作



って希釈して使うが、濃度が薄いと中のもち米の粒が残ったり、少し白っぽくなったりする。

もち米を灰汁にうるがす時（吸わせる時）に、笹を巻くスゲも一緒に浸しておく。米に吸わせた灰汁は棄てないで、笹巻をゆでるときのお湯にも加える。灰汁が強いと笹の葉はとけてしまい、笹の葉のパリッとした感じもなくなってしまう。

#### ⑤ 笹巻のゆで方

笹巻は1個1個スゲでしばってからゆでる。スゲは店で売っている昆布巻きにも使っている。姑はスゲではなくビニールひもを使っていた。

灰汁を使った笹巻は、アルミの鍋でゆでると穴があくので、一般的には鉄鍋や羽釜などを使ってゆでることが多い。姑は水飴の入っていた一斗缶でゆでたこともあった。現在は鉄鍋で、4時間程度煮て、その後は湯につけたまま冷ます。姑から「その方が葉離れが良い」と教えられたそうである。

#### ⑥ 笹巻の食べ方

加藤さんが子どものころは、笹巻にきな粉と黒砂糖をまぶして食べた。今のように黒蜜をつけて食べるようになったのは、笹巻が黒蜜とセットで売られるようになってからではないかという。

笹巻は冷蔵庫にいれておけば日持ちがするもので、固くなったら再びゆでて食べる。この時も、湯が冷めてから笹巻をあげる。姑は笹巻が好きで、よくそうして食べていた。また、たくさん作って孫に送ることもあった。

#### ⑦ その他

七つ祝いの大きな笹巻は見たことがないが、男の子のお祝いに、舅が紅白の餅を作っていたように記憶しているという。

母親の実家の方（大宝寺）では、5月2日に草餅祭りがあり、よもぎ餅を食べたそうで、その由来には、5月に殿様にごちそうしたという伝承があるという。

### （3）鶴岡市羽黒町手向 旅館「多聞館」〈土岐智子氏（S13生まれ）〉

土岐さんは酒田で生まれ育ち、実家は米屋を営んでいた。先祖は江戸時代に京都から來たそうで、その際には旦那寺も一緒に酒田までやってきたという。土岐さんが酒田から羽黒に來たのは、1961（昭和36）年に結婚してからである。

土岐さんからは、結婚前の酒田の笹巻と、結婚後の羽黒町の笹巻についてうかがった。

#### ① 笹巻の形

酒田の笹巻は「竹の子巻き」と呼ばれており、本調査での分類では、笹の葉2～3枚で作る「つの巻き」にあたる。一方、羽黒では、笹の葉2枚で巻く三角巻きが基本であった。

かつては、男児が生まれた時や、男児の端午節句や七つ祝いのときには、特別に大きな竹

の子巻きを作り、ふつうの三角巻きとともに赤いお盆にのせて配ることがあった。



## ② 笹巻を作る時期

昔は、笹巻は月遅れの端午の節句（6月5日）に作るので、前年の笹の葉を使った。酒田でも、乾燥させた笹の葉を何枚か束ねたものを売っていた。この笹はお湯でゆでると生の葉のように戻るので、広げてから巻いた。

今は笹巻をあまり食べないので、作ることはなく、必要なときは近くの大川商店に注文するという。

## ② 笹巻の作り方・ゆで方

同居のおばさんがいた時には、おばさんが三角巻き、自分はつの巻きの笹巻を作り、一緒にゆでた。もち米は洗ってザルにあげ、ここにスプーンでタンサン（重曹）の粉を振り入れ、まぶしたらすぐに巻いた。ゆでるときには、お湯にかまどの灰を入れたが、灰汁の上澄みを使う人もあった。

現在は、灰ではなくタンサンを入れてゆでている。タンサンは笹の葉の色をよくするためで、煮る時間は6時間ほどである。黄色い色を好まず、笹の葉が少し糯米に映るぐらいの色が好みの人は、タンサンは入れない。

笹巻は5つごとに束ねて10個にしたものをゆで、熱いまま、竿の両側に5個ずつ振り分けて掛け、冷ます。

土岐さんが、酒田の実家に鶴岡の中身が黄色い笹巻をあげたら、白い笹巻が一般的な酒田の父親から「失敗した笹巻だった」と言われたことがあるという。

## ④ 笹巻の食べ方

笹巻は、黒砂糖やこれを溶かした黒蜜をつけて食べる。あるいはきな粉（青きな粉）と白砂糖、塩を少々加えたものをつけて食べるという。黒蜜をつけてからきな粉をつけると、粉の活着が良くなる。酒田時代から、黒蜜をつけて食べていたという。

## ⑤七つ祝いの竹の子巻きなど

七つ祝いの大きな竹の子巻きは巻いたことはないが、羽黒に来てから七歳の男児が端午節供を迎えた家で、飾りの竹の子巻きを見たことがあるという。

また、男児の初節供を迎えた家から、お膳にのった竹の子巻きをもらったこともあった。そこにはふつうの笹巻も添えられていたように記憶している。七つ祝いは、子どもの誕生月にすることもあったという。

土岐さんに男児の孫ができた時、嫁方の実家から贈られた兜のお披露目をした際には、羽



黒町仙道の人に巻いてもらった三角巻の笹巻を引き物にし、仲人さんや親戚に配った。仙道の人は、笹巻を商いにしているわけではなく、巻くのが上手だったので頼んだそうである。

なお、お産見舞いには、乳が出るようにと金頭(かながしら)や鯛などの肴や、玉子などを贈ることがあり、お返しに鶴の子饅頭をもらうといった贈答習俗もあった。



カナガシラはお産見舞いの定番で、菓子木型にも残されている。  
(木型所蔵:鶴岡・住吉屋菓子舗)

## 第4節 製粉技術ときな粉

### 山形県東田川郡庄内町跡 <梅木千恵子氏(19年生まれ)>

製粉が盛んな集落として知られる庄内町跡にある梅木次郎家の作業所で、梅木千恵子さんから笹巻を食べる際に欠かせないきな粉を中心に、製粉技術に関する聞き取りを行った。千恵子さんが跡の小字の一つである館から当地に嫁いだのは、60年ほど前のことである。製粉作業は女性の副業で、繁忙期以外は千恵子さんひとりの仕事である。

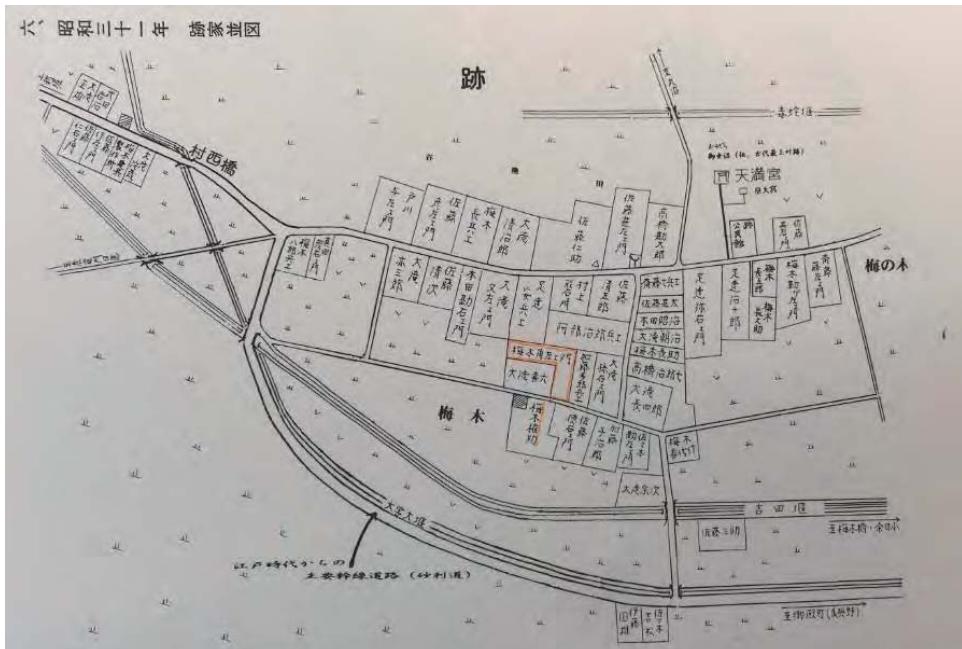
#### ① 跡という集落

跡では、字名に「梅木」「梅ノ木」があり、梅木姓も多い。梅木次郎家の屋号は「角左衛門」。家紋は丸に梅鉢で、全国の天満宮で使われる紋と同じといえる。氏神は天満宮で、菩提寺は梅枝山乘慶寺である。室町時代の軍記物『太平記』にも書かれた安保(あほ)忠実(ただごね)が余目に落ちのびて、館(地名)にある乘慶寺に「館」を築いたという伝承がある。

1822(文政5)年の地図には、現在地とは異なるが「水呑角左衛門」の文字がみえる。

1869(明治2)年の「上余目組跡村家並図」には、現在の場所のあたりに「角左衛門」とある。道を挟んで向かい側にも親戚の「権助」家もある。両家の元の梅木家の屋号は「ハツロベイ」といい、製粉は営んでいないが、町内に住んでいる。

下の地図は1956(昭和31)年の跡の家並図で、植木次郎家は現在地と同じ場所にあることがわかる。



\*家並図は、2005(平成17)年に跡自治会から刊行された『跡誌』294頁から転載。着色部分は筆者による。

#### ②副業としての製粉

跡の製粉は農家の副業で、女性が中心なって行われてきた。製粉をする家は、かつては何十軒もあったが、現在は4軒あるかないかになった。ほかに、大きな機械を入れて大量生産

するようになった1軒がある。

千恵子さんは、去年2月まで、新潟県村上市の永徳という製菓材料などを扱う会社(永徳は真空パックの缶の葉も扱っている。<https://www.nagatoku.jp/>)に卸していたが、電話で直に注文が入ることもある。製粉した商品を農協に出す家もあるなど、各家で独自の販路を持っており、千恵子さんは「檀家のようなもんだ」と言う。鶴岡市内のスーパーには販路がないため、梅木次郎家のきな粉は卸していない。また、辛子には辛子の販売ルートが別にあり、主に三川へ卸しているという。

## ② 製粉の種類

注文があればなんでも製粉する。今はきな粉、辛子のほか、米、麦、蕎麦なども扱う。祖母の時代は、「もろこし粉」もつくり、酒田市松山地区の菓子店の櫻田さん、藤谷さんなどにも降ろしていた。

## ③ きな粉について

菓子店では、青きな粉よりも白(普通のきな粉)を使う。餅やおこしの取り粉などに大量に必要であるため、特に正月前と5月はきな粉の製粉で忙しくなる。酒田の餅屋では、正月用の餅を発送する際、青きな粉をつけると喜ばれるという。

青大豆はあまり炒りすぎると色が悪くなるが、炒り足りないと生臭いため加減が難しい。京都などでは、香ばしさを優先して炒りが深いため、茶褐色のきな粉が主流である。

庄内産の小粒青大豆「黒神」のきな粉は、缶巻に使われることが多い。しかし、庄内産の青大豆だけでは高くなるので、中国産の豆も使うという。粉を比較すると、庄内産よりも中国産のほうがやや緑が鮮やかだそうである。



昔は、家の中に竈をつくり、焚火で大豆を炒っていた。家を建て直し、作業所を移してからは、灯油を使うようになった。鍋で大豆を炒つたら、作業所の床に広げて冷ます。しっかりと冷めてから機械にかける。

祖母の頃までは、ドンジキという縦杵式の装置で搗いた(はたいた)。今も作業所にこの機械が残っており、写真ではベルトと車輪のような金具が見えている。

その昔は何を使って搗いていたのか不詳である。



昔は大豆を乾燥させるために使った乾燥場も、今は辛子にしか使わない。大豆はすぐに製粉作業できる状態で農協から仕入れている。昔は辛子も大豆も栽培していたが、現在では原材料は自家製でなくなっている。

大豆の皮ときな粉の関係が気になり、包装の表面に「皮を取って製粉しました」とある新潟県加茂市の綿英商店製「さらふわきな粉」をみると、裏面に「このきな粉は、大豆(国産100%)を焙煎し、皮を取り除いて製粉したきな粉です。皮の雑味がなく、きめ細かで滑らかな舌ざわりの上品な味わいです」と書かれている。今は大型機械製粉が中心のため、皮を取り除いて製粉するのは珍しくなったからであろう。

跡で昔ながらの製粉方法で作られているきな粉には、袋の表面に「風味豊かな栄養食品」とあるように、皮を取り除いた雑味のない味わいがある。



きな粉は3回くらい製粉機にかけて細かくする。最後に目の細かなフルイにかけて、皮と粉をより分ける。皮は肥料などになるというが、よい香りがする。左の写真は、製造方法の説明のためにフルイを見せてくださったところである。

大きな機械で製粉する会社では、皮ごと微粉にできるので、こうしたフルイで皮をより分ける工程がない全粒粉である。

昔は大豆を乾燥させるために使った乾燥場も、今は辛子にしか使わない。大豆はすぐに製粉作業できる状態で農協から仕入れている。昔は辛子も大豆も栽培していたが、現在では原材料は自家製でなくなっている。

大豆の皮ときな粉の関係が気になり、包装の表面に「皮を取って製粉しました」とある新潟県加茂市の綿英商店製「さらふわきな粉」をみると、裏面に「このきな粉は、大豆(国産100%)を焙煎し、皮を取り除いて製粉したきな粉です。皮の雑味がなく、きめ細かで滑らかな舌ざわりの上品な味わいです」と書かれている。今は大型機械製粉が中心のため、皮を取り除いて製粉するのは珍しくなったからであろう。

跡で昔ながらの製粉方法で作られているきな粉には、袋の表面に「風味豊かな栄養食品」とあるように、皮を取り除いた雑味のない味わいがある。

## 第5章 鶴岡の笹巻と周辺地域の笹巻の比較

溝口政子

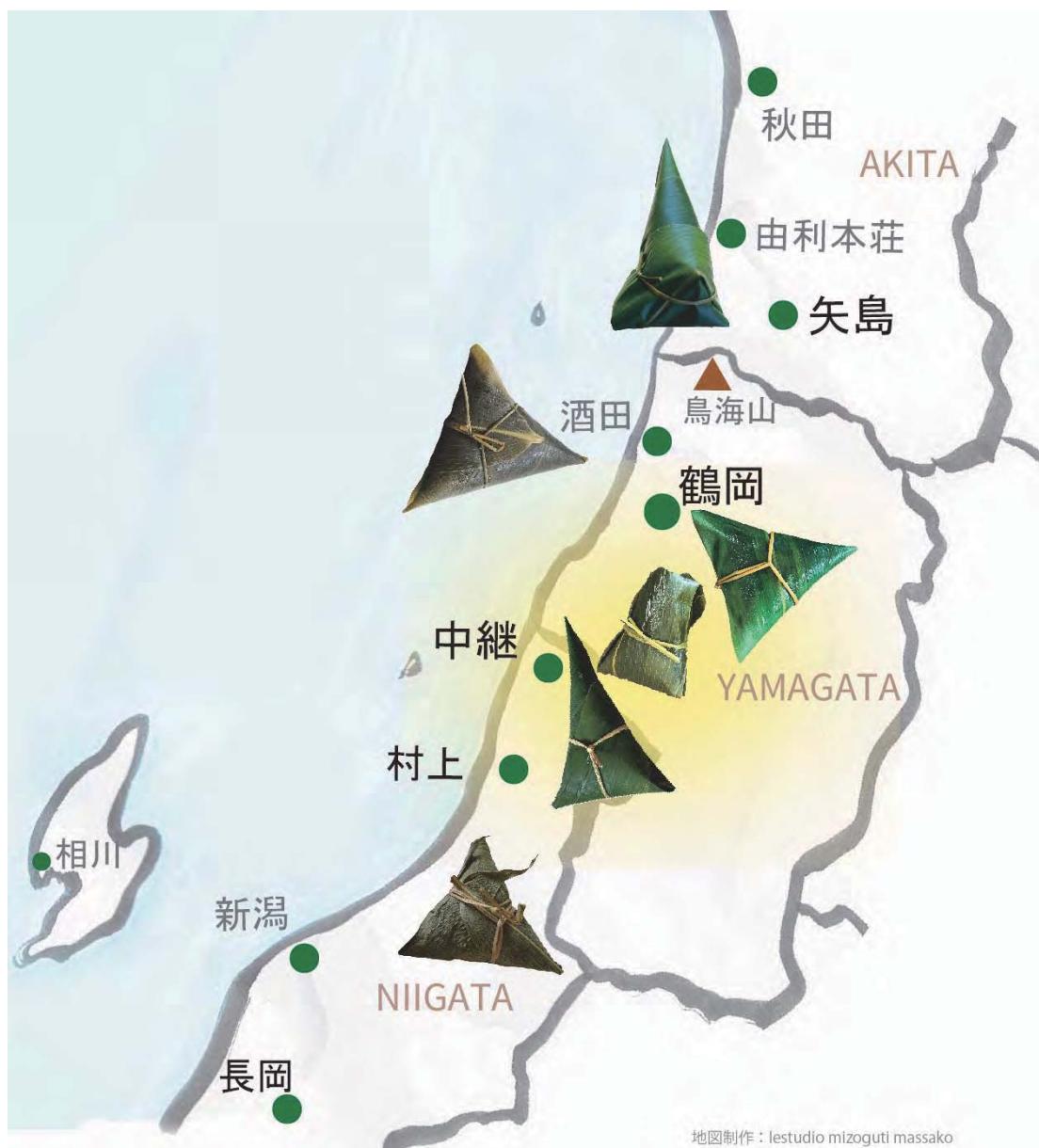
### はじめに

本章では、隣接地域の笹巻・ちまきについて、現地調査を含めて考察することにより、鶴岡の笹巻の独自性について考えたい。

下図は、筆者が直接調査を行った笹巻を配置したもので、庄内地方のすべてを表しているわけではない。また、黄色で示したエリアは、灰汁を使う地域を示している。

第1節では、秋田県の由利本荘市の調査報告を中心にお秋田県の笹巻・ちまきについて、第2節では、村上市の旧山北町の調査報告を中心にお新潟県の笹巻・ちまきについて述べる。

なお、本章で掲載した本調査以外での写真もすべて筆者が撮影したものである。



地図制作: lestudio mizoguti massako

## 第1節 秋田県由利本荘市の笹巻

山形県とその北側に接する秋田県は、かつてはともに出羽国(でわのくに)であった。調査地を秋田県南部の由利本荘市に決めたのは、まずここに山形県と同じく「笹巻」の呼称があることと、特に由利本荘市南部の矢島・鳥海地区は、庄内地方の遊佐町などと同様に、鳥海山の恵みを受ける生活文化圏ではないかと考えられたからである。

### (1)秋田県の笹巻に関する歴史

文化年間(1804~1818年)に屋代弘賢らによって編纂された『諸国風俗問状答』は、日本各地へ風俗習慣をたずねた問状に対して各地から寄せられた回答である。そのなかの一つ「出羽国秋田領風俗問状答」の端午節供の項目を見てみると、次のようにある。

食品はちまきの外に、笹巻と申すものを作り候。笹の広葉にて三角に折、内へ米をみて、からけて煮て、大豆の粉にてくらふ(注1)。

「ちまき」のほかに、三角の「笹巻」がすでに作られており、きな粉で食べていたようである。しかしここには「ちまき」の詳細な説明はない。茅巻、または宮中に川端道喜が納めていた図1の「道喜粽」のようなものであったのだろうか。

これについて、秋田県の餅の民俗について、豊富な事例収集と研究を行った藤田秀司は、次のように興味深い伝承を記録している。

わが国の粽は、①御所粽、②道喜粽、③葛粽、④飴粽、⑤朝比奈粽、の五つがあり、秋田の笹巻は天正年間(一五八五)に五郎左衛門という人が古くからあった御所粽を改良して伝えたものであるといい、昔は上新粉に砂糖を加えて蒸し上げ、粽形に笹の葉で包み藺(い)で包んだものであったという。今は笹の葉を三角に折り糯米を入れて包み、藺で巻いて煮たものが多い。平鹿郡雄物川町仁井山では餅を笹の葉で包んで「角巻(つのまき)」と呼ぶ笹巻をつくるが、これは道喜粽の直系であるといわれている。

(2)

ここからは、秋田の笹巻は、先に蒸しあげたういろう生地を笹で包んだ御所粽の改良形であったが、後に、笹を折りこんだ中にもち米を入れて煮る三角形が多くなったことがわかる。平鹿郡雄物川町仁井山の「角巻」と道喜粽との関係は確認できていない。

また、大正の終わりから昭和の初め頃の秋田県の食生活を聞き書きによって記録した『日本の食生活全集⑤ 聞き書 秋田の食事』(1986・農文協)には、1例だけちまきに類す

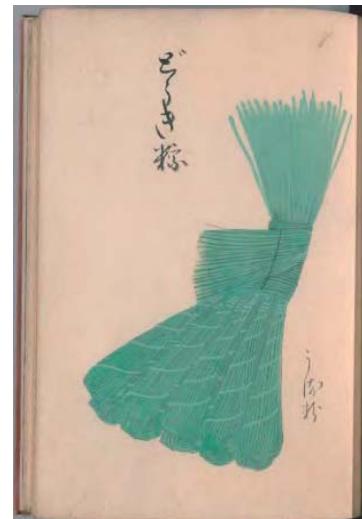


図 5-1:「御菓子雑形 1」より  
「道喜粽」 国会図書館デジタルコレクション

る記述がみられる。県南横手盆地では、5月の晴れ食(行事食)に「笹の葉でもち米を包んで蒸し、ちまきをつくって魔よけの神に供える」(3)という。

その後、文化庁が1969-1971年に『日本民俗地図1年中行事1』をまとめている。今回の調査員のひとりである服部比呂美氏は、これをもとに「五月節供の食」を抽出した一覧を作成し、第7章に載せた。これによれば、秋田県の35例のうち、笹巻4例、笹餅3例、笹巻餅1例で、もっと多いのは餅14例である。この結果からは、調査時には県内全域で笹巻が端午節供の食べ物として認識されていなかったと考えられるが、「餅」という表現には注意が必要である。前掲の藤田秀司氏の『餅』には、以下のような笹巻と餅の区別が容易ではない事例が紹介されている。秋田に限らず東北地方では、呼称だけでは判断できない食品が多いのだが、笹巻に関しても同様のようである。

仙北郡神岡町では五月四日夕方餅をついて神々に供え、宵節供といい、併せて艾と菖蒲で屋根をふく。節供餅の水取り餅をガツギ(マコモ)の葉にのせて神に供える。笹餅といって搗いた白取り餅を包んだものや、「笹巻」と言って、糯米を水につけて軟らかくなつたものを笹の葉で三角に包んでケラグサで結び、蒸かしたものを作る。

「チマキ」とも呼び、十個をまとめて一づらといい店にも出され、またおみやげにもする。由利、雄勝、仙北の各郡ではこれをササマキ、またはヒシマキともいい、糯米を三角菱形に包み、トシメでゆわえて煮る。これを食べるときは更に煮て豆の粉をつけて食べる。

この地方では四日の晩、ヨモギと菖蒲を家や蔵等の軒先に挿し、これを「戸窓塞ぎ」という。この日に備えてガツギを刈り取り、葉先を揃え、米の粉で餅をつくり、わずかずつちぎり笹の葉に包んだ上を、更にガツギ葉でつつみトシメで結ぶ。これをガツギ餅といい十個を一把として神前に吊り下げる」(4)。

最後のガツギ餅はだんご生地の粽である。以上のように、秋田県ではさまざまな事例があつたが、現在は新笹で作る笹巻が主流になり、県内各地でその形状が少しずつ違うくらいのようである。また、今回の調査では、灰汁を使う笹巻は見つからなかった。

以上を踏まえ、山形県庄内地方と隣接する由利本荘市での調査の報告をしたい。

## 注

- (1) 「出羽国秋田領風俗問状答」『日本庶民生活史料集成』第九巻 三一書房 1979年 498頁
- (2) 藤田秀司『餅—民俗選書1』 秋田文化出版社 1983年 137~138頁
- (3) 『日本の食生活全集⑤ 聞き書 秋田の食事』 農村漁村文化協会 1986年 156頁
- (4) 前掲(1) 136頁

## (2)由利本荘市の笹巻



由利本荘市は、平成 17 年(2005)に本荘市と由利郡の矢島町・岩城町・由利町・西目町・鳥海町・東由利町・大内町が合併してできた市である。

今回は、矢島町の笹巻について詳しく調査した他、本荘朝市・本荘消費(スーパー)・大内地域農作物直売所で購入できた 3 か所の笹巻についても報告する。



羽後本荘駅に近い場所で、毎朝 4 時から始まる朝市がある。旧暦の端午に近い 6 月上旬に下調査を兼ねて笹巻を買いに行ったところ、「まだ早い。笹が育っていない」と言われた。由利本荘周辺では、笹巻に新笹を使うため、笹が育たないと作り始める。

笹が笹巻によい大きさになると、笹巻をつくって朝市に持つて来る人たちがいると聞いた。これらの販売を委託されている佐藤キヨノ商店さんから、「矢島の『やさい王国』なら作るところも見せてくれるのではないか」と教えていただいた。



羽後本荘駅から鳥海山ろく線・由利高原鉄道に乗ると、列車は鳥海山に向かって子吉川に沿って走る。終点が矢島駅である。駅から徒歩 10 分くらいのところに「矢島町農林水産物直売所 やさい王国」はある。

矢島は牧場もあるため、ジャージー牛乳やソフトクリームも人気であるが、季節の「笹巻」

「木の葉まま」や、全国でも矢島・鳥海地域だけが販売しているという「松皮餅」などがあり、木の葉や皮を使う郷土食を手軽に購入できる。

### ① 矢島町の笹巻 <佐藤喜代子氏(S28年生まれ) 鳥海町生まれ・矢島町在住>

佐藤さんは普段は自宅で笹巻を作る。調査時は、由利本荘市矢島町にある、矢島町農林水産物直売所「やさい王国」に隣接する「やさい王国加工所」で作るところをみせていただき、「やさい王国」代表であるご主人・佐藤光男氏(S24年生まれ)にもお話を伺った。



#### ◆ 笹巻きを作る時期・食べる時期

販売用の笹巻は、6月の中旬から7月末までによく作る。令和5年は6月2日から販売を始めた。5月の節供には、笹巻は作らないし食べないという。

現在、矢島では、笹の葉を乾燥も冷凍もせず、新笹がちょうどよく成長する時期に笹巻を作る。例外として、お盆に作るときは、良い時期に採った葉を冷凍しておき、お湯に入れて戻して使う。昔より気温が高くなっているので、日持ちは2日目でも心配であるという。

田植えといえば、今は5月中下旬に行うが、昔は6月に入ってからだった。田植えが終わって一息つき、「さて笹巻をつくろうか」という頃が、笹の葉がちょうどよい大きさに育つ頃でもあった。調査時は、笹の生育具合からするとやや早めであった。笹の葉が大きければ1枚でも巻くことができるが、小さいときには3枚使うなどの工夫をする。

#### 田植えの頃につくる「木の葉まま」

田植えのシーズンに食べるのは笹巻きではなく、「木の葉（このは）まま」である。朴の葉を十字に重ねた上に、黒糖と黄な粉を合わせて、一人前のごはんの上と下にまぶしかけ、包んでイグサなどで十字に縛ったお弁当のようなもので、「たばこ」の時間（10時ころの休憩時間）に手伝いの人にも振る舞った。朴の葉が熱で茶色く変色すると、香が移りおいしく食べられる合図である。



喜代子さんの実家のある鳥海町（矢島より南の鳥海山の麓の地域）では、7月下旬の氏神様の夏祭りに、赤飯などのほかに笹巻もお供えした。お供えのおさがりは、地域の人たちと一緒にいたいたいという。同じように、矢島町出身のご主人は、7月24日の地蔵まつりに笹巻を供えたそうである。また、山仕事（下草刈りなど）に出かけるとき、おにぎり代わりに笹巻を持って行ったが、最近は車で出かけてすぐ帰ってこられるので、笹巻を持って出ることはなくなった。

#### ◆笹巻作りのきっかけ

喜代子さんは、姑から笹巻きの作り方を教わり、子育てが終わった40歳代頃から作るようになった。「やさい王国」で販売するようになったのは5年前からである。

鳥海町の実家で母親がつくる笹巻きは、形はほぼ同じであるが、巻き方、煮方などが違う。もち米は洗って水に浸さずにすぐ使う。日にちが経ったら茹で戻すことなど、昔ながらのやり方も聞くことができた。

#### ◆笹巻の材料

##### 笹の葉

新笹を使い、もち米一升の場合は100枚以上用意する。

笹は1本に7枚くらいの葉が付くが、最初の1枚目は小さいので、2枚目から採つて使う。3枚目が一番幅があり、大きいようである。下に行くほど葉が太く、上ほど細くなる（細いと小さい笹巻になる）。葉の採取は7月までで、笹巻作りも、7月末ま



である。8月に入ると葉に香りが少なくなり、厚みが増して巻きにくくなるという。

笹は、地元では単にササと呼ぶ。自宅の近くで2,3日前に採取した笹は、洗ってからジップロックのようなビニール袋に入れて冷蔵保存しておく。

### もち米

当日の朝、3,4時間吸水させてからザルにあげておく。

米1合で笹巻5個、5合で25個ほどできる。いつもは1升で作るが、調査時は5合であった。もち米は親戚が作ったものを使っている。

### イグサ

畳屋からもらい、もち米と同じくらいの時間水に浸しておく。乾いたイグサは畳の色と同じだが、水をしつかり吸うと別物のように濃い緑色になる。

家庭で作っていた時は、抜けにくい木綿糸・細いタコ糸などを使っていたが、販売するようになってから、イグサの方が見栄えがよいといわれたのでイグサに変えた。イグサは一度畳屋からもらうと2年は使える。イグサの先の方は二重にしても切れてしまうので、根元のほうを使うようにする。

### ◆巻き方

笹の葉は2枚使い、形は円錐形で底が三角になる。今回の分類では「つの巻き」になる。

幅の広い大きな葉と一回り小さい葉を使う。大きな葉は先端と茎のほうの2箇所を、小さな葉は先端だけを切っておく。巻きにくいので茎の部分は残さない。



まず、小さい方の葉は主脈を右側に裏が中になるように持って巻いて、もち米を入れる漏斗状の部分をつくる。主脈を持ってくるりとほぼ1回転するようにして形を決め、先をよく締める。それに大きい方の葉を斜めから巻き付けてフタにする部分を作る。

先がややとがったカレースプーン(笹巻はこのスプーンに決めている)に山盛り2杯のもち米を入れる。1杯目を入れたら、先まで詰まるように1本の箸で1,2回突く。ただし突きすぎると、煮たときに米が膨張して外にあふれてくるので、ほどほどの突き加減にする。



葉の主脈を手前に両手で持ち、手前から向うへフタになる部分をつぶすように、やや硬い主脈を三角形の頂点として折り曲げていくと形が決まり、三角形の底辺ができる。



イグサの片方の端を口にくわえて、イグサを主脈の角にかけ、左右の笹の葉の端をおさえにして輪に巻くだけのシンプルなかけ方である。そのため、食べるときは、主脈を折り曲げた角を押すだけで簡単にイグサが外れる(下写真参照)。イグサが太いときは1回、細いときは2回巻く。イグサの最後の結び方は「まる結び」にする。



イグサをはずす時は  
主脈の角をつぶすように  
押すだけでよい



裏合わせに2枚持ち、角をつくるように巻き込む時に、中合わせの2枚の葉の間に差し込むようにする。あとはほぼ同じである。笹巻煮る時間は1時間以上。ぎっしり詰まった笹巻きが出来上がる。5つずつ束ねておく。実家では、日にちが経つとゆで戻して食べた。

#### ◇鳥海町の実家の巻き方◇

写真は左が実家の笹巻。現在つくるものより角が低く、底辺が大きめの三角で、テトラポット型のような形。特に巻き方の呼び名はなく、「こぶし巻」という名は知らない。

もち米は浸さず、洗ってすぐに詰める。葉を



#### ◆茹で方

大きな鍋にお湯(当日はいつもよりお湯が少なめだった)を沸騰させる。食塩をカレースプーンで大盛り1杯くらい入れる。塩を入れることで、笹の葉の色もよくなるうえに、うっすら塩味がして何もつけずに食べることができる。笹巻きを入れて25分ゆでる。笹巻きが浮き上がりすぎないように、小さめの鍋の蓋を落としぶたにする。



ゆであがったら、取手付きのザルですくい、空の鍋の中に置いたザルにとる。鍋に湯も少し一緒に入るが、そのままで布巾を掛け、鍋のふたをして 10 分蒸らしてできあがり。タオルを敷いたお盆の上に取り出してさます。このできたてを食べるとほこほこして、とてもおいしい。ご主人は「うちの娘はできたてしか食べない」と言う。もち米のおいしさがストレートに味わえる、米どころならではの笹巻である。塩茹でのせいか笹の色が美しい。その後何日か常温で保存している間も布巾は掛けておく。



#### ◇重曹の使用について◇

佐藤さんは重曹を使わないが、由利本庄市では笹を煮る時に重曹を入れる人もいる。これは笹の葉の色を良くするためである。しかし、笹の葉を重曹で煮るとその笹の葉で巻いた笹巻のもち米にまで黄色い色がついてしまうことがあるので、重曹を入れる量を少なめにする。由利本荘市周辺では、販売用は特にもち米が真っ白であることが大切である。

#### ◆食べ方

食べる時は、昔はきな粉+黒砂糖、またはきな粉+白砂糖。今はきな粉+白砂糖+黒砂糖 (+塩)。また、何もつけないことも多い。おにぎり代わりに食べるともいう。

ご主人によれば、黒砂糖は 10cm 角くらいの塊(今は見なくなった)を店で売っていて、それを金づちで碎いて使った。この手伝いはかけらを食べることができ、楽しみだった。碎いた後、母親がさらに細かく刻んでからきな粉に混ぜた。きな粉は黒砂糖でないとダメ

だという。鳥海町で育った喜代子さんの子供の頃は、黒砂糖でさえ珍しかったという。

由利本荘の調査では、この黒砂糖ときな粉の相性がよいことを改めて知った。蜜分が固まった粒が食感のアクセントになり、黒砂糖自体の風味も楽しめる。昔の黒砂糖の成分などについては確かめようがないが、現在もきな粉には、蜜粒入りの黒砂糖がよく使われている。酒田市で購入した笹巻に添えてあたきな粉も、笹巻にかけてみると黒い蜜粒が混じっているのがよくわかる。筆者もその時初めて糖蜜の粒だと気が付いたのだが、この黒砂糖の粒々になじみのない人からは、この「黒いもの」について問い合わせがあるという。

黒砂糖の話から派生して、佐藤さんのご主人は小学生の頃、サッカリン(商品名「糖元」)の小瓶をポケットに入れて持ち歩き、自分の脱脂粉乳(牛乳瓶に入っていた)にだけひそかに振り入れ、甘くして飲んでいたと教えていただいた。裕福な家庭には白砂糖があったそうである。

#### ◆保存

昔は気温が低かったことと、長時間煮たことで、笹巻は常温で3~4日は保存できたが、今は2日くらいである。賞味期限も三日間に設定されている。冷蔵庫で保存すれば1週間くらいもつ。かつては硬くなったら茹で戻したが、今はあまりしないという。

お盆の頃にもつくるが、気温が高いので冷蔵庫に入れないと心配である。

#### ◆松皮餅について

「松皮餅」は、現在、矢島町の「やさい王国」、鳥海町の「菜らんど」の2か所の直売所でほぼ毎日販売している。製造シールの原材料名をみると、どちらも灰汁の表記がない。松皮の色は濃く見え、充分入っているように思えるが、一世代前の松皮餅のほうが風味はあったという。松皮の処理に、灰汁を使うか、重曹を使うかの違いもあると思われる。生活変化もあって灰汁の使用も減っているが、秋田県では、販売用は放射能汚染の問題もあり、灰汁の使用をひかえるようにとの指導もあるという。

##### 矢島の松皮餅

江頭宏昌氏の令和3年度の笹巻についての調査・研究報告書によれば、天明8年(1788)の『悪作付書記』(鶴岡市郷土資料館所蔵・資料編参照)の松の皮を煮て食べる方法を紹介する文章のなかに、「粽をにる如くの灰汁をこしらい……」とあることから、当時すでに灰汁で松の皮を処理していたことが報告されている。

写真は現在販売されている松皮餅。松皮の処理されたものを入手して餅にしている。50年前までは灰汁で煮た松皮の塊を売る店があり、松皮餅を作る家が多くたが、処理した松皮が手にはいらなくなり、作る人が減ってしまった。



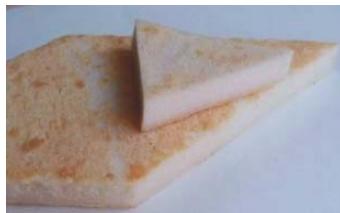
2021年4月まで「やさい王国」で松皮餅を販売していた鳥海町の佐藤和子さん(S18年生まれ)に作り方を聞くことができた。

## ◇松皮の処理◇

まず、自分の土地の赤松の木を倒す。幹は 50 センチほどある赤松を使う。外皮と、幹の下のほうの外皮をのぞき、内側の薄い皮をはぎ取る。はぎ取った皮をナタで鍋に入るほどの大きさに切る。母の世代は一日かけて柔らかくなるまで灰汁で煮たが、今は重曹で煮る。その後、木槌で叩いて、餅に入れることができるくらいほぐれて柔らかくなったら、両手で塊に握れるほどの大きさにひとまとめにする。松の木を 1 本倒してできる塊は 10 個くらいである。処理した松皮の塊はビニール袋に入れてストッカーで冷凍保存しておく。

## ◇松皮餅の作り方◇

冷凍の松皮の塊を茹で戻しておく。糯米 1 升で餅を搗き、まず餅に半分入れてみて、色を見ながら加える。味はたいてい同じだから、色で判断する(現在の市販品より濃いめ)。残りは冷凍に戻す。松皮が均等に混じるようになるまで搗くので、普通の餅搗きの 2 倍の時間がかかり、小豆餡を練るのも大変なので販売用はやめた。今は家で食べる分を食べたいに作るだけである。赤い松皮餅はヨモギ餅とともにお雛の菱餅にも、あられにもするものが地域の食べ方で、20 年前に初めて大福餅に加工して販売したのが佐藤さんである。



石川県能登町のまっこう餅(松皮餅)

十郎原にある日桂神社の春祭りの神饌に松皮餅がある。上方が「まっこう餅」と呼ぶ松皮餅。きな粉がまぶされている。白 3 段、赤 2 段の菱餅につくるが、松皮でうまく赤色を出すことは難しいようであった。直会のおすそわけをいただき撮影した。

## ② 旧由利町の笹巻

〈三浦康子氏(S23 年生まれ)〉

本荘郷土資料館から紹介していただき、由利本荘市大水口(旧由利町)の三浦康子さんから、電話での聞き取りを行った。三浦さんは、由利本荘市の「本荘消費」というスーパーなどに卸している。

### ◆笹巻をつくるきっかけ

笹巻は、矢島生まれの三浦さんの母親が由利町の明法で、やはり販売用の笹巻をつくるようになっていた。自分も子どもを連れて母の手伝いに行くようになり、作ることができるようになった。子育てが終わってから販売用に作るようになった。40 年ほど毎年笹巻をついている。スーパーやデパート、学校給食用に 2、3 年作ったことはあるが、大変だった。農業新聞の取材を受けたこともあり、その頃は姉が手伝ってくれていた。ご主人が退職後は、夫婦二人での作業となった。



スーパー「本荘消費」

### ◆ 笠巻を作る・食べる時期

販売用は5月25日からお盆のころまで毎日作る。

### ◆ 笠巻の材料

#### 笠の葉

笠の種類は不明であるが、自宅の後ろに笠の生えている場所があり、毎日取りに行く。売り物なので、とにかくきれいな笠を探すが、葉に斑点がつくようになるとやめる。

#### もち米

自分たちで生産しているので、もち米だけをスーパーへ卸してもいる。もち米とてんこ小豆(黒ささげ)で赤飯にしたものも人気である。昔、地質学者の講演を聞いた時、この大水口のあたりは鳥海山の噴火で飛んできた土があるため地味がよいと聞いて納得したという。大水口は本荘と矢島の中間よりやや矢島、つまり鳥海山寄りである。

#### イグサ

畠屋さんから買い、3回熱湯消毒して、乾かしておく。使う時には水で戻す。

### ◆ 巻き方

笠の葉は3枚使う。もち米を入れたあと、2枚重ねの笠でしっかりと包む。巻き方は矢島の佐藤さんとほぼ同じだが、イグサは短く切らず、長いイグサを使って5つを束ね、2回結ぶ。上のほうの結び目は持ち手のように結ぶ。この結び方は自分の印であるという。

### ◆ ゆで方

羽釜で25分くらいゆでる。薪を使う昔ながらの設備である。夜のうちに水から煮てザルにとり、吊るして水切りした後、風のあたらない北向きの風除室のテーブルの上にひろげ、ひと晩寝かせる。余分な水分が飛び、もち米と笠がなじむうえ、米にしまりが出る。

### ◆ 食べ方

きな粉は地元の大豆を使い、砂糖と塩で調整して袋に入れ、別売りにする。自分では、なにもつけずに食べることが多い。

5つ束にした際、半端になった2つとか3つを仏さまに2日間供える。何か不具合があったときに自分ですぐに確かめられるとの思いからもあるが、毎日作らせていただいていることに感謝を込めて供えている。店売りの笠巻の日持ちは2,3日だと思う。

昔は旅人が持つて出たが、その頃は笠の色がつくほど何時間も煮ていた。

### ◇ 灰汁で煮る◇

三浦さんが子供の頃(65年以上前)は、明法(現・由利本荘市森子明法)のあたりでは、近所に笠巻を灰汁で煮ているおばあさんたちもいたという。今のように冷蔵、冷凍、真空

パックなどの保存手段がない頃は、保存性は重要だったと思われる。手がかかるとはいえ、一度にたっぷりつくれば、各所へお供えし、その後は保存がきくため、旧由利町ばかりでなく、灰汁ちまきが各地で作られていたとしても不思議ではない。

灰汁ちまきは平安時代からあったとされている。一例をあげると、源順がまとめ元和 3 年 (1617) に刊行された『倭名類聚鈔』には「糉(ちまき)」という項目がある。和名「知萬木」。その製法は「もち米を菰の葉で包み、これを灰汁で煮込む」とあり、5 月 5 日に食べるとされている。とはいっても、今の時代まで、これほど好まれ、作られている地域は鶴岡周辺と九州のいくつかの地域だけである。

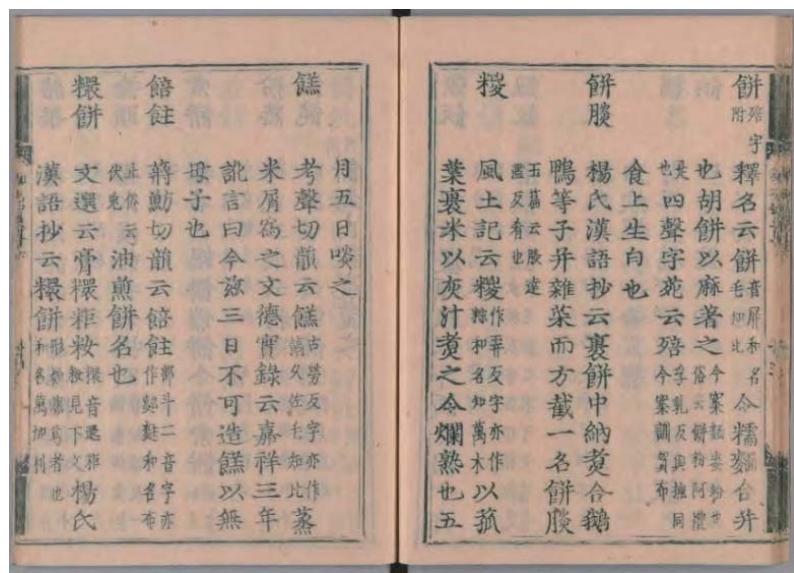


図 5-2: 『倭名類聚鈔』卷 8 (1617) より 国立国会図書館デジタルコレクション

### ③ 本荘朝市の笹巻

本荘朝市で笹巻を売るおばあさんは、今年 1 人だけになってしまったそうである。毎朝出店している佐藤キヨノ商店に委託販売している。6 月初めには時期が早すぎて買えなかったが、7 月中旬、前日に取り置きをお願いし、朝 5 時に行く。5 つで一束。1 枚の笹にもち米を詰め、2 枚重ねで巻いてあるので形がしっかりしている。中の米は真っ白で、新笹で包むのが由利本荘の笹巻に共通している。笹巻は人気があり、早く売り切れるという。



#### ④ 大内地区の笹巻



羽後本荘の北隣、羽後岩谷駅に直結する場所に旧大内町地域の道の駅「おおうち」がある。この一角に「大内地域農作物直売所」があり、「ひまわり会」という生産者団体が運営している。

笹巻は例年だと2、3軒が出しているとのことであったが、6月中の販売はかろうじて1軒であった。

この笹巻は今年から初めて笹巻を出しているという「ヤマサン農場」製である。5個で一束、青きな粉の袋入り付きで販売していた。笹巻は人気があり、午後になると売り切れることもあるという。

#### (3) 庄内北部地域と由利本荘地域

今回調査できた由利本荘地域の4か所で販売されている笹巻はほぼ同じ形状であった。北庄内、特に遊佐町や庄内町余目でつくられている「竹の子巻き」と呼ぶ笹巻と、由利本荘の笹巻は形がよく似ており、どちらも灰汁を使わない白い笹巻である。右の写真は余目の家庭でつくられた笹巻であるが、由利本荘でも、この笹巻と同じようなスゲのかけ方で、底が四角い家庭の笹巻をいただいたことがあった。

二つの地域の間には、修験の山でもある鳥海山がそびえるが、山が地域をさえぎるのではなく、鳥海山を親しく仰ぎ見て生活するという生活文化圏を共有しているように思われる。たとえば、由利本荘市の本荘郷土資料館に勤務する男性は「大学は名古屋に進学したため、帰省は夜行列車でした。列車が酒田あたりで海に近づいていくと、鳥海山が見えてきて、帰ってきたなあと涙が出たんです」と話してくださいました。鳥海山が人々のよりどころとなっていると感じられた。

一方、酒田市では笹巻の形は「竹の子巻き」(この調査の分類ではつの巻き)の他、「三



余目の笹巻



「角巻き」が作られている。そして、中のもち米は灰汁を使わない白い笹巻だけである。

その酒田で、7月に笹巻を入手できたのは産直所1軒のみで、スーパーなどでは、節供の時でないと置いていないという。通年灰汁を使った黄色い笹巻を購入できる鶴岡市とは大きな違いであった。

また、きな粉に使う砂糖に注目すると、由利本荘市では、筆者にはなじみのない写真のような粒々の蜜分を含む黒砂糖が使われていた。

そして、酒田市や余目の笹巻に添えられていたきな粉にも、糖蜜の粒入りの黒砂糖が使われていた。このような粒状の糖蜜を含む黒砂糖を好む地域と接している鶴岡市では、きな粉に黒砂糖が入らないことが多い。想像をたくましくすれば、蜜粒入りの黒砂糖を好んで使ううち、これを溶かしたものを作り、「砂糖汁」「砂糖蜜」「黒蜜」といって作るようになり、青きな粉の色も冴えるため定着したとも考えられないだろうか。

黒砂糖、白砂糖のほかにも、鶴岡市郷土資料館に所蔵される、明治25年、26年の鶴岡町役場「勧業諸表綴」(資料編参照)には、「赤砂糖」がみられる。おそらく黒砂糖の一種か、別名かと思われるが、実際にどのような砂糖であったのかは興味深いところである。



糖蜜粒がみえる黒砂糖入りきな粉

#### (4) 旅人と修験者の糧

車や列車、冷蔵システムがなかつた昔は、携帯食、保存食は家を離れる際の必需品であった。戦に明け暮れる時代には、兵糧でもあったとされる「朝比奈粽」はその古い例である。笹巻もまた、笹の季節ならではの携帯食として重宝した食べ物であった。

右図は、江戸時代後期の紀行家で本草学者でもあった菅江真澄(1754-1829)の手によるもので、天明6年(1786)頃までに描いたとされる旅



図5-3: 菅江真澄『粉本稿』より 部分  
大館市立栗原記念図書館所蔵

の写生帖『粉本稿』の中に、出羽地方の春先の「つばきもち」が描かれている。民家の軒先か、縁側であろうか、椿の葉に餅をのせた「つばきもち」がヘギや盆に並べてある。『菅江真澄全集第九巻』の「各図の説明文抜出」(注1)によれば、絵の左には「いてはにて、はるのはしめに、椿の葉のうらに、もちをもりてうるあり。筑前のつはいもちも、かゝるものならん。こゝには、つはきもちといふ」と書かれている。出羽の春の初め頃、椿の葉の裏に餅を盛って売っている絵図であるが、その「つばきもち」の上には何か吊り下げられているものもある。季節になれば、笹巻などの葉包み食をこのように吊り下げて保存したり、旅人に売ってもいいただろうか。

第3章の第3節で江頭宏昌氏が述べている鶴岡市の金峯山の麓にあったという「笹巻茶屋」のはじまりも、このような姿であったかもしれない。鳥海山の麓にも「蕨岡笹粽(ささまき)」があったことが鶴岡市郷土資料館に所蔵される『松竹往来』(資料編(1)参照)にみえる。そこにも茶屋があったろうか。金峯山も鳥海山も、修験の山である。

出羽三山参りを終えた修験者は、必ず金峯山に参詣するならわしになっていたとされる。その麓に昭和の初め頃まであった茶屋では笹巻を食べることができたという。その笹巻が金峯山の名を表すような黄金色の三角形だったとすれば、三山参りの最後に金峯山に詣でた修験者にとって、金峯粽などと呼ばれた笹巻は三山合一を思わせ、三山を巡ったしめくくりに体に取りこむ「おごふ」「おみごく」(2)ともなったのではないか。修験者でなくとも、金峯山に詣でたしるしの金峯山名物として好まれたと推測する。

さらに、羽黒の手向集落の修験者が「稻を主とする五穀に穀靈の発現を待つための物忌みの行」(3)を100日に渡り行つた「冬の峰」の最終日、大晦日に振舞う精進料理のお膳に、御幣のついた大きな三角の笹巻(写真右)が含まれることの意味は大きいと考えている。



## 注

(1)内田 武志、宮本 常一 編『菅江真澄全集 9』未来社 1973年 432頁

(2)溝口政子・中山圭子『福を招く お守り菓子』講談社 2009年 81頁 宮城県、山形県、岩手県などの「おごふ」「おごく」、新潟県の「おみごく」「おみこく」などは社寺の撤饌や御紋菓などをいう。

(3)出羽三山公式ホームページ「四季の峰」<http://www.dewasanzen.jp/publics/index/76/>

## 第2節 新潟県村上市の笹巻と長岡市のちまき

新潟県は日本海側に面し、長い海岸線が弧を描くように続いている。南北に長く、佐渡と粟島を含め、多様な食文化を持つ。かつては越後国と佐渡国からなっており、佐渡は独自の文化を有している。現在は南から上越(高田・直江津地方)、中越(長岡市、魚沼地方)、下越(新潟市から村上市)、そして佐渡と、大きく4つの地域に分かれている。さらに日本海から眺めると、越後国は「越州」と呼ばれる北陸地方の律令国の一つであり、「越州」は京都から近い順に、越前国(福井県)、越中国(富山県)、越後国(新潟県)と続く。

2節では、鶴岡と同じ笹巻文化圏の村上市の旧山北町と、昔ながらの越後らしさの残る中越地域の長岡市の家庭のちまき、さらに佐渡の相川の家庭のマキを補足的に報告したい。

### (1) 鶴岡市温海地域と村上市山北地域のつながり

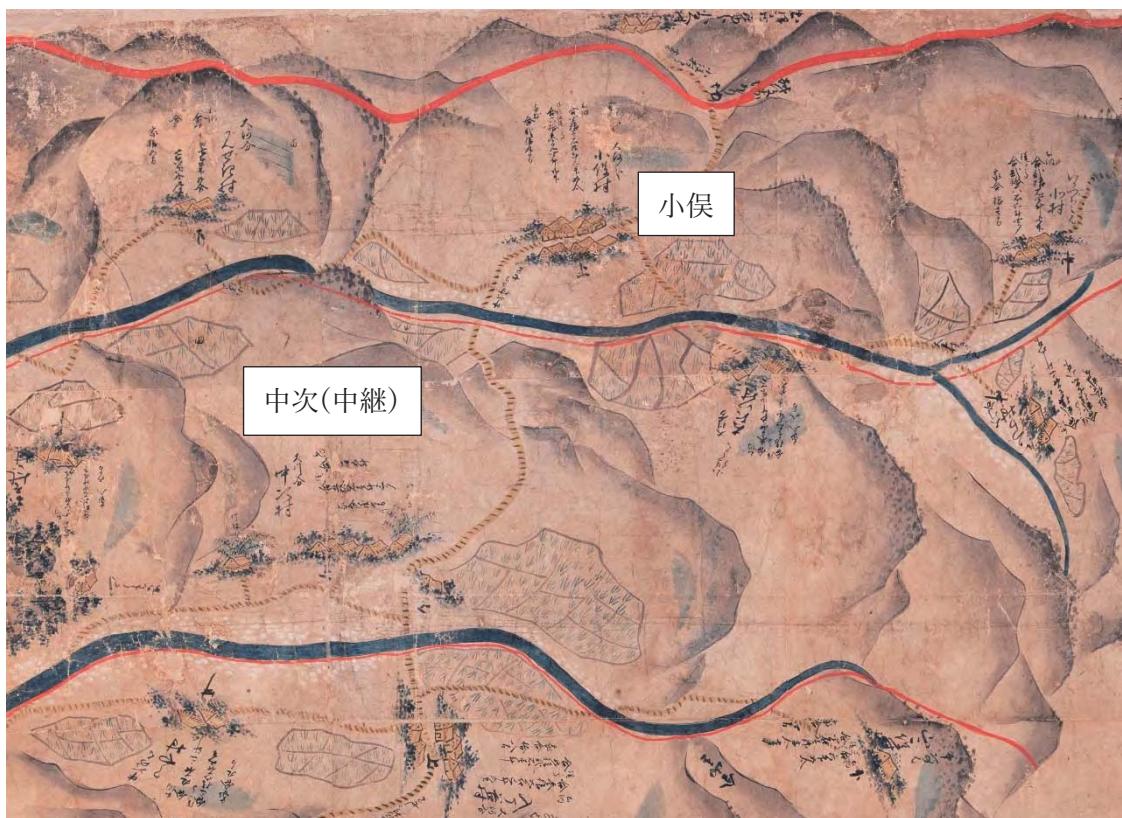


図5-4：慶長二年「越後瀬波郡絵図」部分 米沢市（上杉博物館）所蔵

新潟県村上市の旧山北町(さんぼくまち)は2011年に村上市と合併する以前は、「新潟県岩船郡山北町」であった。岩船郡の名は、律令国家の国土拡張に伴い7世紀に置かれた「磐舟柵」に由来している。この越後最北部の村上市と接するのが南庄内の鶴岡市である。

上の古地図「越後瀬波郡絵図」は越後から米沢へ移封となった大名家である上杉家に伝来し、現在米沢市の上杉博物館が所蔵する重要文化財である。東京大学史料編纂所が刊行した『越後国郡絵図』の改題によれば、「江戸幕府の国絵図よりもはるかに大縮尺の絵図で、その実にヴィヴィッドな描写と詳細な記載によって、類稀な歴史地理史料」とされる(1)。

桃山時代に描かれたこの地図の山北地域を見てみると、「中次村」とあるのが、今回笹巻の調査をした中継である。日本海から8キロほど内陸に入ったところにあるが、そこから小俣村へ続く道は、さらに山形県境へ続く。現在もこの道は鶴岡市の温海地区の小名部(絵図の最上部にも見える)へ通じ、その先は小国である。この小国は、南北朝時代に南朝方として戦った際、敗れた小国正光が落ち延びた地であるとされるが、小国氏は新潟県長岡市小国町の地頭であった。そうしたことを裏付けるように、鶴岡市小国では、五十嵐姓のルーツは越後側にあると伝わっている。さらに、鶴岡市一霞(ひとがすみ)には、五十嵐姓と笹巻に関するユニークな言い伝えもある。一霞の五十嵐左衛門家は笹巻を作らず、また食べないという。それは、先祖の五十嵐左衛門は明智光秀の家臣であり、「光秀が亡くなる前に食べていたものだからだ」と伝わるそうである(2)。この「光秀の粽」の話はよく知られており、京都の粽司・川端道喜の主人も著書『和菓子の京都』(3)のなかで、光秀が食べた粽は京都の愛宕山(修験の山でもある)の愛宕粽ではなかったかと持論を披露している。

五十嵐姓の件をはじめとして、人々の移動、移住が繰り返されたためか、新潟県最北端の旧山北町と、前章で訪れた温海(越沢)地域は、灰汁笹巻だけでなく、とちもち、しな織、焼畠と赤かぶといった灰を使う生活文化そのものが共通している。前章の越沢での笹巻調査の際、近くの「関川しな織センター」や、その向かいにある薬師神社(河内神社)にも立ち寄ることができた。この地域の氏神である河内(川内)神社は、村上市内にも点在する神社である。下記に報告する中継では、氏神である川内神社にも笹巻を供えてきたという。

村上市内にも数社ある川内神社は、鮭を祀る神社であるとも伝わり、付随する奇妙な雲上公伝説は地元ではよく知られていた(4)。そして、今も村上市宮ノ下にある一宮河内神社は、前出の「越後瀬波郡絵図」にも描かれる村上城に近いところにその社名がみえる。また、絵図では「大川分中次村」とあるように、中継は大川の生活圏であるが、日本海から遡上する鮭を捕るための「コド漁」という古式漁法が今も残る唯一の川がこの大川である。

以上のように、南庄内地域と村上市旧山北町とは多くの類似点をみせる。まずは、その旧山北町の「笹巻」の様子を報告したい。次に村上市街地から長岡市を中心に新潟県で広く作られている「ちまき」、さらに佐渡の「マキ」の順に報告する。

こうした結果、新潟県内の笹巻の中で、旧山北町の笹巻は灰汁を使うことに特色があり、むしろ南庄内の山間部の笹巻と類似性が高いことを確認したい。

## 注

- (1) 『越後国郡絵図』東京大学史料編纂所 1987 財団法人東京大学出版会 166頁
- (2) 『温海人 ふるさとの心を伝える 第二号』アイスリー 2015年 44頁
- (3) 川端道喜『和菓子の京都』岩波新書 1990年 28~31頁
- (4) 井上銳夫『山の民・川の民 一日本中生の生活と信仰—平凡社選書69』平凡社 1981年 7~12頁

## (2) 村上市の笹巻とちまき



### ① 村上市(旧山北町)中継の笹巻 <板垣順子氏 (S26生まれ)、菅原成子氏 (S26生まれ)>

新潟県村上市中継の「やまゆり会」は、地区内、県内外からの注文に応えて、笹巻(灰汁笹巻と白笹巻)やとち餅(餡入り・のし餅)などを、旧小学校教員住宅を作業所として使って製造を行っている。主に灰汁笹巻の作り方を報告する。



#### ◆技術の伝承

母親たちの代に「やまゆり会」という名で地域イベント用の仕事で発足した。その会の名を引き継ぎ、本格的に笹巻、とちもち作りをするようになった。一昨年までは3人だったが、昨年から2人ですべてやっている。一番忙しいのは、花見の頃で、次に端午節供(昔は「男の子の節供」と言った)である。

花見(4月下旬)のほうが注文が多いのは、おそらく男の子の節供(6月5日)には、それぞれの家庭で作るからだという。花見の頃には、地域内にしだれ桜の名所(作業所に隣接)があり、他所からも来る花見客で賑わうが、笹巻を家庭で作る時期ではないため注文が多く入る。

「やまゆり会」の2人は中継で生まれ、中継の家に嫁いだ。板垣さんの旧姓は菅原、菅原さんの旧姓は板垣で、どちらの姓も中継に多い。子供の頃から祖母や母、嫁いでからは姑の作る様子を見て、手伝って覚え、販売用をつくるようになってから、結び方だけを変えた。きっかけは雑誌『現代農業』に結び方が掲載され、しっかりと結べると思ったからである。

トチノミも自分たちで採取、処理する。11月29日の白笹巻の調査日には、トチノミの処理は終わり冷凍保存中であり、板垣さんの焼畑のチームの女性たちは、この日は赤かぶの漬けこみ日だった。杉を伐採し、山を焼いた灰が栄養分となり、赤かぶは2、3年肥料なしで元気に育つという。またトチノミは灰汁によって風味のよい素材となるのだそうである。



下の2点は10月3日。トチノミを干す菅原鮮魚店さんも笹巻やとちもちを作る。偶然出会った農作業に出かける人の作業着スタイルも昔ながらの手仕事による。



#### ◆ 笹巻の材料

#### 笹の葉



6月中旬頃に採る。採集地は徒歩圏内だが、今は車で移動する。

単にササと呼んでいるが、種類は1種類ではない。種類より使える大きさが目安となる。笹は長くて細い葉(丸めてもち米を詰める用)、葉が広くて大き目の葉(笹巻のかぶせ用)、小さめの葉(笹団子用)、など、それぞれに使うので、使えそうな葉をハサミで切って採取してきてから、拭くときに用途別により分け、枚数は数えないが、ひと袋に100枚ほど入れ、「団子」「大」などと書いてビニール袋にいれて作業所の冷凍庫に保存する。昔は乾燥させたが、葉が白っぽくなるので、今は冷凍のみで、使うときに30分くらい水に漬けて戻す。

### もち米

板垣さんは米づくりもする。2022年は9月11、12日が稻刈りだった。もち米はといでから灰汁水につけるが、灰汁水はもち米1升に対して、自分たちで作り一升瓶で保存してある灰汁を3カップ入れ、時々かき混ぜて、色むらがないようにする。ちゃんととかきまぜておかないと、笹巻が煮あがったときにまだらになるそうである。

### ミチシバ

ヒモ用の植物は、黒い穂ができるという「ミチシバ」を使う。河原や田のあぜ道に大きな株ではえているので、7月末から8月初めくらいに採っておく。5本で1つになっているので、一本ずつにバラしてから自然乾燥しておけば、使う時は水につけるだけである。

### ◆灰汁の準備

灰汁は、中継の信頼している人たちからもらう。作業所の玄関に2、3種の木灰がそれぞれ袋に保管してあった。木はナラが一番良く、ケヤキもいい。灰汁も自分たちでつくるが、配合は企業秘密であるという。

灰汁は、まず鍋に水と木灰を入れる。その際、木灰を手ぬぐいなどを縫った袋に入れ、縛ってから鍋に入れる。昔は鉄鍋、今はステンレスの鍋で煮る。グツグツ沸騰させてから火を止め、木灰の袋を取り出し、1日静かに放置する。そして、上澄みだけを1升瓶にとる。5升用の大鍋でつくると、1升瓶で5から6本とれるという。灰汁は舌にビリビリきて、翌日もその感触が残るくらいであるが、その「辛さ」を覚えておくのだそうである。

母親たちは、ミチシバで輪をつくり(右写真)、それを木灰を煮ている湯にいれてみて、輪のところに「ミズカガミ」と呼ぶシャボン玉のような膜が張れば、できあがりとしており、これを引き継いでいる。

しかし、灰汁の扱いはいまだに難しく、どちらの色も薄くなってしまう時がある。



## ◆巻き方

販売用の巻き方と、家庭用の巻き方の2種類がある。形は細長い三角巻きである。



### ◇販売用の巻き方◇ 手順写真は白い笹巻

小さい方の笹1枚を漏斗状に丸めて、先端を下に持ち、葉先はカットする。スプーン1杯のもち米を入れて、箸でつついで下のほうまで詰める。さらにもうスプーン一杯分を加えてから、笹を手前に折って米が出ないようにしながら細長い三角巻きにする。その上にもう1枚横にしてかぶせ、左右を折りたたむようにする。鶴岡の笹巻と同じ折り方である。

秋田のように底を三角形にしない、庄内や新潟の三角形に近いが細長い三角巻きである。



ここまで家庭用の笹巻も同様であるが、販売用はミチシバの巻き方が違う。

ミチシバを細い方を下にして、手前側の真ん中を親指でしっかりと押さえながら、上から裏へ回し、裏の真ん中へんで中指で抑えたら、右回りにミチシバを二重に巻いて締める。裏を手前に向けて、ミチシバが2重になったところへ上から下へ通してから上に引く。反対側の最初にあてたミチシバも上に持ってきて、しっかりと結ぶ。長い方はそのままにして、短いほうは、適宜カットする。



◇家庭用の巻き方◇



最初に作るミチシバの輪つかは、灰汁を作るときの出来上がりを確認するための「ミズカガミ」用の輪つかと同じ。あらかじめ片方の端に輪をつくったミチシバをたくさん用意する。

笹の葉を漏斗状にしたところへ米をスプーン2杯分入れて葉を折りたたんでふたをする。ツノのほうを下にしてミチシバの輪の中に入れ、ミチシバの輪つかを笹で包んだ三角の真ん中あたりできっちり締めてから、ミチシバの先を上から輪の反対側に持っていく、輪にひっかけるように引き抜く「ひっこく」だけで終わり。結ばないでよい。



販売用笹巻は、1束をもちあげると、下向きにそろう。家庭での簡単な結わえ方は、束を

持ち上げた時、あちこちを向く。上の左写真で左手に持っているほうが上に結び目のある販売用で、持ち上げると下向きになる。出来上がった笹巻は5つを1束に縛る。

調査当日はサイズが少し大きめだったが、もち米1升で60個ほどできる。この細長い三角巻きは、新潟県内でも上越地区や十日町などでもみられる。

#### ◆ゆで方



灰汁水で煮る。中鍋を使う場合で、水に180ccのアルミカップ2杯の灰汁を入れ、水から煮る。灰汁が強いので、軽量カップがすぐ傷み、指もツルツルする。

5つを1束にしてあるが、2個ほどバラで鍋の取っ手に結んでおき、1時間ほどタイマーをかけておいて、煮え具合を見るときに使う。鍋の蓋を載せて煮るが、煮ている途中で、蒸発してきいたら、小さめやかんで灰汁水を足す。



試し用の笹巻をあけてみて、米粒がはつきりしている場合、あと5分煮る。お米の粒感が少しはある程度であげても、余熱で粒感がなくなるという。

5つずつ結わえてあるので、取り出す時も5個単位で箸で引っ掛けもち上げ、ザルにとる。取り出したら、新聞紙を広げた上に並べ、専用の風呂敷をかけて粗熱がとれるまでおく。

笹巻は灰汁を使わない白い笹巻もつくる。巻き方は全く同じである。家庭でも白い笹巻と灰汁笹巻と両方つくることが多いという。板垣さんは白の笹巻が好きで、菅原さんは灰汁笹巻が好きだというように好みは分かれるが、二人と

も少し粒感がある方が好きだといふ。

白のほうも、煮あがりの判断は、途中であげて開いて見た時の米粒の様子で判断する。粒感がしっかりとある場合、もう少しねつとりするまで煮る。白のほうが煮る時間は長い。灰汁を使うほうが速く煮えるからである。笹の色は灰汁笹巻のほうが緑色が残るが、笹の香りは白いほうが勝る。

「山ゆり会」は白の笹巻も笹団子も注文に応じてつくるが、家では6月の節供に笹巻と笹団子を一緒につくる。笹団子や草餅に入れるヨモギは、春に採り、灰汁で煮て冷凍しておく。



#### ◆食べ方

白砂糖入りきな粉、白砂糖のみ、砂糖醤油、または何もつけてないで食べる。きな粉は購入する。

府屋駅と中継を結ぶバスの運転手の話では、子供のころは、この時とばかりに、白砂糖だけを思う存分つけて食べたそうである。今も白砂糖だけで食べるという。

中継では蜜はつけない。黒砂糖の利用がないからだろうか？  
笹巻はどこの家でも作っていたので、やつたりとつたりはないが、今は子供に送ったり、作らない家にあげることがある。  
今や越後名物になっている笹団子に関しては、山北地域では昭和30年代以降に作られるようになったという（注1）。



#### ＜川内神社へ供える小さな笹巻＞



節供に家で笹巻を作ったときは、神棚ほか家のあらゆる神様に笹巻2つずつ供える。そして、氏神さま「川内神社」へは、小さな笹巻を笹一枚で作り、一人1つ、または2つ持つて行った。

お参りに出かける時は、下の写真のような専用の取手付きの通い箱のようなものに、お神酒、麻苧、白米「ハネリ」、菖蒲・ヨモギの葉を入れ、笹巻を忘れずに持つて行った。今は小さな笹巻でも熊などを呼び寄せるので、お賽銭だけになった。



小さな笹巻は神社の他、野の仏さまなどにも供えてまわったという。11月の調査の際、菅原さんにご案内いただき、この日作った小さな笹巻を供えた。



写真左から、川内神社、近くのお地蔵様、家の裏側の水神様へ小さな笹巻を供えた。

#### ◆ その他の笹巻や灰汁をつかう菓子類

#### ◇ 雛祭りの菱餅 ◇

とち餅、草餅、白餅の3色で菱餅とする。以前は川内神社へ供えにいくための小さな菱餅をつくった。雛祭りには「みみとり」という兎を模した餅もつくり、お盆に6個供える。

#### ◇ とちもち ◇

山持ちの人がトチノミが落ちる時期になると下草を刈っておいてくれるので、トチノミを採りに行く。花見には餡入りのとちもち、正月前や、雛祭りにはのし餅の注文が多い。

とちもちは何度つくっても灰汁との兼ね合いが難しい。色の出方も違うので、薄い時は注文品には出せず、自家用にする。蒸す時は、もち米・とち・もち米、と三層にして蒸す。

#### ◇大毎の日曜朝市◇

中継の増子商店の増子豊氏(S34年生まれ)は、近くの大毎(おおごと)集落の朝市などに出店もしているため、地域の情報に詳しく、「やまゆり会」のことや、大毎の朝市では「タケコさん」というおばあちゃんが毎週日曜に売る笹巻と笹団子も人気であることなども教えていただいた。増子商店や菅原鮮魚店は、交通の不便な山熊田(事項②で報告)へも移動販売もすることもあり、お花見をはじめさまざまな機会に仕出しもする。

#### ◇灰汁をつかったまんじゅう◇

中継へのバスが出るJR府屋駅からほど近い秋野屋、ダイゴヤなどで、田植えの頃に硫黄系の匂いのする少し黄色いまんじゅうを作っていた。灰汁を菓子に使う話は、長岡にある老舗菓子店、越乃雪本舗大和屋の主人談として、大正3年の話が『奮闘の長岡』に記録されている。それによると、灰屋から灰を求めて灰汁を使う店は多かったようである(2)。実際に九州の郷土菓子には、「タンサンまんじゅう」、「ソーダだご」などが多くみられる(3)。これもタンサン(重曹)が買えるようになる以前は灰汁も使ったのだろうか。

#### 長崎のトーアクちまき

『聞き書 ふるさとの家庭料理 第六巻 だんご ちまき』(212~213頁)によれば、「トーアクは唐あくで、もともとは中国で自然にできたアルカリ性の湖水(かん水)のことであるが、…中略… トーアクはもち米一升につき小さい卵くらいのものを湯で溶かして使う。トーアクがなければ、わらや、へご(しだ)の干したのを焼いた灰に水を加え、その上澄みを使つてもよい。この灰の汁の中に、洗ったもち米を一晩つけておく」とある。長崎ではもち米を笹で包まず、木綿袋に入れて煮る。餅屋には輪切りにしてパックにいれたちまきや、晒しの布袋も売られていた。(写真は2017年長崎にて筆者撮影)



#### ② 村上市(旧山北町)山熊田の灰汁笹巻

〈大滝ムツ子氏(S20生まれ)、大滝栄子氏(S16年生まれ)、大滝朝子氏(S15年生まれ)〉  
「さんぽく生業の里」の大滝ムツ子氏、大滝栄子氏、大滝朝子氏の3人で灰汁笹巻を作っている。山熊田は大滝姓が多いため、姓が同じであるが、3人は姉妹というわけではない。

「さんぽく生業の里」は山熊田の住人で出資して立ち上げた企業集団である。「生業の里」については、中嶋哲夫『奇跡の企業組合 生業の里 還暦を超えたお母さんたちの挑戦』



(博進堂 2016 年)に詳しい。マネージャーの國井千寿子さん(父親は鶴岡市の出身)にお話しを聞き、節供の時期は外れてしまっていたため、販売用に冷凍してある灰汁笹巻を購入した。

山熊田は、中継と同様、焼畑で赤かぶをつくる。また、雷・鶴岡市の関川とともに県をまたいで、伝統工芸品「羽越しな布」として「しな織」を作り続けている。「さんぽく生業の里」では、笹巻の時期には、笹巻づくりが体験できるような設備も整っているが、コロナ禍が始まってからは、他所からの人を受け入れないようにしていたため、調査はできなかった。

#### ◆巻き方とゆで方

形は中継と同じ長細い三角巻きで、秋田の笹巻のように底が三角形でなく平らである。もち米を灰汁に漬けてから笹の葉 2 枚で巻く。スゲは笹巻の中央で結ぶため、「やまゆり会」と異なり、持ち上げた時に横になる。笹巻は 5 つごとに束ねる。

昔使っていた暖房用のストーブを再利用した竈で薪を使い、ステンレス鍋で湯を沸かす。煮る時間は 2 時間で、中継のおよそ倍の時間である。

笹が薄く柔らかくなり、裂けている部分もあるほど、もろくなっていてむきにくいが、強めの灰汁で長時間煮ることで、日持ちはよいと思われる。



#### ③ 村上市(旧市街地)の家庭の笹巻と笹団子 <横山貞子氏(S19 年生まれ)>



村上市下助渕の横山貞子さんの笹巻と笹団子は、前述の旧山北町の中継の笹巻とは異なり、新潟県内の中越地区のちまきと同じである。ちまきとも言う。

横山さんは友人が笹を採ってきてくるので、それを炭酸でゆで、拭いて冷凍しておく。作る時期はその年によるが、5 月末くらいからで、6 月 5 日の節供には笹巻を持って氏

神さまにお参りに行く。東京の子供たちなどに送るので、笹巻と笹団子 200 個ずつは作る。前日に笹巻を巻いて水に浸しておき、翌日茹でる。その間に前日に捏ねて寝かしておいた団子生地で笹団子も作る。団子生地は長年の経験と工夫による自分なりの配合がある。

ちなみに、笹団子は、写真のようにどちらか片方だけのスグをといて、バナナの皮をむくように笹をむき、もう片方の笹を束ねたまま食べれば手が汚れず、始末もきれいにできる。

#### 注

- (1) 矢野敬一『「家庭の味」の戦後民俗誌 主婦と団欒の時代』青弓社 2014 年 183 頁
- (2) 『奮闘の長岡』大正 3 年(1914)北越新報社編 新潟日報事業社 1984 年 227 頁
- (3) 『聞き書 ふるさとの家庭料理 第七巻 まんじゅう おやき おばぎ』農文協 2003 年 104 頁、126 頁など

### (3)長岡市のちまきと笹団子

現在では、笹団子だけが新潟土産の代表のように思われ、業者などによって年中笹団子が作られているが、中越地域の家庭では、ちまきと笹団子は一緒に作るものであった。長岡市の筆者の祖母と母も、こね鉢を囲んで、1 日がかりで両方を作った。その光景は、笹の葉を布巾で拭くシャッシャッという音とともに蘇る。ちまきは仏壇に供え、家族 6 人で飽きるほど、食事にもおやつにも食べた。5 個ずつの束を 2 つ振り分けにして竿にかけてあった。



最近は端午の節供に作るとも聞くようになったが、家庭で作る場合は、祭り(たとえば、柏崎市は 6 月 14 日から 16 日のえんま市(上の写真 2 点とも三井田あつ子氏作)、長岡市旧与板地区は「おとりこし」、魚沼地域は「愛染さま」など)に合わせて作るものであった。祭り見物には、ちまきや笹団子を腰にさげて出かけたと聞く。保存食であり、携帯食であり、祭り見物の相棒でもあった。

今回の調査で、酒田市市街地の笹巻(前節(3)の写真参照)が、新潟県の広い範囲で作られている三角ちまきとほぼ同じであることを知り、意外であった。酒田市で購入した笹巻は形と味わいも同じで、きな粉に黒砂糖を使うことが唯一ともいえる違いであった。

## ① 文献にみる長岡の江戸時代のちまき

秋田の箆巻でも引用した、文化年間(1804～1818年)に編纂された『諸国風俗問状答』なかの「越後国長岡領風俗問状答」に記録された端午節供の項目を見てみると、「食品は粽、箆餅など贈答し祝ひ侍り。菰を用ひず、皆青箆を用侍り」とあり(注1)、粽も箆餅(後述)も青箆を用いていたことがわかる。新箆であろうか?

また、長岡藩士小川当知によって慶應年間に書き始められ、明治 9 年に完成した、越後長岡の年中行事の記録の五月五日の部分には、

「二三日以前より家毎に粽を制す 粽は千巻なり、真菰を以て包み、五色の糸を以て巻たるよし、長岡にてハ 笹の葉を三角に造り、糬を以て制す、また団子粽とて団子を 笹の葉で包むもあり」

とある(2)。

粽は真菰で包んで五色の糸で巻くとされる宮中や幕府の儀礼に欠かせない粽についても触れているが、長岡にては、藩政時代末期に現在のようなもち米を笹の葉で包む「三角ちまき」と、笹で包んだ「団子粽」が作られていたことがうかがえる。

糯米と団子(主に粳米粉を練った生地を指す)をそれぞれ笹で包んだ、2種類の笹粽が作られていたわけだが、「団子粽」のほうは、現在の笹団子のように甘い餡が入っていたがどうかは不明であり、武家などでは砂糖入り団子生地(ういろう)の粽を作っていた可能性もある。現在の甘い餡入りの笹団子が作られるようになったのは、砂糖が潤沢に手に入るようになってからであろう。つまり、笹団子はちまきより新しい食品であるが、江戸時代の「団子粽」の系譜であると思われる。

現在の笹団子も地域によっては、「横団子」、「ダンゴツマキ」などとも呼ばれ、巻き方にも多少違いがある。また、笹団子生地に入れる草は、ヨモギが主流であるが、長岡市の特に山間部ではグレーがかかった薄い緑の団子生地になる「オヤマボクチ」(ゴンボッパ・ヤマゴボウなどと呼ぶ)が好まれた。これについては次項で詳しく述べる。

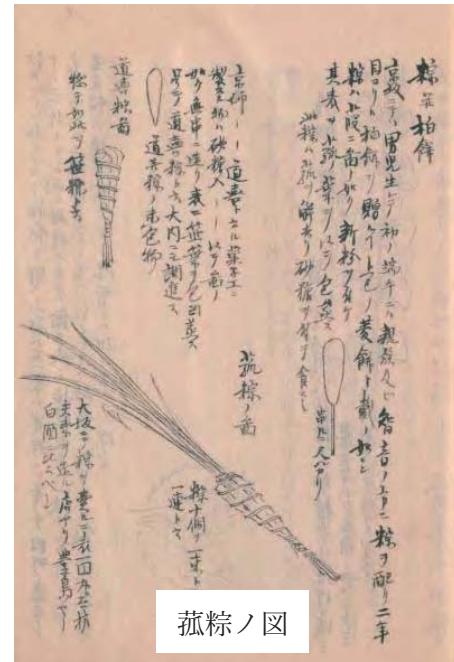


図 5-5: 喜田川季莊編『守貞謾稿』巻 27  
国立国会図書館デジタルコレクション



## ② 一世代前の長岡のちまきと笹団子

長岡市にある悠久山栄養調理専門学校の校長を長年務めた松田トミ子氏(S19年生まれ)と、同校に勤務する管理栄養士の小林直子氏(S27年生まれ)に、子供の頃の話を中心に聞き取りさせていただいた。

### ◆ちまきと笹団子を作る・食べる時期

田植えが終わり、養蚕明けに新笹が育つ頃が、たまたま6月の節供の時期であった。笹団子は前年の笹でもよいが、ちまきは新笹がよい。ちまきを作る家庭は、5月～6月の時期以外に作ることはないため、本調査では聞き取りのみになった。

### ◆ちまきの準備

#### 笹の葉

山に行かなくても、笹は庭や近所にあるので、子どもたちも笹採りを手伝った。新芽が大きくなつて、7月くらいまでの間に採つておく。8月の風にあたると「こわくなる」(硬くなる)。硬い葉で巻くと裂けやすく、糯米がはみ出てしまう。中越地区のちまきは、詰める米の量が庄内より多く、中央がポンと膨れるくらいみっちりと詰まつてゐるちまきが好まれる。笹の葉は、昔は採つたら洗つて乾燥させたが、最近は重曹を入れたお湯で笹の葉を茹でてから冷凍する。

#### もち米がはみ出さない工夫

長岡市街地の旧文治町内でも、日を決めて1軒の家に集まり、ちまき作りを楽しむ人たちがいる。それぞれスケの結わえ方、結び目の位置も違う。家に持ち帰つて煮るので、煮る時間もさまざま、自分の家のやり方を続けている。写真は調査時でなく、ちまきを作る時期のものである。

一方、全員が同じやり方をするのは、もち米がはみ出ないよう、笹を漏斗状にする時に、控え(写真中央)を作ることである。最初に折つた角を押さえ、先端をずらすようにして漏斗状にすることで、先端がひらくことがなく、米がはみ出さなくなる。笹は前年に採取して乾燥保存しておいたものを使う。また、笹の色が良くなるため、ちまきを煮るときに銅鍋を使う人もいる。山菜の処理などにも使う。



### ◆ちまきの巻き方・茹で方

水に浸しておいたもち米を2枚の笹で巻いた後に、5つずつ束ねてから一晩水につけておき、翌日水から1時間ほど茹で、米は倍ほどに膨らむ。水を切るために竿に振り分けにしてかけておく。笹が乾いてくると水に漬けたり、茹で戻したりしながら1週間ほどで食べた。

### ◆食べ方

きな粉は大豆を炒って、皮を吹いてとばし、石臼で粉に挽く。上白糖と混ぜる。塩を少し加える場合も多い。皿にきな粉を敷いた上にちまきを取り出し、きな粉はたっぷりと、一口ごとに何回もつけるので、たくさん用意する。

### ◆笹団子の準備

笹団子もちまきと一緒につくるので、前日までに、団子生地と小豆餡を用意しておく。団子生地は、「たらんこな」(うるち米粉)を粉屋で買ってきて捏ねた。米粉は洗って目がつんだ晒しの袋に入っていた。

### ゴンボッパ(ヤマゴボウの葉・ゴボウの葉・オヤマボクチ)

今はもっぱら笹団子にヨモギが使われるが、昔長岡あたりでは、笹団子はゴンボッパでつくった。前年に採取し乾燥保存していたゴンボッパを30分ほど茹で戻しておく。ゴンボッパは畑の隅で育てるか、団子の季節になると売りにきた。ゆで戻したゴンボッパを粉に入れて捏ねた笹団子の色はグレーだった。前日に捏ねてねかせておく。

### ◇ゴンボッパやヨモギの効用◇

うるち米を使う団子生地は歯ざわりがよいが、その日のうちに硬くなり割れやすくなるが、茹で戻したゴンボッパやヨモギの綿毛がつなぎになり、粘りが出て、硬くなりにくくなる。しかし、現在はうるち米ともち米で団子生地を作ることが主流になっている(3)。作り手それぞれにこだわりがあり、米粉の配合も研究され、また「笹だんごの素」という市販品もある。ゴンボッパやヨモギの効用に頼らずとも、硬くなりにくい団子生地ができるようになったともいえる。

春に草餅をヨモギで、初夏に笹団子をゴンボッパで作るというように、それぞれ旬の時期に作るものが決まっていた。4月15日の藏王さま(金峰神社)の祭りを目当てにヨモギの新芽を摘んで「草餅」にした。着物の洗い張りの長い台の上で、きな粉をとり粉にして作ったものである。そして、笹が大きく育つ7月1日(旧暦6月1日)キンヌギ朔日には、笹1枚で「笹餅」を作る。ちなみに、キンヌギ朔日とは人間や蛇が皮を脱ぐ日だという。

### ◇昔は白い笹団子◇

長岡市村松の山崎トヨ氏(S11年生まれ)は、真っ白い笹団子を作る。しかも、今は作る人がいなくなり、知る人ぞ知る「ゴボウの葉」の綿毛だけを使う笹団子である。

昔は6月の中旬くらいに田植えも終わり、笹の葉も育つと、ちまきと笹団子を作ったという。隣の山古志地区などは7月になり、子供の日を言うようになったのは最近である。

「ゴボウの葉」とは、前出のゴンボッパである。山古志地区からとってきて裏の畑で育っていたこともあったという。夏に葉の柔らかい部分を乾燥させ、叩くと綿毛のところが残る。それを重曹で煮ると、ぬるぬるしてきて、綿毛が葉から離れたのがわかる。墨汁のような色になった汁は捨て、綿毛の部分を昔は川でさわしたが、今は水道水です。綿毛を乾燥させ、一斗缶などに保存しておく。使うときはお湯で「ほとぎらす」(ゆで戻す)。軽く絞って木鉢にうるちともち半々の米粉と一緒に入れてこねあげると白い団子生地の笹団子ができる。

笹の香りを邪魔しない、ゴボウの葉の綿毛だけをつなぎに使った白い笹団子は、現在はほぼ忘れられ、かわって緑色が濃く香りも強いヨモギが主流となっている。



#### しっかり育った新笹の葉を使う「笹餅」

「笹餅」7月1日の「キンヌギ朔日」に作るものだったという。餡入りしんこ餅を、成長してガラス質のある葉の内側に餅を置き、葉を3つにたたんだだけのシンプルな初夏の餅菓子であり、その日のうちにかたくなるが、すべすべとした餅肌が身上である。これと同じものかは不明だが、前記の『諸国風俗問状答』には笹餅を作っていることが記されている。

#### (4) 60年以上前の佐渡市相川のマキ

佐渡金山で有名な相川出身の渡邊道子氏(昭和11年生まれ)に、娘時代(60年以上前)に見ていた佐渡相川での母親のちまき作りを聞き取りさせていただいた。調査時は10月16日で、本来は大きな笹が必要であるが、自宅そばに生えている小さな笹を使い、スゲはタコ糸で代用して実演もしてくださった。出雲崎へ嫁いで以来、作ることのなかった佐渡のマキを、60年前の記憶をたどりながら仕上げられることに驚いた。

一晩寝かせてからゆでるものなので、筆者が持ち帰り、翌日指示通りにゆでた。

##### ◆マキの準備

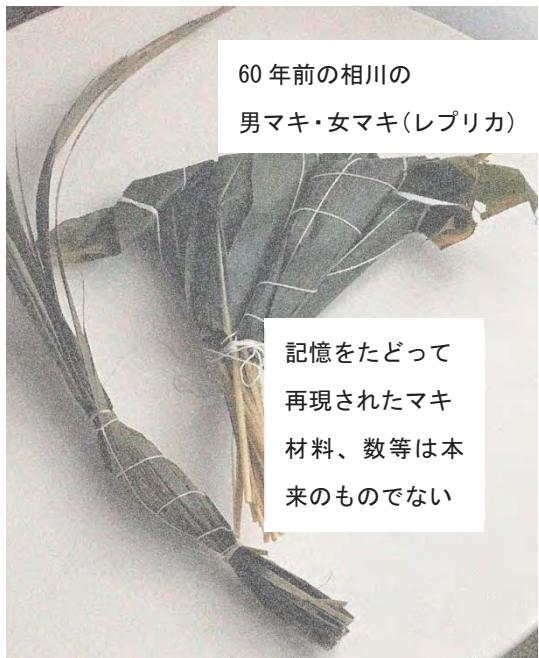
母親はまず米を石臼で粉にするところから始めたといい、米を粉に挽く時は民謡みたいな歌を歌うので、歌が始まると粉ひきが始まったなとわかったという。スゲはマキを作る時期になると売りに来た。

「男マキ」に笹、「女マキ」にはススキを探ってくる。

男マキの笹は大きくて硬いものを使う。特に古い「熟した」大きな笹がよいという。つまり前年に出た葉で、1年間そのまま生えていた硬い笹がよい。香りも色も違うとのこと。洗

ってそのまま使う。

女マキのススキの葉は何枚も使う。手が切れることがあるので、注意が必要である。団子生地は、うるち7：もち3の割合で、硬めの生地に捏ね、少し長細い楕円を作る。



### ◆巻き方

男マキは中表にした笹を2つに折りたたむようにして団子を中に入れる。2枚目と3枚目は長いまま笹の表が外に出るように扇型に持つ。団子を包んだ2つ折りの笹をまん中に置いて、左右から団子がみえないように笹の着物を着せるように包み、左手で笹の軸の方を持ち、右手で笹の上のほうを束ねるように握ってねじるようにして、横に向ける。(再現品はこの時点では笹の葉が小さいため、ねじった先が短く恰好が悪い)、スゲ(タコ糸で代用)を巻いて、ナタのような形に仕上がる。5つを1束にして、2つの束を右向きと左向きにして1束に合わせ、笹の茎の元でしばると扇のようになる。これを

三方にのせて神棚に供えた。

女マキはススキの葉を何枚か使って団子がはみでないようにして、上下を縛るようにスゲでとめる。下のほうは切りそろえるが、上はそのままにする。女性の髪の毛を表すという。女マキは寺へもって行ったという。

### ◆茹で方、食べ方

どちらも、巻いた後はすぐに茹でず「発酵させる」という。布巾をかぶせて一晩寝かす。翌日に沸騰した湯に入れ、20分ほど茹でるが、あまり煮ると溶けてしまうので注意する。火を止めてそのまま置き、粗熱がとれてから、新聞紙の上に広げ、布巾をかけておく。

食べる時には、団子生地に葉の色などが移っているが、赤みがかり、紫色のような微妙な色あいになるのが一番よくできたとされた。節供の翌日は、近所の者同士で「あっこうなつたか？」と首尾を確かめあったという。

マキは白砂糖入りきな粉で食べる。「ネセマキ」とも言う。

2~3日寝かしてから蒸すと茶色く色づくこともあるという。このことは、「新潟県の郷土食に関する研究(第6報)」によれば、「この独特のマキは佐渡には昔、流人が多く、その中に世阿弥らの手により京都チマキの流れをくむものが作られ、甘味付けに赤カビを用いた」というが、これら素朴な味は捨てがたいものがあり、今もなお伝えられているものである」とある(4)。

以上の報告は 60 年以上前のことであるので、現在、相川でこのようなマキを作っている方がいるかは不明である。越後側とは笹の選び方に大きな違いがあり、団子生地を笹に巻いてから寝かせる点も佐渡の団子粽「マキ」ならではといえよう。

なお、男マキのほうは、農文協から 2019 年に出版された『米のおやつともち』に紹介されている島根県の笹巻(5)に似ており、女マキのほうは、江戸時代の絵図にもみられる菰粽(図 5-5)と同様の形式である。

#### 注

- (1) 「越後国長岡領風俗問状答」『日本庶民生活史料集成』第九巻 三一書房 1979 年 498 頁
- (2) 『長岡市史双書 44 長岡城之面影長岡城下年中行事一』 長岡市立中央図書館文書資料室 2005 年 84 頁
- (3) 笠原賀子監修 山田チヨ・松田トミ子編『次世代に伝えたい いまに活きる伝統料理』第一出版 2007 年 23~24 頁
- (4) 渋谷歌子、本間伸夫、砂糖恵美子、石原和夫「新潟県の郷土食に関する研究(第 6 報)」『県立女子短期大研究紀要第 16 集』新潟県立女子短期大学 1979 年 155~156 頁
- (5) 『米のおやつともち』農文協 2019 年 104 頁

## おわりに

秋田県由利本荘市と新潟県村上市の笹巻・ちまきについて調査を進めるうち、次第に鶴岡市の笹巻の特異性が見えてきた。鶴岡市での調査では、硬めの笹を使い、笹の香りを重視しないものの、特有の風味があり、米粒が消え葛餅のような食感への変化など、灰汁を使うことから生じたと思われる特性を持つこと、店売りでは1年中見かけるが、家庭では端午節供を目当てに作っていることなどがわかった。しかしそればかりではなく、菓子文化の観点から興味深く浮かびあがってきたのは、子供の祝いと笹巻の関係についてである。

笹巻調査と同時に進めていた鶴岡雛菓子の調査で訪ねた菓子店では、「七つ祝い」という子供の祝いの式菓子が盛んにつくられていたことを知った。「七つ祝い」と笹巻の関係は、庄内特有のことである。秋田、山形、新潟のわずかな地点の調査からであるが、隣接の他地域では見られない鶴岡を中心とした地域の笹巻の独自性の1つとして考察したい。

それぞれの県の事例でもみられたが、粽は第一に神様へ供えるものだった。(鶴岡市の事例は資料編参照)。亀井千歩子氏は『日本の菓子』のなかで、「この節供に食べる「チマキ」も、故事来歴などはすべて中国伝来のものとされている。しかし粽は非常に単純な食べ物で、茅萱、真菰、蘆、笹の葉等に米粉を水や湯で捏ねたものや、餅、飯などを包み煮たり蒸したりするもので、最初は神への供物であったと思われる。その後は戦場や旅の携帯用の保存食、あるいは仕事をする人の弁当、やがて餅菓子となるが、日本の風土でごく自然に考えられた食べ物である」と書いている(注1)。平安時代から特に公家や武家において、大陸での伝承を飲み込むように受け入れてきたことで、日本古来の心根を見失った部分も大きいのではないかと、筆者も祭りの供物や行事菓子を訪ねながら考えることがしばしばあった。



亀井氏は、神奈川県大磯町の5月5日に行われている、神揃山に集結した五社が総社の六所神社と1年に1度対面する「国府祭(こうのまち)」で授与される、六社の厄除けチマキ(左上写真)についても触れ、「この括り方も六社六様で、二箇所、三箇所、五箇所、ぐるぐる巻きとあり、全部違っているが、土の人たちにはどのチマキがどの神社か分かっていた。つまり形の違うチマキは、集落や地域、村などを表すシンボルマークであったと考えられる」(2)という。筆者も大磯の近くに住んでいた頃、国府祭に出かけたことがあるが、この祭りには古式ゆかしい神事が多く含まれている。神輿とともに神揃山への往復を練り歩く氏子たちが手に持つ粽は早苗にも見え、青々とした粽に託された祓と豊作への祈りとが感じら

れた(3)。

すくすくと空に向かって伸びるイネ科の笹が青々と大きく育つ頃、その笹に米の靈力を詰め込んで、しっかりと結わえ、その昔はどこでも長時間かけて煮あげたものだった。京都の川端道喜によれば、粽は笹と中身が一体になるほど長時間煮るという(4)。笹と米がひとつになった粽は、人々が願いを託すのにふさわしい供物といえる。その生命力が凝縮したような笹粽、笹巻を、鶴岡では子供の「七つ祝い」に贈るという。子供が無事に育つよう笹巻の呪力にあやかるのであろう。

その「七つ祝い」の笹巻の中には、幾重にも笹の葉を巻いた「大きな竹の子巻き」がある。鶴岡を中心に庄内地域以外では見られない子供の祝いのためのかたち、天を向いてしっかりと立つ笹巻である。子どもがすくすく成長するようにとの願いが、鶴岡では特に竹の子の形に集約されており、鶴岡雛菓子においても竹の子は必須アイテムとなっている。



季節や地域により、笹巻を使わない場合の「七つ祝い」の式菓子に欠かせないのは、竹の子をかたどった木型で抜いた打ち菓子や生菓子である。他に紅白まんじゅうなどを詰め合わせて「七つ盛」となる。左の写真は庄内藩の支藩である松山藩領だった酒田市松山地区にある櫻田菓子舗の「七つ祝い」の式菓子見本を複写したもので、笹巻をかたどった木型で抜いた生菓子3つの他、

竹の子、鯛の生菓子、そして紅白まんじゅうで「七つ盛」に仕立ててある。松山地区は円錐形の「つの巻き」型の笹巻を食べるが、菓子は「三角巻き」の木型で代用している。

菓子屋とすれば、1つの注文でも「七つ祝い」の式菓子「七つ盛」を30箱とすれば、まとまった仕事である。菓子屋は本来そうした注文菓子で成り立っていたわけであるが、笹巻の木型の存在は、いかにそうした大きな注文があったかを物語る証言者でもある。

右の写真は、今年余目駅前で購入した今茂屋の雛菓子で、櫻田菓子舗と同じ笹巻の木型を使った練り切りが一段と目立つ。笹巻の形の菓子は意外にも広い範囲で親しまれていたようである。

笹巻入りの雛菓子は笹巻と端午節供を結びつけて考えていた調査の最初の頃は不思議に思えたが、女の子の「七つ祝い」を雛祭りにするならば、ごく自然なことと思い至った。



「七つ祝い」は正月などに行われていたが、近年は誕生日や端午節供にも行われるようになってきているともいう。市内の調査では、少し前まで結婚式と同じように親戚を呼んでの大切な行事であったとも聞いた。大きな竹の子巻き、笹巻は「七つ祝い」に欠かせない贈り物だったとすれば、端午節供に限らず1年中作られていることも納得できる。今年もひな祭りの時期にスーパーや産直で笹巻が売られていた。

鶴岡は武家を中心とした城下町で、家を継ぐ男児、家と家をつなぐ女児の成長は、家の繁栄、ひいては武家社会の繁栄の礎であった。7歳の祝い自体は各地にある習わしである。しかし、命をつなぐ米が、灰汁により米粒が消えてしまうほど煮込まれ、生命力を表す竹の子のかたちに厳重に巻きあげられた笹巻と「七つ祝い」の関係は、鶴岡にしかないものである。今回、江頭宏昌氏がまとめた〈史料1-4〉に、大きな竹の子巻きを作る人、または地区が挙げられたが、笹巻を竹の子の形に仕上げる技はいつどのように生まれたのだろうか？

もうひとつ、本章の第1節の最後でも述べたことにもつながるが、羽黒手向集落に独自の3つの笹巻(大きな竹の子巻きの先端部分に似る)を合わせた大きな三角巻きの存在がある。

全国的な山伏のネットワークがあった時代のこと、「戦国大名による大規模な鉱山経営が行われはじめる以前、鉱山の採取・経営にあたっていたのは、「法印さま」と呼ばれる修験者・山伏の家だった」(5)という。海のルートとは違う、どちらかといえば秘された山のルートがあり、山の尾根伝いに雲の上を移動し、本節の最初にあげた鳥観図のような絵地図を桃山時代にすでに描ける山の生活者、修験者の世界が存在していた。そこから、出羽三山のお膝元へもたらされたものに、黃金色の三角巻きもあったとは考えられないだろうか？

そして、笹巻茶屋があったという金峯山の麓の黄金地区は、また孟宗の産地でもあるという。

鶴岡周辺の「七つ祝い」で引菓子として用意された幾重にも衣を着せたような竹の子巻きや、羽黒修験の特別な修行の最後に「松聖」(まつのひじり)が振舞ったという「大笹酒」(おおおおいざけ)の献立の「菓子膳」に載る、3つの笹巻を1つにした大きな三角の笹巻は、いずれも工芸品のような手仕事であり、鶴岡にしかない笹巻である。鶴岡の笹巻の独自性の謎を紐解くヒントがまだこれらの笹巻に潜んでいると思われる。全国に知られる修験道の聖地がある鶴岡という土地の特性も見据え、こうした特別な笹巻が今後も大切に継承されていくことを願いたい。

## 注

- (1) 『日本の菓子 一祈りと感謝と厄除けと一』 東京書籍 1996年 94~95頁
- (2) 前掲(1) 99頁
- (3) 溝口政子・中山圭子『福を招く お守り菓子』 講談社 2009年 104頁
- (4) 川端道喜『和菓子の京都』 岩波新書 1990年 43頁
- (5) 井上銳夫『山の民・川の民 日本中生の生活と信仰 平凡社選書69』 平凡社 1981 13頁

## 第6章 山形県内の笹巻と民俗 一端午節供を中心に一

服部比呂美

### はじめに

山形県内では、笹の葉でもち米などを巻いた「笹巻」が端午節供を代表する食べ物である。本調査では、県内各地の笹巻を確認し、その結果は第4章に報告したが、そこには地域によって異なる笹巻の実態があった。こうした地域差を民俗学の立場から「食文化」として位置づけることが本章の目的である。

具体的には、まず、生活の中で蓄積されてきた「自然知をもとにした経験知」を再認識することである。それは、葉の採集や保存、調理・調味方法など、笹巻の具体相に凝縮されており、現代の食文化はその延長線上にある。このことを振り返ることで、自然と人間とが共存する社会の再構築が可能となるのではなかろうか。

もう一つは、食に対する精神性を明らかにすること。言い換えるなら、一定の社会で共有されてきた「食の物語」を読み解くことである。端午節供の笹巻は、ご馳走でもあり、呪術的な道具でもあり、贈答品や携帯食でもある。地域社会では、どの部分に価値を見出し、精神的に共有してきたのか。これを明確化することによって、笹巻を食文化に位置付けることができると同時に、共有された物語を背景に成立する「共感食」という新たな概念を立ち上げることができるのでなかろうか。

この目的に向け、山形県内の市史や民俗調査報告書から、端午節供の笹巻を中心に事例を悉皆的に収集した。ここから、伝承されている知識や知恵、技、そして共有された精神性を考察したい。

なお本文中、報告書類の事例表記にしたがって「節供」あるいは「節句」を用いていることをご了承願いたい。

### 第1節 端午節供と笹巻

山形県内の市史や民俗調査報告書から収集した端午節供の笹巻の事例は、一覧表にまとめ本章末に掲載した（184～187頁）。この中から、庄内・最上・村山・置賜地方の地域的な特色が見られる笹巻や節供の習俗について、具体例をあげながら見てゆきたい。本文中、報告書類の引用部分は太字で示し、書かれた内容は基本的には刊行年以前の民俗としてとらえている。

#### （1）庄内地方

##### ①飽海郡遊佐町 端午の節句 5月5日

笹の葉で笹巻を作った。笹巻は湿した糯米を笹の葉2、3枚で包み、実子（みご）や蘭草（いぐさ）で縛り、釜で煮たものである。母は笹巻を上手に作り、家族に5個ずつくれた。黄粉をつけたりして食べた。笹巻は粽の一種で貯蔵食糧にもなるので、登山・旅行の時などにも持参した。よく煮ると、4、5日持った。

笹巻に使う笹の葉は、部落の西はずれの川岸（おしもといった）に生えた、丸子竹の葉を取って使った。丸子竹というのは、丸子という隣部落に近いからの名称であろう。この丸子竹は、葉も大きく、筍も太いものであったが、鳥海根曲がり竹ということである。

（遊佐町史編纂委員会編 遊佐町長菅原与喜夫刊 昭和61年 『遊佐町史資料集』第9号 112p）

遊佐町の笹巻は、笹の葉でもち米を包んだものをミゴ（わらしへ）やイグサで縛って煮たもので、チマキの一種と考えられている。笹巻に使うのは、鳥海根曲がり竹の大きな葉で、身近なところで調達していた。作り手は母親で、笹巻作りには上手下手を判断する基準があつたことがうかがえる。また、日持ちのする笹巻は、端午節供に限らず、登山や旅行の際の携帯食ともなっていた。

## ②庄内町跡 五月の節句・端午の節句・さつきじょ 5月5日

この時期は必ずと言って良いほど笹巻きを食べるが風習であります。

さつきじょと同時にする。あらためて端午の節句はしない。昔は菖蒲湯に入ったり屋根に菖蒲をさしたりした。さつきじょは、田植え終了後、他家に嫁いだ娘たちをよんで振る舞う。主として「ささ巻き」をご馳走する。お土産もささ巻きを持たせる。

（跡誌編集委員会編 跡自治会刊 平成17年 『跡誌』 337、348p）

跡では、端午節供が田植えの時期に当たるため行わず、笹巻を作るのは田植えが終わつた後の「さつきじょ」の時であった。この時は、嫁いだ娘も呼ばれて笹巻が振る舞われるだけではなく、婚家への手土産にもなっている。笹巻はハレの日の食品で、贈答品にもなっていた。昔は菖蒲湯や菖蒲葺きの習俗も見られたが、この時代には行われなくなっていたようである。

## ③鶴岡市（旧朝日村）ショウブの節供・節供 6月5日

月おくれの6月5日に行なう。丁度田植えの頃となる。（中略）

この日の食べ物は笹巻である。春のうち、笹の新葉をとって来て干しておき、二枚の葉を折って糯米を入れ三角形に巻く。三方よりミゴで結ぶ。これを灰水に入れて煮ると黄色になる。長持ちするからである。砂糖汁にころがしキナコをまぶして食べると、笹の匂いがして風味がある。子供達は三角のナタマキと呼ぶ笹巻を腰にさげて、菖蒲たたきなどして遊ぶ。女の人は髪に菖蒲とヨモギをつけたという。

この日の夕食の時にミミクジリをする。菖蒲とヨモギの外にシオデとミズを合わせて盆にのせ、「よいこと聞くよう、わるいこと聞かねよう」と唱えて、耳の穴をくじるまねをする。また笹の葉で身体をなでて、「蜂に刺されぬよう、あぶ蚊に刺されぬよう」と唱えて川に流す所（下田沢）や、それを馬に食わせる所（荒沢）などがある。

（朝日村史編さん委員会編 朝日村刊 昭和60年 『朝日村史 下巻』 634p）

旧朝日村では、田植えの頃に当たる月遅れの6月5日が節供で、笹巻やナタマキを作った。笹は春のうちに採集して干したものを使うが、湯で戻してから使うかどうかは不明である。笹巻は笹の葉でもち米を包んで三角形にし、ミゴで結んで煮る。この時、灰汁（木灰の上澄み液）で煮ると黄色になり、日持ちがするようになるという。田植えの忙しい時期には貯蔵食糧として重宝したであろう。

笹巻の食べ方は合理的で、中身を砂糖水に浸してから黄粉をまぶしている。なお、鶴岡市域では、緑色のきな粉を多く用いている。

菖蒲叩きは、端午節供に菖蒲で作った棒で地面を叩く習俗で、かつては男児がこの役を担っていた。この子どもたちの携帯食となった三角のナタマキは、先の笹巻とは中の生地が異なっていたのであろうか。

#### ④鶴岡市（旧温海町）ショウブの節供・節供 6月4日・5日

6月5日にするところが多い。この節句は「宵節供」で4日の夕方に行事をする。この日は笹巻を巻く。ショウブとヨモギを取ってきて軒先にさし、ササマキ（笹巻）とともに神々に供える。（中略）

5日の朝にショウデコ（シオデ）で耳クジリをする。家によっても違いがあるが、2本のショウデコを神棚に供えた後、食膳について順次、両耳をショウデコでくじりながら「悪いこと聞かねよに、いいこと聞くよに」と唱える。これはかなり広く行われている。（中略）

4日と5日の晩に男の子供たちのショウブ叩きがあった。大掛かりなショウブ叩きは昭和5、6年頃で終わる。

（温海町史編さん委員会編 温海町刊 昭和63年 『温海町の民俗』 47p）

旧温海町の節供は月遅れで行われていた。4日の宵節供には笹巻を作つて神々に供え、菖蒲と蓬を軒に葺いた。端午節供が田植えの時期でもある地域では、笹巻を供える神は作神的な性格を持っていたのではなかろうか。

5日の朝にはシオデ（山菜の牛尾菜）で耳の穴をほる真似をする。旧朝日村にも見られたが、これは東北地方の端午節供に見られる「耳クジリ」（「イイコトキキ」ともいわれる）という習俗で、耳が良く聞こえるように菖蒲や牛尾菜、山芋で耳をほじる呪いである（本書170頁参照）。菖蒲叩きも旧朝日村にあったが、旧温海町では昭和初期には衰退していたようである。

#### ⑤鶴岡市荒沢 五月節供 旧暦5月5日

5月の節供は旧暦でやっているので、丁度サツキ（田植）の盛りの時が多いという。前日の夕方に玄関の屋根や窓の外に菖蒲と蓬を2、3本ずつ刺す。これは須佐之男命が追手に追われた時、菖蒲の沢山生えているところに隠れたが、追手の者共が命を探すために菖蒲の中に入つて、剣のようにとがった菖蒲の先で眼を刺し、動けなくなつたので、ようよう難をのがれることができたという故事になつたのだという。七十位の老婆達の子どもの時代は、よもぎと菖蒲を髪につけたものだということで

ある。

前の晩は菖蒲垢離といって、風呂に菖蒲を入れてはいる。4日には笹巻をつくる。笹巻を普通、ナタ巻というのは、山刀の形に似ているのでそう呼ぶらしい。この笹巻を食べたあの笹は、虻・ムカデに喰われぬようにと、体をなでて払い、牛や馬に食わせる。またこの夜は寝床に菖蒲を敷いて寝る。

5日の節供の朝食のお膳に座り、ショウデ（シオデ—牛尾菜—山菜の一種）2本と、盃2、3箇をヘゲ（折敷）に載せて、家内中に「さあ掘れ」と云って出す。ひとびとは「いいこと聞くように、悪いこと聞かねよう」といいながら、ショウデで両耳の穴をほるように搔き廻すのである。終ると、酒をいただいて御飯を食べる。八久和でも、ショウデとミズ（山菜）を使ってやり、飯に黄粉をかけて食べる。大針でもやはりショウデとミズを使ってやり、ショウデのくるみあえのものを必ず食べるという。このような行事は少しの差異はあるが、この辺一帯に行われているようである。5日の朝は、朝日にまぶれるようにと言って、稼げる人は全部畑や山に出て働く。牛や馬も引いていく。また鍬は朝日に当てぬようにと柄を菖蒲で覆ってしまって置く。節供のよもぎを乾かして置いて、正月の二十日灸のもぐさをつくる。夏に訪れた時、玄関に一握りのよもぎが下っているのが、あちこちで目にとまった。この日、嫁は笹巻と酒を土産に持って生家に帰って休む。

（庄内民俗学会編 「荒沢の民俗」 昭和31年（倉石忠彦ほか編 『日本民俗誌集成』第3巻（東北編 2 秋田県・山形県） 平成10年 三一書房 583p）

鶴岡市荒沢は、1955年（昭和30）12月に荒沢ダムが建設され、集落42戸200余名が移転を余儀なくされ、水田や畑、山林等1.89平方kmが水没した地域である。庄内民俗学会によって当地の民俗調査が行われ、五月節供に関して上記のような詳しい記述がある。

これまでの事例にもあったが、旧暦の節供の時期は田植えが盛りの頃である。宵節供は、菖蒲葺きや菖蒲湯、そして笹巻を作る日であった。ここでは、須佐之男命が菖蒲畑に隠れて難を逃れる節供由来譚が語られており、同様の趣旨が昔話「食わず女房」にもあることから、両者にはなんらかの関係性があることがうかがえる。

また、明治生まれと思われる女性は、子ども時代に髪に菖蒲と蓬をつけた経験があるという。これに類似する「菖蒲縵（あやめかずら）」の習俗は、『続日本紀』の天平19年（747）5月5日の条に、聖武天皇の詔として「昔は五日の節には常に菖蒲を用て縵とす。比來已にこの事を停めたり。今より後、菖蒲の縵に非ずは宮中に入ること勿れ」とあり、この年以前に行われていた菖蒲縵はすでに中断され、天平になって復活したことを示している。また、藤原師輔の日記『九条殿記』天慶7年（944）の五月節の条には菖蒲縵の作り方と付け方が書かれている（国史大事典編集委員会編 『国史大事典』第9巻 昭和63年 吉川弘文館 331p）。荒沢では、菖蒲縵が女性に限定され、菖蒲湯に入浴することは「菖蒲垢離」と言われていることなどから、これらは早乙女が田植えに際して行う厄払いや精進潔斎であったことが考えられる。なお、鶴岡市郷土資料館所蔵の近世文書『金井家年中行事』にも「（菖蒲を）諸人頭上に挿ミ或ハ家々に挿用る」（本書240頁参照）と書かれており、荒沢の習俗が歴史的な深度を持っていることがうかがえ、興味深い。

当地の笹巻はナタ巻で、名前の由来は山林での作業に用いられる山刀に似ているからで

あるという。中身を食べた後の笹を牛馬に食べさせることは、笹葉にも呪的効果を期待していた表れで、ここでは毒虫に刺されないための呪いになっている。旧暦の端午節供の時期は、蒸し暑く毒虫が跋扈する頃で、寝床に菖蒲を敷いて寝るのも蚤を祓う呪いであった。

節供当日の朝には、旧朝日村や旧温海町と同様、牛尾菜で耳クジリをしている。さらに牛尾菜をくるみあえにして食べるところもあり、旬の山菜を体内に入れることで邪気を祓う意味があったと考えられる。「節供の日」の牛尾菜であることに意味があり、この日に摘んだ蓬を一月の二十日灸のもぐさにするのも同様の発想である。節供の朝日を浴びるために人びとが働きに出ることも、この日の太陽であることに意味があるのではなかろうか。

そして、嫁は里帰りが許され、庄内町跡と同じく笹巻を手土産にしている。

### 〈庄内地方の特色〉

庄内地方の笹巻の特色は、灰汁で煮ることがあげられる。報告書類では、事例が見られるのは旧朝日村だけにとどまっているが、実態調査では、鶴岡市やその周辺でも灰汁で煮る笹巻は広範囲に見ることができた。

そこで、報告書以外の記録を探してみると、鶴岡在住者の隨筆の中に、笹巻や灰汁について書かれたものがあったため、ここに紹介しておく。

日向文吾氏の『庄内うまいもの』(第14冊 昭和58年 東北出版企画 32~34p)には、金峯山のある青竜寺の茶屋に有名な笹巻があったことが書かれている。金峯山は修験の山で、三山参りをすませた道者は必ず金峯山に参詣することになっていた。

青竜寺川に曲る角の右側の手前に二、三軒の茶屋があった。たしか笹巻茶屋と呼んでいたようである。子供達は高い縁側によじ登り、足をぶらぶらさせながら笹巻をほおばると、今までの疲れもすっかり忘れてしまう。(中略) ここで売る笹巻が名物で、古いドンヅキ唄に唄われている、「金峯笹巻」はこれをさすのであろうか。庄内の笹巻は木灰でゆでるのが特徴で、あの濃い飴色のもつ粒々がとけあつた歯ごたえは他地方にはない郷土食濃厚なものといえよう。

ドンヅキ唄「庄内名物 寺田餅 小真木大根 民田茄子 外内島胡瓜か金峯笹巻……」

また、村上文昭氏は、『庄内少年歳時記』(庄内日報社 平成13年 193~4p)の中で、灰の多岐に及ぶ利用法を紹介している。

木灰をあぐ(あく)といった。囲炉裏や釜戸で薪を燃やせば灰ができる。火鉢の木炭も灰になる。鍋や鉄びんが沸とうすると、湯があふれて灰神樂が舞い上がった。するとその灰が黒ずんだ塊になった。

「囲炉裏はきれいなものださけ、ツバなのするな」

ばばちゃんはこういった。あぐ(灰)も同じで、清浄なものである、不浄なものはいれるな、少年はこう解釈した。

灰は肥料の一つとして利用した。春一番に田を起こすとき、農家のだだちゃんは木灰を一握りずつ播

いていた。じゃがいもを植えるときは、切り口にあぐをつけたし、畑の畝には一列にあぐを敷いていった。

大豆、それがだだちや豆でも田の味噌豆を植えるときでも、本灰が欠かせなかった。

ぜんまいとわらびは山菜の筆頭だ。そのわらびの鮮度を保つために、折った切り口に灰をつけたし、アク抜きにも用いた。

保存食で携帯にも向く笹巻は、灰水がよく染みこんだものほど、笹の葉からむいた餅が飴色になっている。それにほんのりと木灰の香りがする。

仏壇などの銅や真鍮の仏像や道具類を磨くとき、灰を使ってクレンザーの代用にした。もちろん鉄鍋などの煤おとしにも使ったこと、言うまでもない。

戦時中は石鹼が貴重品、なかなか入手できないから、ばばちゃんや母は洗濯のとき灰水に浸してからごしごし揉んで、井戸水ですすいでいた。同じことは洗髪にもいえた。木灰を入れた盥の上澄みをすくって、髪を洗ったのは、ばばちゃんや母ばかりでなかったはずだ。

木灰は薪を燃やすかぎり毎日ふえていく。タダ同然の灰の用途は右のほかにもまだまだあった。(後略)

今では灰汁は買うことしか入手できないが、かつては囲炉裏や竈で薪を燃やすたびに生産されていた。それは肥料になったり、アク抜きに使われたり、クレンザーや石鹼の代わりにもなった。もちろん笹巻にも使われ、灰汁で煮た笹巻は保存効果も高く、生地にしみ込んだ木灰の香りも楽しめたようである。

このほか、庄内地方の特色として、田植えの時期にあたるため、端午節供ではなく「さつきじよ」に笹巻を作ったり、保存食として登山などの際の携帯食にもなったりしていることがあげられる。また節供は嫁が里帰りする機会であり、笹巻はこの時の手土産にもなっている。

## (2) 最上地方

### ①真室川町 端午の節句 5月5日

ささもちを作つておそなえする。しょうぶとよもぎとしゅうでんこ(シオデ=山菜)でたばを2個作り、それを両手で持つて耳の所までもついていき、「良いこと聞こえろ、悪いこと聞こえるな」といって5回くりかえす。

(真室川町史編集委員会編 真室川町刊 昭和44年 『真室川町史』 1191p)

真室川町では、「笹巻」ではなく「ささもち」が作られているが、具体的な内容は不明である。また、庄内地方でも見られた「耳クジリ」が、ここでも行われている。

### ②大蔵村 節句 5月5日

ささまきを作つて食べる。餅をつくところやしょうぶ酒といつて、菖蒲を酒に入れたり、しおで(山菜)で耳穴をほじくつて「本から末までええごど聞け、悪いごど聞けんな」ととなえる。

(大蔵村史編集委員会編 大蔵村刊 昭和49年 『大蔵村史』 557-8p)

大蔵村では節供に「笹巻」を作り、餅も搗く。また、菖蒲酒や菖蒲湯も行われている。ここでも耳クジリが行われている。

### ③新庄市 端午の節句・男の節句 5月5日

この日を目途に家々では笹まき（粽）を作り、庭に鯉幟を立て、菖蒲と蓬を数本ずつ軒先や庇に挿し、また菖蒲を風呂に入れて菖蒲湯として入浴した。（中略）

5月5日の朝は「ええごと聞け（よい事を聞きなさいの意）の呪術的な行事があった。家族が順々に東方に向かって正座し、当主が背後に立ってシオデ（牛尾菜）とショウブ（菖蒲）で耳を軽く突っつき、「ええごと聞け、ええごと聞け、元（もと）から末（うら）まで、ええごと聞け、ええごと聞け」と神妙に唱えるのである。

（新庄市編・刊 平成18年 『新庄市史別巻 民俗編』 278p）

新庄市では、節供までに笹巻を準備するほか、鯉幟を立て、菖蒲葺きや菖蒲湯を行っている。節供の朝は耳クジリを行うが、東方に向かって行うことと、当主がこれを行うことが当地の特色である。

### ④最上町 宵節句・五月節句・男の節句 5月4日・5日

4日の晩は、宵節句といって、御神酒にしょうぶを立てて供え、また神棚や仏壇にしょうぶをのせた笹巻きも供え、しょうぶ酒でゆっくり夕食をとった。（中略）

5日は餅をつき、休日であった。この朝、しょうぶとしおでを左右に持ち、耳にあて「いいことを聞くように、いいことを聞くように」と交互に左右をかえて唱えるのであった。これを「いいことときき」などともいった。農家では馬をいたわる日であり、また田の神にもこの朝の餅を供え、田植えをはじめる前の儀式であった。東法田では朴の葉に餅をのせ、よし二本を田に持っていく。水口によしを挿し、餅を供え、田植えを始める前の儀式であった。

（最上町刊 昭和60年 『最上町史 下巻』 512p）

最上町では、4日を宵節供と称して、菖蒲酒のお神酒や菖蒲をのせた笹巻を神仏に供えている。庄内地方でも、4日を宵節供として特別視しているが、ここには、かつては一日の終わりは夕方であり、夜には翌日が始まっていると考えられていた時間意識がある。なお5日に餅をついていることから、笹巻は神供のために作られたとも考えられる。

節供当日は菖蒲と牛尾菜で耳クジリを行い、「いいことときき」とも称されている。単に耳が良く聞こえるための呪いではなく、災厄を退け、祝福を呼び込む意味もあるのではなかろうか。

東法田では、この日に田植えの始まりの儀式を行った。朴の葉にのせた餅は作神への供物で、よしはその依代と考えられる。

〈最上地方の特色〉

最上地方の報告書類では、端午節供に笹巻や笹餅が作られていることは確認できたが、その詳細は確認できなかった。むしろ端午節供で重視されていたのは、牛尾菜や菖蒲による耳クジリであった。

文化年間（1804～18）成立の「出羽国秋田領風俗問状答」には、五月五日の条に  
この日、家々にて高杯あるいは三方に、茅巻、笹巻を盛、菖蒲、蓬と山蘋、牛尾菜（しをで）を置く。  
朝に家内居並びてこれを居ゑ、その山薯（細き方四／五寸なり）としをてを左右の手にとりて、よき  
事きけきけと念じて、左右の耳をそと突くやうにする。

（『日本庶民生活史料集成』第9巻 昭和54年（第4刷） 三一書房 498～499p）  
という記述があり、19世紀の秋田でも、同様の習俗が行われていたことになる。

柳田國男は『歳時習俗語彙』の「五月節供」の項目で、耳クジリの風習は山形・秋田に広く見られるとし（昭和14年 民間伝承の会刊 423p）、『年中行事覚書』では、宮城県石巻では節供の長芋を耳くじり芋といつてはいるとして述べる（初出：『俳句研究』昭和12年2月、出典『柳田國男全集』16巻 平成20年 ちくま文庫 77p）。

川口孫治郎の著書『自然暦』（日新書院 昭和18年）には、陸中鳴子温泉付近、越後東蒲原郡の伝承として「カッコウがさかるとトロロに芽が出る」（『自然暦』54p）、「郭公が鳴くと山薯が出る」（『自然暦』55p）などが収録されているが、初夏を告げる郭公と時鳥の兄弟が主人公である昔話「時鳥と兄弟」でも、山芋を掘る時期を暗示している。

このほか、最上地方では、節供を休日とする伝承があり、金山町では節供の日には代搔きをしてはならず、違反した者は馬鍬を背負わされて村越えをさせられた（金山町編・刊昭和63年『金山町史』 984p）。新庄市でもこの日、農家は休み日、猿羽根の地蔵尊に参詣するという（笹喜四郎著 新庄市教育委員会刊 昭和47年『かつろく風土記』 134-5p）。

### （3）村山地方

#### ①村山市 端午節供

上五十沢では、菖蒲と蓬をワラで包んで棒状に縄をまいたものを作る。子どもたちは1本ずつ持つて各戸の入り口前で庭先をたたいて廻った。「ショウブたたき、ショウブたたき、モグラモチ来るな、ネズミも来るな、ショウブたたき、ショウブたたき」と掛け声をかけ、終了後、笹巻や柏餅を貰つて歩いた。次の日は、その棒を屋根にあげて魔除けにした。当日は、笹ゆべし、笹巻（粽）をつくり、クルミ餅や納豆餅を食べた。（中略）

端午の季節に作られるものに、粽・柏餅がある。粽は一種の保存食になり、美味しいものである。

（村山市史編さん委員会編 村山市刊 平成8年『村山市史』 288p）

村山市では、庄内地方の一部でも見られた菖蒲叩きが見られる。ただしこでの唱え言には、害獣祓いの要素がある。またこの行事を担った子どもたちへのお礼として、家々では笹巻や柏餅をあげている。菖蒲の棒は呪具として機能した後、屋根にあげて魔除けとしての力も發揮する。山形県東根市藤助新田では、子どもたちが芯に菖蒲と蓬を入れた真菰

の束を縄で縛った棒で「菖蒲叩き、山姥金時、くんな、くんなあー」と掛け声かけながら地面を叩いて回り、この音を聞いて悪魔が村から逃げ去り、翌日の節供には喜んで作神様が村を訪れると伝承されている（東根市史編さん委員会・東根市史編集委員会編 東根市刊 『東根市史』別巻上 平成元年 569p）。村山地方では端午節供の要素として、菖蒲叩きが重視されているように思われる。

県内の端午節供には、笹巻や粽のほか、ゆべしやくるみ餅、納豆餅が作られており、笹で包んだ食べ物にしても、笹巻、笹餅、笹ゆべしなど、いくつかの種類がある。

村山市では笹巻と粽は同一視され、保存食であるとともに「美味しいもの」という味覚も表現されている。

## ②寒河江市幸生（さちう） 節句 5月5日

4日の夜つくる「ささまき」は「おとこささまき」餅米を口（笹カ）で三角に包んでふかす。「あねこささまき」（「おなごささまき」ともいうし、単に「なたまき」ともいう）これは、米の粉にクルミや砂糖を入れてねり、口（笹カ）の葉に包んでふかす。

（山形県立寒河江高等学校社会部編・刊 昭和38年 『幸生部落民俗資料』 24p）

寒河江市では、宵節供にあたる4日の夜に、二種類の笹巻が作られている。「おとこささまき」は三角形で中はもち米、「あねこささまき」はナタの形で中は米の粉とくるみや砂糖を混ぜた生地で、それぞれ煮るのではなく蒸している。村山市でもくるみ餅が作られているが、村山地方は、耐寒性に強く大木となる胡桃が育ちやすい環境にあり、さまざまな胡桃の食べ方があるのかもしれない。

## ③西川町 五月節句・男の節句 5月4日・5日

5月5日は男の節句で、4日が宵節句である。（中略）白鷹町方面では夕食の膳にあさづきの球根（「鬼の芽」という）を生のままのせたもので、これに生味噌をつけて食べた、辛く臭うものであるが、菖蒲やあさづき、蓬などの強烈な匂いで身体にしみついている邪気を追い払い、清々しい身体で翌日の節句の神（作神）を迎えることが節句行事の本義なのである。（中略）

最近の五月節句は大分色合いが変わっている。「男の節句」と呼ばれているように、男の子の祝いの色彩が濃い。日取りも新暦5月5日でするので、昔どおりの「笹まき」を作るにも新しい笹葉が出ないので築（やな）沢などでは前年に採って干しておいたものをゆでて用いる所もある。

綱木では節句に餅をつく家もあるが、昔は「ぶんど葉餅」をよくついたという。山ぶどうの若葉をとって干しておき、搗くとき混ぜるといい餅ができるという。

（西川町史編纂委員会編 西川町刊 平成7年 『西川町史 下巻 近代・現代 民俗』 250-51p）

西川町の白鷹町方面では、宵節供に「鬼の芽」といわれる生のあさづきの球根を食べる。その理由は、強いにおいで邪気を祓うためであるという。

小林美和・富安郁子氏の「中世における粽伝承と年中行事一室町期食文化の周辺ー」

（『帝塚山大学現代生活学部紀要』第5号 平成21年 23～32p）では、室町時代後期の御伽草子「貴船の物語」には、五節供の食べ物は鬼の身体の部位と考えられ、これを食べることが祓えになると書かれていると述べる。たとえば、3月3日の桃の花は鬼の眼、草餅は鬼の身の皮、5月5日の菖蒲は鬼の角と髪、粽は鬼の髪（もとどり）というように、これらを食べることで鬼を屈服させるのである。また、同時代の「祇園牛頭天王縁起」では、巨端将来が鬼と同一視され、巨端の部位とみなしたもの食べることが巨端呪詛の儀式と結びついているという。さらに、柳田國男が収集した佐渡島の事例には、五月節供の粽を「こたんの太夫の首取った」と唱えて食べる習俗があることを紹介し、こうした伝播には陰陽師の寄与があったことを指摘している。

置賜地方の旧添川村の伝承にも「笹巻をこしらえて食べ、また、鬼の牙として野蒜の根を食べる」（添川村史編纂委員会編 昭和45年 『添川村史』 293p）とあり、あさづきの球根を食べる習俗と同様に、鬼を屈服させる行為とも解釈できる。

続いて、西川町の「清々しい身体で翌日の節句の神（作神）を迎えることが節句行事の本義なのである」という一文は、『西川町史』執筆者の意見ではあるが、庄内地方や最上地方でも、宵節供に菖蒲湯や菖蒲葺を行う事例があることから、妥当性があると思われる。

またここには、端午節供への意識の変化が、笹巻にも影響したことが書かれている。男児の祝いの意味が大きくなった近年では、新暦5月5日に節供を行うようになった。そのため、まだ笹巻用の新しい笹葉が出ないので、前年に採って乾燥させた笹を茹で戻して用いるようになった所もあるという。つまり、季節感よりも暦日が重要視されたことによって、笹の葉の採集時期や使用方法が変化したことになる。

最後に、かつて綱木という集落では、餅に山ぶどうの若葉を干したものを混ぜて搗く「ぶんど葉餅」を節供に作ったという。『つるおかおうち御膳』（鶴岡市・鶴岡食文化創造都市推進協議会・鶴岡市食生活改善推進協議会編 鶴岡食文化創造都市推進協議会 令和4年 111p）では「ぶどう葉餅」とあり、重曹を入れた水か灰汁で山ぶどうの葉を煮て、もち米とともに蒸して搗き、これで餡を包んでまるめるという。ここにも灰汁が使われている。

### 〈村山地方の特色〉

村山地方の笹巻の特色として、笹巻の名前に男女差があることがあげられる。寒河江市の事例では、それぞれの中身も違っていたが、佐藤義則氏は「大井沢中村の民俗 山形県西村山郡西川町」の中で、「（ササマキ）五月節句に新しい笹葉を取り、白米や米粉のねったものを包み、煮たり蒸したりする。「男巻き、女巻き」の結び方がある」として、男女差は巻き方の違いであると書いている（昭和43年 謄写版／出典：倉石忠彦ほか編 『日本民俗誌集成』第3巻（東北編 2秋田県・山形県） 平成10年 三一書房 386p）。

さらに『山形市高瀬の伝承 見たり聞いたり』（山形市高瀬地区連合老友会編 昭和53年 62-63p）では、旧暦五月の端午節供の笹巻について「節供には笹巻や、柏餅をたんと作っ

て貰える、うれしいな」とあり、子どもたちにとって笹巻や柏餅が待ちこがれたご馳走であったことがわかる。続いてこれらに関する詳しい記述がある。

半道もあるウト沢とか、立沢とかに行って、新しいきれいな笹の葉を採って来て、水につけて置きしなびないようにする。トンカエ、トンカエという音は臼で粉はたき、ドックエ……これは唐臼で米やモロコシの粉作りである（製粉機のない時代）。

粉が出来上ると、女衆は水を加えて、粉をよくねって、適当にちぎり、笹の葉に包み、イガラで結って十だ二十だと一束にし沢山の束を作つて煮て、二間竿や三間竿にさげる。後日おやつにたべるのだ。之を「アネコマキ」といっている。

柄つきの二枚の葉を利用して、縦に長い棒状にしたのを包んでイガラで結つて煮る。これを「ナタ巻」という。神様に供えて豊作を祈るのである。

又二枚の葉で三角袋を作り、餅米を入れて蓋をして、イガラで結つて煮る。砂糖キナコをつけてたべるとうまいです。「米まき」という。所謂笹巻とは之をいうのだろう。

柏の木のあるうちから、その葉を貰つて、丸くピッタラにしたのにアンコを入れ、二つに折る、それを柏の葉で包みフカシて食う。之れを「柏もち」という。

別にゴマやクルミをまぜて「柏もち」を作る、これがゆべしです。

昔は菓子類が甚だ少なく、果物はまだ何も出ない時で、おやつにするものがなかった、それで月一度の農休日を利用して新しい葉っぱを使って笹巻きや、柏もちを作つて、ゆっくり休んでたべたのであろう。嫁さんは、この節供の農休日を久しぶりに生家に帰省して、一、二泊することを、どんなに待ちあぐんで、楽しんで居たことでしょう。

ここでは笹で巻いた食品が三種類登場する。まずは、米やモロコシの粉を練り、笹で包んで煮る「アネコマキ」で、形状は不明だが、大量に作つて後日のおやつにする。次に、これを縦に長い棒状にした生地を二枚の笹で包んで煮た「ナタマキ」で、これは神供である。さらに、二枚の葉で三角形を作り、もち米を入れて煮た「米まき」があり、これが本来の「笹巻」なのだという。なお、郷土資料館所蔵の近世文書『秋保家 年中緒事』にも「米巻」の記述が見られるが（本書242頁参照）、これも笹巻と考えられる。

さらにカシワモチについても、餡を入れた生地を柏の葉で包んで蒸した「柏餅」と、生地にゴマやクルミを混ぜた「ゆべし」の二種類があると書かれている。

『ふるさとの家庭料理第6巻 だんご・ちまき』（農山村文化協会編・刊 平成15年 179p）には天童市の「なた巻き」の作り方が掲載されている。生地は、もち米粉とうるち米のくず米粉各一升を、醤油・砂糖（主に黒砂糖）・塩少々を水で煮合わせたものに加え、クルミを入れて混ぜる。村山地方では、もち米そのものよりも、粉の生地を用いたものに多様性がある。こうした粉食文化は、くず米を無駄にしないという知恵から根付いていったとも考えられよう。

そして、嫁にとっては、節供の里帰りが、日常の労働から解き放たれる数少ない休日であったこともうかがえる。

#### （4）置賜地方

##### ①米沢市 五月節供 5月5日

餅米で、臘月になると「チマキ」を作った。この辺では一般に「ササマキ」ともいわれ、五月節句の時につくられる保存食であった。笹を三角漏斗型に作り、モチ米を入れて包み、ミノスゲ（ミチノクホンモンジスゲ）で三角に結んでからワラ灰のスマシ汁を入れてゆっくり煮て作る。

モチ米を粉にして作るナタマキ（ユベシ）は二枚の笹で十文字につつみ、スゲで結んで蒸す。ナタマキはモチ米粉とウルチ米粉を合わせて、味噌やゴマ、クルミなどに甘味を加えてつくって保存食にした。

（米沢市史編さん委員会編 米沢市長高橋幸翁刊 平成2年 『米沢市史 民俗編』 1264p）

米沢市では、笹巻はチマキとも称され、五月節供に作る保存食であったという。おそらく、休日でもあった節供には、笹巻を大量に作ることが行われたのであろう。笹巻は、笹でもち米を包んだ三角形で、ワラ灰の灰汁で煮ていることから、置賜地方にも灰汁で煮た笹巻が存在したことになる。

ナタマキはユベシとも言われ、もち米とうるち米の粉と、味噌やゴマ、クルミに甘味をつけた保存食であるという。村山地方で紹介した天童市のなた巻き（『ふるさとの家庭料理第6巻 だんご・ちまき』（農山村文化協会編・刊 平成15年 179p）の説明には「なた巻きはたくさんつくってもむだになることはない。笹に包んであるために長もちするし、固くなつたらいいろりの残り火のほど灰につっこんでおくと、やわらかくなつて、つくりたてのようにおいしくなる」とあり、保存食として優れていたことがうかがえる。

##### ②南陽市 五月節句・男の節句 5月4日・5日

前日（宵節句）に作った笹巻きに黄粉をまぶして食べる。笹巻きの作り方は地域によっていさか異なり、笹の葉は2枚、3枚で、かける蘭の結び方なども地域によって異なるという。「節句代はかくな」とされ、農休日であり、節句代をかくと馬の鞍を背負って山の神に謝りに行かねばならぬとか、契約組に酒と鯉を出して詫びねばならないなどと言われていた。粽のことを「ナタマキ」とも呼び、米の粉に味噌や醤油で味をつけて笹にくるみ、ふかしたり、家によってはゆべしや柏餅を作ったりしたものである。（中略）

5月節句の食べ物として忘れるわけにはいかないのは、冷汁であったと『しきたり暦』にある。宵節句の夕食の膳には必ずつけるものだったという。帆立貝、とり貝、椎茸、かつおぶしなどのダシをとり、凍み豆腐、こんにゃく、笹筍などを入れて青い菜のひたしを添え、それを具にして汁にかけるものであった。

（南陽市史編さん委員会編・南陽市刊 昭和62年 『南陽市史 民俗編』 215-6p）

南陽市では、宵節供の笹巻は、地域によってさまざまな作り方があり、きな粉をつけて食べている。また、ナタマキはチマキと認識されており、米粉を練った生地に味噌や醤油で味を付けてから蒸している。

なんといつても、南陽市の特徴は冷汁である。旬の笹筍が食べられる椀ものはご馳走であるとともに、宵節供の膳に付ける供え物としての意味もあったのであろう

### ③南置賜郡飯豊町（旧中津川村） 五月の節供 5月5日

五月の節供は笹巻ノ節供ともいう。笹巻またはツノマキと粽を作る。菖蒲と蓬を窓のある軒下にさす。ヘビよけの為だという。菖蒲湯には菖蒲とゲンノショウコ、ドクダミを入れる。

節供代といって、この日に田を搔いてはいけない。天魔の声を聴いて馬が暴れる。また七里四方の宝がその人の家に集まつてくるからである。それでこの日に田搔きをした人は、罰として馬の鞍を背負つて菅の峠の茶屋まで天魔を送つて行ってあやまつてこなければならない。

（國學院大學文學會民俗學研究會編・刊 昭和29年 『民俗採訪 山形懸南置賜郡中津川村・静岡縣庵原郡両河内村』 33p）

旧中津川町村では、五月の節供は「笹巻の節供」とも呼ばれ、「笹巻」や「ツノマキ」は粽を意味している。鶴岡市郷土資料館所蔵の1935（昭和10）年の斎藤家『年中行事』には「さゝまき節句」と書かれている（本書245頁参照）が、山形県内では20世紀前半には、笹巻と端午節供が切り離せないものとして意識されてきたということもできよう。

ここでは、菖蒲湯にゲンノショウコやドクダミも加えられている。鶴岡市荒沢では、端午節供の日に採集した蓬を一月二十日のお灸にしていたが（本書166頁参照）、端午節供の頃は、薬草になる植物が生えてくる時期でもある。置賜地方では、医者が十分ではなかった時代、古の薬草をどう使うかという本草学の知識に期待されていて、臨時の手当ができる人が尊敬を集めたと聞く。

#### 〈置賜地方の特色〉

置賜地方では、村山地方と同様、笹巻とナタ巻きがあるが、ナタ巻きはユベシとも称され、保存食としてはユベシの方が優れていると認知されていたように思われる。

また米沢市では、笹巻を煮る際、藁灰の灰汁が使われているが、鶴岡市での聞き取り調査では、笹巻に適している灰汁は、桜やブナの木灰であったが、樹種ごとにその有効性が異なる可能性があるため、今後も注視したい。

なお、最上地方の金山町にも見られた「節供代」の禁忌は、置賜地方にも存在する。旧中津川村では、節供の日に田に入ることを忌み、これを破ると、天馬の声を聞いて馬が暴れるなどの罰があたるという。現実に禁忌を犯した者は、馬の鞍を背負つて峠まで天馬を送らなければならなかった。

奥村幸雄氏は「小国の民俗風土記」（農村文化研究所 昭和57年／出典（倉石忠彦ほか編 『日本民俗誌集成』第3巻（東北編 2秋田県・山形県 平成10年 三一書房 478～480p）の中で、子どもの祝いが行われていなかった時代の三地区の端午節供について、節供代の禁忌伝承も含めた民俗を紹介し、ここから節供の意味づけを行っている。

舟渡地区では、4日の宵節供に、災難除けや火伏せのため、菖蒲葺や菖蒲湯をする。笹巻は5日に作り、嫁はそれをもって実家に節供礼に行く。ここでは節供に馬で代搔きをすると、長雨になるから馬を出してはいけないとされている。

また、五味沢地区では、4日の宵節供に菖蒲葺や菖蒲湯、菖蒲酒をするほか、節供に馬を出すと病になるとか、節供代を搔いた所だけ雷雨も降らないという。

そして、大石沢地区では、4日の宵節供に菖蒲葺や菖蒲湯、菖蒲酒をするのは、魔物除けになるからであるといい、5日に作った笹巻の笹は、柱や味噌桶に貼っておくと蛇が来ないという。節供に代搔きをすると七里四方の金を集めるので搔いてはいけないという当地の伝承は、旧中津川村の事例にもあったが、奥村氏はこれが「誰にも見つからずに節供代を搔くことは不可能である」ことを意味していると述べる。なお、五味沢地区では節供には機織りもしてはいけないといわれ、こうした規律に反した者は、鰯一束、酒五升買って謝罪させられ、三年間山道の草なぎをさせられたという。

奥村氏は、三事例に共通する「節供に代搔きをしてはいけない」という禁忌は、五月節供の本質が稻作と関連していることを指摘する。

旧暦五月五日は新暦の六月上旬頃にだろう。昭和二十年代までは、当地の田植えは、今より一ヶ月も遅く、六月上旬から中旬前半にかけて行なわれた。即ち、旧暦節句は、一年中で一番忙しい田植えの直前だったのである。そうした時期だけに、誰でもが、許されるなら、節句も休まないで働きたかったのであるが、伝承にある通り、その日は「節句代搔くな」の不文律に縛られてきたのである。

このように述べた後、五月節供は、田の神を祭る意味があり、田植え前に田の神を招いてもてなしをする日で、節供代を搔いたり機織りをしたりすることは、このもてなしを放棄することであるとする。そして、宵節供の菖蒲葺や菖蒲湯は、邪気を祓った清浄な体で神を迎えることを意味しており、「忌」に服するという禁忌伝承は、節供が田の神信仰と結びついたものであると結論付けている。

なお、奥村氏は嫁が笹巻を持って里帰りする「節供礼」も紹介している。同様の習俗は庄内地方にもあったが、「節供礼」という言葉には、田植えに際して嫁の実家と婚家が互助関係にあったことがうかがえ、日持ちのする笹巻は嫁の里帰り先での食糧を意味していたとも考えることができる。

## 第2節 笹巻に関する文献

ここまで、民俗報告書類から、端午節供の笹巻について見てきたが、本節ではさらに古い時代の笹巻に関する記録や、端午節供以外の笹巻の記録を見てゆきたい。

### （1）鶴岡市郷土資料館所蔵資料から

鶴岡市郷土資料館には、笹巻類に関して記録された文書が複数所蔵されている。これらについては第3章で江頭宏昌氏が論じておられるが、本章では、笹巻が一般化してゆくプロセスという観点から多少の考察を加えたい。

これらを時系列に見てゆくと、まず、写本『松竹往来』（本書239頁参照）があり、この最終丁には、1672（寛文12）に角田儀右エ門と佐々木佐久右エ門が編集し、1762（宝暦12）年と1803（享和3）年に写されたことが書かれている。ここに、各地の特産物の一つとして「笹粽」が書かれ、その横に「さゝまき」とふりがなが付されている。写本という性格上、これが17世紀後半からあったものとは断定できないが、最初に写された18世紀半ば以降には「さゝまき」という呼称が存在したということはできよう。

このことは、出羽国の特産物を収録した1761（宝暦11）年の『出羽国風土略記』（本書239頁参照）に「二屋笹巻」と書かれていることからも裏付けられる。また、「二屋笹巻」の前には「・八日町算木餅・荒町焼餅・南町凝海藻・十日町蒟蒻同麩・所間町豆腐・猿屋饅頭・手向巻 毛吹草に巻餅といふハ是也」と書かれていることから、城下町では、18世紀半ばには笹巻が商品化されていたとも考えられる。

その後、文化年間の成立と思われる『金井家年中行事』（本書240頁参照）には、5月3日に「家ニテ柏餅ノ粉ヲ致し 三四日柏葉モチヲフカス」とあり、端午節供の食べ物に柏餅が見えており、これは家々で手作りされている。

続いて5日には「端午御礼茅巻頂戴式三月三日ニ同」とあるため、粽は3月3日の節供にも贈答が行われており、さらに「土農工商家々マキ。柏餅。笹もちを致ス」とあることから、端午節供に特別な食べ物を作る階層は「土農工商」に及び、「マキ」（筆者注：粽と思われる）や「柏餅」、「笹もち」のようにバリエーションが増えていることからは、19世紀初めには、端午節供の食の調理法が普及していたことがうかがえる。

1823（文政6）年～1862（文久2）に書かれた『秋保家 年中諸事』（本書242頁参照）の5月4日の記述に「かし葉餅 壱升 当時米巻三升」「餅式升 だんご巻五升」とあり、5日にも「米巻十 団子巻十 きなこ茶わんにて壹ツ、家内へ配る」とある。「米巻」は笹巻に近いものであったことは、山形市内の伝承（本書173頁参照）からも裏付けられる。

1863（文久3）年の武山家『年中行事』（本書242頁参照）には、5月4日に「粽 餅 壱升 志ん粉三升 きなこ壹升 笹葉拾弐把 壱把四拾枚位」とある。ここには「笹巻」の呼称は見られないが、粽のために必要な500枚近い笹の葉は、自分たちで用意しているようである。

このほか、年代不詳であるが、近世の文書と思われる田川八幡の『神主年中家事記』（本書244頁参照）は、4月28日に「粽煮の灰出いたし可申候」とあり、灰汁で粽を煮る技術がうかがえる。こうした技術が「神主」の記録に書かれていることは注目できる。さらに、5月3日に「数合米あつめ可申候 がつぎ苅に参り申事 がつぎ参り候へ者そろへ申事 終日掛り申候 七・八十本そろへ申候 みごぬかせ可申 細縄なわせ可申候」とあり、「が

つぎ」（筆者注：真菰のこと）を終日刈って、粽のための葉を採取している。このように、19世紀末には、粽には真菰も用いられていたことがわかる。

最後に、1935（昭和10）年の斎藤家『年中行事』（本書245頁参照）では、5月6日の条に、「さゝまき節句 米九升 しょうぶ湯 のきばにしょうぶよもぎをさす 夜酒一本づゝみづたゝき 砂糖水を煮立ててきなこをつける 寺へさゝまき十五、しょうぶよもぎをつけて 巡査へ十五」とあり、端午節供が「さゝまき節句」と呼ばれていたことや、寺や巡査に贈答するための「さゝまき」があることから、この時代の巡査の社会的地位をも伝えていく。また、砂糖水にくぐらせてからきな粉をつけるという笹巻の食べ方は、鶴岡市旧朝日村にも見ることができる（本書164頁参照）。

以上の資料から、鶴岡の端午節供の「笹巻」は、遅くとも18世紀には文書類で確認することができ、昭和10年の「さゝまき節句」の呼称に至るまでに、広い階層に受け入れられてゆくとともに、自家で粽や笹巻を作る機会が増加し、同時に葉の採取や灰汁の使い方などの調理技術が磨かれながら伝承されてきた道筋をたどることができた。

なお、鶴岡市立資料館所蔵の文書を調査する際、「端午節供」の時期に絞って事例を探したが、今後はすべての記録から「笹巻」を抽出して検討する必要がある。

## （2）端午節供以外の笹巻の記録

庄内地方では、酒田市下青沢や酒田市飛島に、それぞれ明治期や大正期の笹巻の記録が残されている。そこには、正月や三月節供、厄年祝いやミタマ祭りなど、端午節供以外の笹巻を見ることができる。

### ①明治期の年中行事 酒田市下青沢

酒田市下青沢では、明治期に1月30日、2月1日、3月3日に笹巻が作られている。

1月30日

若餅を搗き、笹巻きを作る。太目の笹で巾広いものを2枚ロート状にし餅米を入れ、蝶巻き、こぶし巻き、竹の子巻に巻き、充分煮込むのである。

2月朔日

三朔日の初日である。祝日故、鮮魚及び山菜の珍味の食膳、若餅、笹巻き、祝酒を神前に供え家内安全、身体堅固を祈願する。

2月朔日 年祝い

厄年に当たる人は祝いごとをする家もあるが、60～70年前は富裕家庭で男女共42才、61才は親族兄弟姉妹近親及び部落内外や懇意の人を招待して、大いに賑やかに二日連続で普通やったものです。それで、年祝いは招待受けければ若餅（一斗か七升）を搗き、笹巻き、祝酒、御祝儀と皆持参して行くので祝う家では魚を買い、座敷を掃除して待っていればよいと古老がよく語り聞かしてくれた。

3月3日

前日はひな人形所持家はひな檀に人形を飾り、ひし餅、ひし菓子、笹巻きを作り、春の珍しい春物を供える習慣があった。

(青沢史話編集委員会編 遠田芳郎刊 平成5年 『青沢史話』 122-3p)

1月30日の笹巻は、二月正月のために準備されたものと思われる。中身はもち米で、蝶巻き・こぶし巻き・竹の子巻など、数種類の巻き方がある。

2月1日にはこの笹巻を歳神に供えているようである。厄年の人が厄祓いの宴会を開くのもこの日で、招待された人は笹巻を持参している。

3月3日は上巳節供のため、雛人形に笹巻を供えている。前掲の『金井家年中行事』にも、3月3日の「茅巻（粽）」が出てくる（本書240頁参照）が、下青沢の記録では「笹巻」である。

なお、鶴岡市や酒田市では、雛人形に、桜鰯や口細鰯、竹の子、蕗の薹など、庄内に春を告げる自然をかたどった干菓子や生菓子を供える伝統があるが、「珍しい春物を供える」という心性は、雛菓子にも通底しているといえよう。

## ②大正期の年中行事 酒田市飛島

大正期の酒田市飛島では、笹巻が、歳神と同一視された先祖への供物になっている。

ミタマ祀りは正月三が日間で、三日の夕方には棚から下し、握飯だけ別にして笹巻供物等も別に他の容器に取つて置く。7日の朝に至つて、供物の中へ更に芹とタラの芽を摘んで来て加える。これを若菜というた（中略）俎の上の若菜類を鍋に入れ、其に前々から別にしてあつた握飯と笹巻の中の米を解いて入れ、餅と味噌を加へて、粥にして食べる。これを7日のみそだの餅というた。その折の楊の箸と、笹巻の笹の始末は間漏して判然せぬ。（中略）笹巻は二連と、三連に繋いであつて、中には白米がは（ママ）入つてゐる。寺へ米一升持つて行つて、五ツ貰つて来る。笹巻を別にミタマと謂うたが、ミタマは握飯の方であるとも謂ふ。もちろん両方共関係はある物らしいが、どちらとも判然せぬ。（中略）秋田県由利郡水沢の部落で、土間の天井に藁苞に入れて吊してあつた握飯は、ミタマのマトと言うてゐた。該地方では、五月のさなぶりに、粥にして食べるさうである。

(早川孝太郎著 郷土研究者刊 大正14年 『羽後飛島図誌』 32-3p)

ミタマ祭りは正月の先祖祭祀である。かつては、盆だけでなく、正月にも魂祭りが行われていた。吉田兼好の『徒然草』19段には、「つごもりの夜……なき人の来る夜とて魂まつるわざは、この比都にはなきを、東のかたにはなほする事にてありしこそあはれなりしか」（神田秀夫ほか校注・訳 『新編日本古典文学全集 44 方丈記・徒然草・正法眼藏隨聞記・歎異抄』 平成7年 小学館 98-99p）とあり、すでにこの時代の都では、大晦日の魂祭りは滅びているが、関東の地方ではまだ行われていると記されている。

正月三が日に先祖を祭る飛島のミタマ祭りは、こうした風習を伝えているとも考えられ

る。早川は、笹巻と握飯のどちらが「ミタマ」なのかはわからないと書いているが、いずれしても7日には、これらの中身の白米を解いて七草粥にして食べている。

なお、東北や北関東地方では、現在でも、大晦日に「ミタマのメシ」「ミタマノママ」と呼ばれる丸いオニギリや団子12、3個を、仏壇や神棚に供える習俗がわずかながら残されている。

### （3）七つ祝いの竹の子巻

笹巻が年中行事の機会だけではなく、子どもの7歳の祝いという人生儀礼の場面や、学校行事の遠足や修学旅行にも登場する記録もある。

庄内町西袋では、七つ祝いの笹巻について、次のように書かれている。

特に長男の祝いには、孫の家から着物や紅白の餅が贈られた。それに家では笹巻をつくった。それは竹の子巻といって、竹の生長が早いことに托して、すくすくと育つようにとの願いが込められていた。祝を受ける子供は、床の間の赤い膳に座らされて、同席の客たちの祝福をうける。宴の半ばに一座の客に、紅白の餅と笹巻を配ってご祝儀をもらった。

（西袋史編纂員会編 西袋部落会刊 平成9年 『西袋の歴史と民俗』 623p）

正月に七つ祝いを行ったのは、かつては数えで歳をとったからである。特に長男の七つ祝いは重視され、笹巻は竹の子巻きという特別大きなものを作り、祝いの席では招待客にこれを配った。

『ふるさとの家庭料理第6巻 だんご・ちまき』（農山村文化協会編・刊 平成15年182p）には、酒田市（旧飽海郡平田町）砂越のたけのこ巻きの作り方が掲載されている。ここには、竹の子巻きは、子どもの七つ祝いに作るもので、笹の葉を40枚くらい使って、孟宗竹のような形を作ると書かれている。本書の第4章（115頁）でも、大きな竹の子巻きの作り方は詳しく報告している。

民俗学では、七歳は大きな節目の年齢と考えられてきた。それは、氏神の加護を受けていた「神の子」から、「村の子」となって村社会の一員になる時であり、子ども組に加入する機会でもあった。

### （4）携帯食（修学旅行）

笹巻は遠足や修学旅行の思い出話の中にも登場する。日持ちがする笹巻が携帯食となることは、市史や報告書類にも散見されたが、鶴岡の「豊かさ」を象徴する食でもあった。

前掲（167頁）の村上文昭氏の『庄内少年歳時記』（庄内日報社 平成13年 197~8頁）に、「笹巻き」と題する文章がある。ここに、戦後の食糧難がまだ続く中、鶴岡の中学生が修学旅行に持参した笹巻が、旅行先の宮城県・松島で歓迎された逸話が書かれている。

中学のときの同級会が開かれると、きっと出る話題が、ことに女の人たちには笹巻きのことである。どこに泊まるにも米を持参したころの修学旅行のとき。行き先は仙台・松島。仙台を見学した翌日は、塩釜から船にのって松島に上陸した。五大堂前の旅館に入った。二階や三階の朱塗りの欄干に立つと、松島湾の小さな島々が点々と見おろせた。瑞巌寺を拝観したあと、自由時間になった。（中略）

別の女の子らは何軒もある土産物屋をのぞいた。店の人は、彼女らがあられかかた餅でも持ってきていると推察して、こう声をかけたのかもしれない。

「欲しいものがあったら、あんたたちの持ってきた品物と交換してもいいよ」  
一人が背のうから取り出したのは笹巻き。店の人は大喜び。

「いまどき、笹巻きとはめずらしい」  
家では遠足だからとおやつを持たせたのだ。背負ってきた子は、さほどめずらしい食べ物とおもっていない。ところが土産物屋にはぜいたくなおやつと映ったことだろう。一人ばかりか二人、三人が笹巻きとの交換によって、彼女らのほしい土産を手にいれたのである。

戦時中でも、上郷村西目の東源寺境内では笹巻きを売っていた。ここの豊かさをこの一事で判断した横光利一とその家族は、昭和二十年八月から十二月までを過ごしたのである。手引きをしたのが笹巻き。村の子には当たり前のおやつが、松島では貴重な食べ物と知った同級生の彼女たち。

「笹巻きがあんげに喜ばれるとはのう」  
一同はうれしいやらびっくりやらした。

昭和二十四年の初夏の修学旅行のときであるが、日本中の多くの人はまだ代用食やら大根葉入りご飯を食べていた。

このように、修学旅行生たちは、土産物を笹巻と交換して手に入れることができた。もちろん、笹巻は長期保存が可能な携帯食であることに価値はある。しかし松島の人びとを魅了したのは、笹巻にたっぷりと詰まっていたもち米で、たいへんな贅沢品だったのである。鶴岡の中学生は、自分たちが暮らす庄内平野の豊かさを、あらためて実感したことであろう。

なお、村上氏は、作家・横光利一が130日ほど疎開した上郷村山口（現在の鶴岡市西目）の出身で、横光と同じ空気を吸う少年期を過ごした。横光はこの時の体験を小説『夜の靴』に反映しているが、村上氏は登場人物のモデルを丹念に調査し、『横光利一「夜の靴」の世界』（東北出版企画 平成16年 156p）を上梓している。

ここに、横光が山口に疎開する決め手は「笹巻」にあった話が紹介されている。横光夫人が東源寺に参詣した際、本堂手前の小屋では、蠟燭や線香のほかに笹巻を売っていた。夫人は、「食糧難に笹巻を売ると、よほど豊かな土地に違いない」と思い、店にいたやゑ乃というあばに、疎開させてくれる家の有無を尋ねる。やゑ乃の奔走によって、同じ屋敷内の本家に疎開先が決まり、横光一家は西目山口の農家の一室で過ごすことになった。

小説『夜の靴』では、登場人物の一人・久左衛門は、西目の釈迦堂の本堂横の小舎で、参詣人に汁と笹巻を売って財を成している。主人公・「私」の妻は、ここで笹巻を買ったついでに、お弓という女に部屋を貸してくれる農家を尋ねている。

小説ではこの後、久左衛門は、寺で笹巻を売ることを駐在に咎められる。本家の参右衛門の妻・清江は「百姓のくせに笹巻などを売って商売をするから悪い、商売して金銭を貯めるなら誰でも溜める。それで威張られては農村のしきたりを紊（みだ）すだけだ」と分家の久左衛門を評す。清江の言葉には、本家が分家を束ねる当時の農村社会の秩序が、経済力によって崩れてゆくことへの非難が込められている。

## おわりに

本章の目的は、県内の端午節供の具体相から、笹巻を食文化として位置づけることができた。

一つの成果は、自然知をもとにした経験知、すなわち知識・知恵、技を再認識できたことにある。事例からは、新暦の節供には新しい笹が出ていないので、前年に採集した乾燥させて使うことや、笹巻を灰汁で煮ることで長期保存が可能になること、さらに、さまざまな巻き方や、米を粉にすることでくず米を無駄にしない工夫など、様々な経験知を確認することができた。現在、鶴岡市内で商品として販売されている笹巻は、自然と人間との交流の上に成立した地域遺産でもある。

もう一つの成果は、笹巻におけるさまざまな意味付けを確認できたことである。笹巻は端午節供の食べ物として、菖蒲や蓬とともに邪気を祓うものであり、饗應食や贈答品とした意味があった。明治大正期には、正月の先祖祭祀や上巳節供の供え物でもあり、七つ祝いや年祝いといった人生儀礼にも登場していた。

また、笹巻に関する意味付けには、暦の変化も大きく影響していた。端午節供が田植えと同時期であった旧暦の時代には、笹巻は男児のお祝いの行事食というよりも、豊作をもたらす田の神への供え物であった。しかし新暦以降は、「5月5日」の日付が優先されたことで、田植えの頃という季節感からは乖離した結果、5月5日は男児の節供という認識が主流となっていました。こうした変化が、笹巻の意味付けにも反映したといえる。

ところで、笹巻以外で植物の葉を用いた食べ物を県内で俯瞰すると、旧暦から新暦に変わっても、その意味付けが変わらなかつたものがある。それは、朴に葉に包まれた食べ物で、鶴岡では「タワラ」などと称され、田植え終了後の祝いの席に供された。

酒田市では、田の神に休みを願う「さなぶり」に白米飯に黄粉をかけて朴の葉に包んだものと、あられ煎り、黒豆煎り、ひねりと一緒に朴の葉に包んだものを一組にして、神棚に供え、田植えに携わった者や菩提寺、地主、親戚に配って数日休んだという（酒田市史編纂員会編 酒田市刊 平成10年 『酒田市史』 496p）。

また、酒田市（旧大沢村）では、3月に作ったアラレ、ケジリパは、「早稲植え」や「さなぶり」の時、ホオノキの葉やイタドリの葉にアラレを入れて包んだ「俵」を作り、雇人や家族一人一人の膳につけてふるまった（八幡町史編纂委員会編・刊 昭和63年 『八幡町史下巻』 628p）。

新庄市仁間では、早苗饗（さなぶり）の席には、小正月のナシ団子と豆を煎ったものを

朴の葉に包んで苗把藁（なえばわら）で縛って配り、夜の茶菓子としたという（新庄市編・刊 平成18年 『新庄市史 別巻 民俗編』 279p）。

寒河江市幸生の「さなぶり」では、夕食後2メートル以上もある「ホウの木」を座敷に立てて、枝にホウの葉で煎豆と小さく切った餅を煎ったもの（「あられ」のようなもの）を包んで、わらで結って下げる。これは家族の数と親戚や他の手伝人を合わせた数だけ下げる。さらに、枝に下げた「ホウの葉」で包んだものの一つには米を入れておいて、当たった人はもう一つ包んだものをもらえたという（山形県立寒河江高等学校社会部編・刊 昭和38年 『幸生部落民俗資料』 25p）。

米沢市の月山沢では、田植えが終わった「大田植え」の日に2メートルほどの朴の木を切って座敷に立て、これに米包みや、大田植えの豆炒と称する朴の葉に豆と米とあられを包んだもの、にしんを朴の葉に包んだもの、さらに20cmから30cmほどの長いカヤの箸を一膳下げるという。手伝人及び家族の膳には大田植えの豆炒二包みと、長いカヤの箸がつけられ、招待客はこの長い箸で餅を一口食べた後、二つに折って腰にさすと腰痛がしないといわれた。また、この朴の木を伝って田の神が天に登っていくと考えられた（米沢市史編さん委員会編・米沢市長高橋幸翁刊 平成2年 『米沢市史 民俗編』 1353p）。

新暦になっても、田植えそのものの季節感は変わらなかつたため、朴の葉に包まれた「タワラ」の意味付けも変わることはなかつた。

しかし、動力田植機の導入や稻の品種改良などによって、田植えが共同作業ではなくなつた頃から、タワラは姿を消し、田植えにともなう食文化も衰退していった。

現在、笹巻を購入する層は「懐かしいから買う」という人が多いという。この「懐かしさ」は、空間と時間を共有する人びとが、笹巻に対して獲得してきた「知識（記憶）」や「感性（物語）」から生じるものである。さらに、地域社会の中で、これらは重層的に蓄積してきたものもある。

ある時期にしか食べることができなかつた笹巻と、いつでも食べられるようになった笹巻とは、それぞれに異なる知識や感性が存在しているはずである。

そうであるなら、食文化の伝承課題として、ある地域で、同じ時期に多くの家々で作つて食べるものの、あるいは過去の記憶によって家郷を思わせる食を「共感食」という新たな言葉でとらえ、考えてゆく必要があるのではなかろうか。「郷土料理」や「郷土食」は、あくまでも、その一部なのである。

## 山形県内の報告書類から抽出した「笹巻」関係記述 一覧表

地域	市町村	行事名	祭日	内容	出典
庄内	飽海郡遊佐町	端午の節句	5月5日	笹の葉で笹巻を作った。笹巻は湿した糯米を笹の葉2、3枚で包み、実子(みご)や蘭草(いぐさ)で縛り、釜で煮たものである。母は笹巻を上手に作り、家族に5個ずつくれた。黄粉をつけたりして食べた。笹巻は粽の一種で貯蔵食糧にもなるので、登山・旅行の時などにも持参した。よく煮ると、4、5日持った。 笹巻に使う笹の葉は、部落の西はずれの川岸(おしもといった)に生えた、丸子竹の葉を取って使った。丸子竹というのは、丸子という隣部落に近いからの名称であろう。この丸子竹は、葉も大きく、筍も太いものであったが、鳥海根曲がり竹ということである。	遊佐町史編纂委員会編 遊佐町長菅原与喜夫刊 昭和61年『遊佐町史資料集』第9号 112p
庄内	酒田市	男の節供	旧暦5月5日	旧5月5日の男の節供に武者人形を飾ったり、鯉登りをたてるようになったのは、町場でも昭和になってからで、それも今ほどではなかった。軒端にショウブとヨモギをさし、門にショウブとヨモギをさげた注連縄を張り、ショウブ湯をたて、笹巻をたべた。	酒田市史編纂委員会編 酒田市刊 平成元年『酒田市史』497p
庄内	酒田市(大沢村)	端午の節句	5月5日	笹巻き。しようぶとよもぎを軒先にさして邪気を祓って神を迎えた。菖蒲湯に入り、菖蒲種をいただいて田植神事が始まった。	八幡町史編纂委員会編・刊 昭和63年『八幡町史 下巻』628-9p
庄内	三川町(押切村)	端午の節句	6月5日	しようぶ、よもぎを軒にさし、鯉のぼりや武者絵の書いてある幟を建て、笹巻を作って祝う。	三川町刊『三川町史』昭和49年 891p
庄内	庄内町跡	五月の節句 端午の節句 さつきじよ	5月5日	この時期は必ずと言って良いほど笹巻きを食べるのが風習であります。さつきじよと同時にする。あらためて端午の節句はしない。昔は菖蒲湯に入ったり屋根に菖蒲をさしたりした。さつきじよは、田植え終了後、他家に嫁いだ娘たちをよんで振る舞う。主として「ささ巻き」をご馳走する。お土産もささ巻きを持たせる。	跡誌編集委員会編 跡自治会刊 平成17年『跡誌』337、348p
庄内	庄内町西袋	菖蒲節供 端午の節供 男の子の節供	5月5日	笹巻を食べる習慣があった。	西袋史編纂委員会編 西袋部落会刊 平成9年『西袋の歴史と民俗』651p
庄内	鶴岡市道形	端午の節供 ショウブの節供	5月5日 6月5日	この日の食物はササ巻きで、神々に供え、家人ともども無病息災を祈り、家人ともども無病息災を祈り、またショウブやヨモギを入れた風呂に、前の日の夜か当日に入浴する。	道形町内会・道形町史刊行実行委員会編・刊『道形史』平成20年335p
庄内	鶴岡市(朝日村)	ショウブの節句 節句	6月5日	月おくれの6月5日に行なう。丁度田植えの頃となる。(中略) この日の食べ物は笹巻である。春のうち、笹の新葉をとってきて干しておき、二枚の葉を折って糯米を入れ三角形に巻く。三方よりミゴで結ぶ。これを灰水に入れると黄色になる。長持ちするからである。砂糖汁にころがしキナコをまぶして食べると、笹の匂いがして風味がある。子供達は三角のナタマキと呼ぶ笹巻を腰にさげて、菖蒲たきなどして遊ぶ。女人の人は髪に菖蒲とヨモギをつけたという。この日の夕食の時にミクヅリをする。菖蒲とヨモギの外にシオデとミズをわわせて盆にのせ、「よいこと聞くよう、わいこと聞くかねよう」と唱えて、耳の穴をくじるまねをする。また笹の葉で身体をなでて、「峰に刺されぬよう、あぶ蚊に刺されぬよう」と唱えて川に流す所(下田沢)や、それを馬に食わせる所(荒沢)などがある。	朝日村史編さん委員会編 朝日村刊 昭和60年『朝日村史 下巻』634p
庄内	鶴岡市(朝日村)八久和	五月の節句	5月5日	前には一ヶ月おくれの6月にやっていた。4日の夕方に菖蒲とヨモギを入口(玄関)の屋根にさす。笹巻をまくが、これはチマキ、ナタマキとも呼ばれている。今年65、6歳のお婆さんたちがまだ子どもだった頃は、女の子が菖蒲を髪にさしてゆつたものだという。	庄内民俗学会編 八久和発電所建設所刊 昭和28年『八久和の民俗』54p
庄内	鶴岡市(羽黒町)	節句	5月5日	笹巻を巻き、神様にあげる。しようぶやよもぎを魔よけのために軒にさす。こいのぼりを立て、この晩はしようぶ湯に入る。しようぶ、よもぎ、しようでっこ(耳をほる)(高寺)またしようぶ、よもぎでいい事があるように耳をなでる。(町屋)	羽黒町編・刊『羽黒町史』平成8年 631
庄内	鶴岡市(櫛引町)	男の節供	6月5日	4日に菖蒲と蓬を刈ってきて軒端にさし、風呂に入れる。笹巻をつくり、たべたあとでの笹の葉は馬に食わせる。 笹巻は笹の葉2枚をつかい、三角形にして、うるかした糯米を入れ、すげで結び、釜に入れて煮たものである。	戸川安章著 櫛引町刊 昭和53年『櫛引町史』397p
庄内	鶴岡市東荒屋	端午の節句	5月5日	鯉のぼりや武者繪を立て、軒口の角に菖蒲と蓬をさして魔除けにし、菖蒲風呂に入り、笹巻を食べました。 この日に耳を掃除すると、良いことのみが聞こえ、悪いことは聞こえないと言われている。	東荒屋部落誌編集委員会編・刊 平成7年『東荒屋誌』210p
庄内	鶴岡市荒沢	五月節供	旧暦5月5日	5月の節供は旧暦でやっているので、丁度サツキ(田植)の盛りの時が多いといふ。前日の夕方に玄関の屋根や窓の外に菖蒲と蓬を2、3本ずつ刺す。これは須佐之男命が追手に追われた時、菖蒲の沢山生えているところに隠れたが、追手の者共が命を探すために菖蒲の中に入って、剣のようにとがった菖蒲の先で眼を刺し、動けなくなったので、ようよう難をのがれることができたという故事にならつたのだといふ。七十位の老婆達の子どもの時代は、よもぎと菖蒲を髪についたものだということである。 前の晩は菖蒲塙離といって、風呂に菖蒲を入れてはいる。4日には笹巻をつくる。笹巻を普通、ナタ巻というのは、山刀の形に似ているのでそう呼ぶらしい。この笹巻を食べたあとでの笹は、虻・ムカデに喰われぬようにと、体をなでて払い、牛や馬に食せられる。またこの夜は寝床に菖蒲を敷いて寝る。 5日の節供の朝食のお膳に座り、ショウウデ(ショウテー牛尾葉—山菜の一種)2本と、盃2、3箇をヘゲ(折敷)に載せて、家内中に「さあ掘れ」と云つて出す。ひとびとは「いいこと聞くよう、悪いこと聞かねよう」といいながら、ショウウデで両耳の穴をほる様に搔き廻すのである。終ると、酒をいただいて御飯を食べる。八久和でも、ショウウデとミズ(山菜)を使ってやり、飯に黄粉をかけて食べる。大鉢でもやはりショウウデとミズを使ってやり、ショウウデのくるみあえのものを必ず食べるといふ。このような行事は少しの差異はあるが、この辺一帯に行われているようである。5日の朝は、朝日にまぶれるようにと言って、稼げる人は全部畑や山に出て働く。牛や馬も引いていく。また鍬は朝日にてぬようによ柄を菖蒲で覆つてしまつて置く。節供のよもぎを乾かして置いて、正月の二十日灸のもぐさをつくる。夏に訪れた時、玄関に一握りのよもぎが下っているのが、あちこちで目にとまつた。 この日、嫁は笹巻と酒を土産に持つて生家に帰つて休む。	倉石忠彦ほか編『日本民俗誌集成』第3巻(東北編 2秋田県・山形県) 1998年 三一書房 583p

庄内	鶴岡市 (温海町)	ショウブの節供 節供	6月4日 6月5日	6月5日にするところが多い。この節供は「宵節供」で4日の夕方に行事をする。この日は笹巻を巻く。ショウブとヨモギを取ってきて軒先にさし、ササマキ(笹巻)とともに神々に供える。(中略) 5日の朝にショウデコ(シオデ)で耳クリジリをする。家によっても違があるが、2本のショウデコを神棚に供えた後、食膳について順次、両耳をショウデコでくじりながら「悪いこと聞かねよに、いいこと聞くよに」と唱える。これはかなり広く行われている。(中略)4日と5日の間に男の子供たちのショウブ叩きがあった。大掛かりなショウブ叩きは昭和5、6年頃で終わる。	温海町史編さん委員会編 温海町刊 昭和63年『温海町の民俗』47p
庄内	鶴岡市 (栄村播磨)	端午の節句	5月5日	笹巻をまき小旗をたてた。	斎藤正一著 栄村史編纂委員会刊 昭和32年『栄村史』377p
庄内	鶴岡市 (田川村)	端午の節供 ショウブの節供 節供	6月5日	月おくれの6月5日にするところが多い。(中略) この日の食物はササマキ(笹巻)で、神々に供え、家人ともども無病息災を祈って食べる。また蓮花寺その他の集落では、ササマキをみやげに嫁は実家に帰って休んだ。	田川村史をつくる会編 田川地区自治振興会刊 平成8年『田川の歴史』663p
最上	真室川町	端午の節句	5月5日	ささもちを作ておそなえする。しようぶとよもぎとしゅうでんこ(シオデ=山菜)でたばを2個作り、それを両手で持って耳の所までもっていき、「良いこと聞こえろ、悪いこと聞こえるな」といって5回くりかえす。	真室川町史編集委員会編 真室川町刊 昭和44年『真室川町史』1191p
最上	金山町	端午の節句 菖蒲の節句	5月5日	この日は男の節句であり、5月に入ると鯉のぼりをどこ家でも朝早くから夕方まで掲げた。菖蒲と蓬と1、2本宛軒先敷カ所に挿し、また菖蒲湯と称して軒先に挿したものと同じものを風呂に入れて入浴した。 それから菖蒲とシオデ(山菜)とを両手で両耳に当て、「良いこと聞けと三回唱える」(下ノ明) この節句には餅をついて祝ったし、笹巻を作て食べるのもこの時である。 またこの時に採った蓬は来年の正月二十日灸に用いられる。 この節句の日には代搖きをしてはならないとされ、違反した者は馬鍔を背負わされて村越えをさせられた。	金山町編・刊 昭和63年『金山町史』984p
最上	鮭川村 曲川沿いの 集落	五月節供 宵節供	5月4日	山から笹をとってきて笹巻きをつくる。鯉のぼりを立てる家もある。夕方や付属建物の軒に菖蒲と蓬をさす。夜は笹巻と菖蒲酒を神に供える。菖蒲湯をたててはいる。蓬をよけいにとってきて編んで下げておく。正月の灸たてに使うものである。 この日、トウヤクとりをする。明日の「イイコトキケ」のためにシオデをとってきておく。4日は忙しい日である。	鮭川村史編集委員会編 鮭川村刊 昭和61年『鮭川村史 集落編』316-7p
最上	鮭川村 曲川沿いの 集落	五月節供 端午の節供	5月5日	農家は休み。山川不参でこの日稼ぐことを「セヤミの節供働き」といって嫌う。朝も菖蒲湯に入り、菖蒲酒を飲み、笹巻を食べる 神前に供えたシオデ2本を両手に持つて、両耳の穴を軽くつつながら「イイゴト聞け、エグネゴト聞くな」と三度唱える。「イイゴト聞け、イイゴト聞け」と三度繰り返す家もある。 蓬や山ごぼうの葉で草餅をついて食べる。	鮭川村史編纂委員会編 鮭川村刊 昭和61年『鮭川村史 集落編』317p
最上	舟形町	端午の節句	5月5日	戸の口、裏の口の屋根の軒先に菖蒲とよもぎを三個所にさす。笹巻を作て神仏に供える。朝食のとき、シオデ2本を両耳穴に当て、クリクリ回しながら「ええごと聞け、えぐないこと聞かねで、ええごと聞け」と唱える。これは家族皆んながする。笹巻。笹の葉二枚重ねて巻き、その中にモチ米を入れてミノゲで結んで蒸す。この日よもぎをとて干しておき、正月の皿灸に用いる。	大友義助編著 舟形町教育委員会刊 昭和57年『舟形町史』119p
最上	戸沢村	節句	5月	鯉上り、男の節句、笹まき、しおでよいことをきけ	戸沢村史編集委員会編 戸沢村刊 昭和40年『戸沢村史』303p
最上	大蔵村	節句	5月5日	ささまきを作て食べる。餅をつくところやしょうぶ酒といつて、菖蒲を酒に入れた。しおで(山菜)で耳穴をほじくって「本から末までええごと聞け、悪いごと聞けん」となえる。	大蔵村史編纂委員会編 大蔵村刊 昭和49年『大蔵村史』557-8p
最上	新庄市	端午の節句 男の節句	5月5日	この日を目途に人々では笹まき(粽)を作り、庭に鯉幟を立て、菖蒲と蓬を数本ずつ軒先や庇に挿し、また菖蒲を風呂に入れて菖蒲湯として入浴した。(中略) 5月5日の朝は「ええごと聞け(よい事を聞きなさいの意)」の呪術的な行事があつた。家族が順々に東方に向かって正座し、当主が背後に立ってシオデ(牛尾葉)とショウブ(菖蒲)で耳を軽く突つき、「ええごと聞け、ええごと聞け、元(もと)から末(うら)まで、ええごと聞け、ええごと聞け」と神妙に唱えるのである。	新庄市編・刊 平成18年『新庄市史別巻 民俗編』278p
最上	新庄市	節句 男の子の節句	5月5日	笹巻(ちまき)を作て神仏に供える。 この日、しおで二本を両耳に当て、「いいこと聞け、いいこと聞け、悪いこと聞かねで、いいこと聞け」と唱え、家族順次やつたものである。 この日、農家は休み日、猿羽根の地蔵尊に参詣する人が多い。	笛喜四郎著 新庄市教育委員会刊 昭和47年『かつろく風土記』134-5p
最上	最上町	宵節句 五月節句 男の節句	5月4日 5月5日	4日の晩は、宵節句といって、御神酒にしようぶを立てて供え、また神棚や仏壇にしようぶをのせた笹巻きも供え、しようぶ酒でゆったり食をとった。(中略) 5日は餅をつき、休日であった。この朝、しようぶとしおでを左右に持ち、耳にあて「いいことを聞くように、いいことを聞くように」と交互に左右をかえて唱えるのであつた。これを「いいこときき」などともいつた。農家では馬をいたわる日であり、また田の神にもこの朝の餅を供え、田植えをはじめる前の儀式であった。東法田では朴の葉に餅をのせ、よし二本を田に持っていく。水口によしを挿し、餅を供え、田植えを始める前の儀式であった。	最上町刊 昭和60年『最上町史 下巻』512p
村山	村山市	端午節供	5月5日	上五十沢では、菖蒲と蓬をワラで包んで棒状に縄をまいたものを作る。子どもたちは1本ずつ持つて各戸の入り口前で庭先をたたいて廻った。「ショウブたたき、ショウブたたき、モグラモチ来るな、ネズミも来るな、ショウブたたき、ショウブたたき」と掛け声をかけ、終了後、笹巻や柏餅を貰って歩いた。次の日は、その棒を屋根にあげて魔除けにした。当日は、笹ゆべし、笹巻(粽)をつくり、クルミ餅や納豆餅を食べた。(中略) 端午の季節に作られるものに、粽・柏餅がある。粽は一種の保存食になり、美味しいものである。	村山市史編さん委員会編 村山市刊 平成8年『村山市史 地理・生活文化編』288p
村山	東根市	五月節句 男の節句	5月5日	鯉幟をたて、武者人形を飾る。笹巻・柏餅・菖蒲酒を供える。農作業は休み、田に馬鍔を入れてはならないという固い村規があり、よく守られていた。	東根市史編さん委員会・東根市史編集委員会編 東根市刊 平成元年『東根市史 別巻上 考古民俗編』569p
村山	寒河江市	端午節句 男子の節句	5月5日	どこの家でもなた巻や笹巻を作て喜んで食べた。なた巻や笹巻は何よりのおやつだった。	寒河江市史編纂委員会編 寒河江市刊 平成28年『寒河江市史 民俗生活編』291p
村山	寒河江市 幸生	節句	5月5日	4日の夜つくる「ささまき」は「おとこささまき」餅米を口(笹カ)で三角に包んでふかす。「あねこささまき」「おなごささまき」ともいうし、単に「なたまき」ともいう。これは、米の粉にクルミや砂糖を入れてねり、口(笹カ)の葉に包んでふかす。	山形県立寒河江高等学校社会部編・刊 昭和38年『幸生部落民俗資料』24p

村山	上山市	端午節句	5月5日	男のお祝い日で、旧暦を主に用いた。季節的に笹の葉や柏の葉が伸びないからであった。(中略) 節句の朝は餅を食べた。それに笹巻きに黄粉をまぶしたり、なたまきなどを食べて祝つた。 五月の節句を迎える頃になると、お祝いのために笹巻きや山刀巻(なたまき)など、夜の更けるのも忘れて作るのであった。	上山市史編さん委員会編 上山市刊 昭和50年『上山市史 別巻下 民俗資料編』 296、363p
村山	西川町	五月節句 男の節句	5月5日	5月5日は男の節句で、4日が宵節句である。(中略)白鷹町方面では夕食の膳にあさざきの球根(「鬼の芽」という)を生のままのせたもので、これに生味噌をつけて食べた。辛く臭うものであるが、菖蒲やあさざき、蓬などの強烈な匂いで身体にしみついている邪気を追い払い、清々しい身体で翌日の節句の神(作神)を迎えることが節句行事の本義なのである。(中略) 最近の五月節句は大分色合いが変わっている。「男の節句」と呼ばれているように、男の子の祝いの色彩が濃い。日取りも新暦5月5日でするので、昔どおりの「笹まき」を作るにも新しい笹葉が出ないので築(やな)沢などでは前年に採って干しておいたものをゆでて用いる所もある。 綱木では節句に餅をつく人もあるが、昔は「ぶんど葉餅」をよくついたという。山ぶどうの若葉をとって干しておき、搗くとき混ぜるといい餅ができるとい。	西川町史編纂委員会編 西川町刊 平成7年『西川町史 下巻 近代・現代・民俗編』 250-51p
村山	尾花沢市	端午の節句	5月5日	こいのぼりを立てたほか、ささだんごをつくり、菖蒲やよもぎを軒にさして、夜は菖蒲湯に入った。夕食の時には、徳利に酒と菖蒲を入れて飲んだりした。(中略)子どもたちは菖蒲を縄のように編んで地面を叩く「菖蒲たたき」をおこなった。	尾花沢市史編纂委員会編 尾花沢市刊 平成22年『尾花沢市史 下巻』 197p
置賜	米沢市	端午の節句	旧5月5日	鯉幟りを立て、軒には菖蒲及び蓬を挿し、又菖蒲湯に入浴し、笹巻を食す。鯉幟は月初より立つ。近来此風益盛んになれり。	登坂又藏編 米沢市役所刊 昭和19年『米澤市史』 1197p
置賜	米沢市	五月節供	5月5日	餅米で、臘月になると「チマキ」を作った。この辺では一般に「ササマキ」といわれ、五月節供の時につくる保存食であった。笹を三角漏斗型に作り、モチ米を入れて包み、ミソスゲ(ミチノクホンモンジスゲ)で三角に結んでからワラ灰のスマシ汁を入れてゆっくり煮て作る。 モチ米を粉にして作るナタマキ(ユベシ)は二枚の笹で十文字につつみ、スゲで結んで蒸す。ナタマキはモチ米粉とウルチ米粉を合わせて、味噌やゴマ、クルミなどに甘味を加えてつくるて保存食にした。	米沢市史編さん委員会編 米沢市長橋幸翁刊 平成2年『米澤市史 民俗編』 1264p
置賜	南陽市	五月節句 男の節句	5月5日	前日(宵節句)に作った笹巻きに黄粉をまぶして食べる。笹巻きの作り方は地域によっていさかか異なり、笹の葉は2枚、3枚で、かける籠の結び方なども地域によって異なるといふ。「節句仔はかくな」とされ、農休日であり、節句仔をかくと馬の鞍を背負って山の神に謝りに行かねばならぬとか、契約組に酒と駄を出して詫びねばならないなどと言われていた。粽のことを「ナタマキ」とも呼び、米の粉に味噌や醤油で味をつけて笹にくるみ、ふかしたり、家によってはゆべしや柏餅を作ったりしたものである。(中略) 5月節句の食べ物として忘れるわけにはいかないのは、冷汁であったと『しきたり暦』にある。宵節句の夕食の膳には必ずつけるものだったという。帆立貝、とり貝、椎茸、かつおぶしなどのダシをとり、凍み豆腐、こんにゃく、笹巻などを入れて青い菜のひたしを添え、それを具にして汁にかけるものであった。	南陽市史編さん委員会編 南陽市刊 昭和62年『南陽市史 民俗編』 215-6p
置賜	川西町 商家	端午節句 男子の節句	旧5月5日	菖蒲酒、粽、菖蒲湯 北国のため植物成長せず、当地方は旧暦なり。(中略)粽、當地の笹巻を作り、軒に蓬、菖蒲をさしはさみ、蓬菖蒲の風呂を焚き、菖蒲酒を神棚に供えて家中でいただき、鰯、竹の子、うど、おで、蕗の煮物で笹巻を食べる。	川西町史編さん委員会編 川西町刊 昭和58年『川西町史 下巻』 964p
置賜	川西町 肝煎の家	節句	5月5日	4日は笹巻きを作る。菖蒲と蓬を家の軒端にさす。また菖蒲と蓬を風呂に入浴する。5日の朝は餅。	川西町史編さん委員会編 川西町刊 昭和58年『川西町史 下巻』 980p
置賜	川西町 (中郡村)	端午の節句 節句礼	5月5日	笹巻や粽を作りて食う。(中略)粽はまた柏餅とも云う。柏の若葉に米粉を捏ねて入れ、むじして黄粉と砂糖をつけて食う。笹巻は笹の青葉にもち米を入れ、リゴの葉にて結んで煮て食う。この風習は現今は単なる端午の節句の行事として我が子の生先を祝うのであるが、当日の慰安に催す位になった。 (中略)里親への事は三月節句と同じである。(＊新婚の夫婦が里親の元に行くこと)此の時は笹巻を一堤げ親元に持参する例である。	長井政太郎・工藤定雄著 中郡村史編さん委員会刊 昭和42年『中郡村史』 675p
置賜	川西町 (大塚村)	節供	5月4日 5月5日	4日 夜 笹巻 菖蒲とよもぎを家の軒場にさすべし。また菖蒲よもぎを風呂に入れ入浴すべし。 5日 朝 もち	那須信一著 山形県郷土文献刊行会刊 昭和51年『大塚村史』 438p
置賜	川西町 吉島地区	五月節句 男の子節句	5月5日	菖蒲湯に入り、笹巻きを食べることも慣例となっている。	川西町吉島誌編纂委員会編 川西町吉島地区公民館刊 昭和60年『吉島誌』 598p
置賜	飯豊町 (添川村)	端午の節句 宵節句	5月4日	菖蒲と蓬とを三把づつ入口諸所の軒端にさしこみ、風呂にも菖蒲、蓬を入れて菖蒲湯に入浴する。笹巻をこしらえて食べ、また、鬼の牙とて野蒜の根を食べる。5日には餅をつく	添川村史編纂委員会編 昭和46年『添川村史』 293p
置賜	飯豊町 (中津川村)	五月の節供	5月5日	五月の節供は笹巻ノ節供ともいう。笹巻またはツノマキとて粽を作る。菖蒲と蓬を窓のある軒下にさす。ヘビよけの為だといふ。菖蒲湯には菖蒲とゲンノショウコ、ドクダミを入れる。 節供代といって、この日に田を搔いてはいけない。天魔の声を聴いて馬が暴れる。また七里四方の宝がその人の家に集まつてくるからである。それでこの日に田搔きをした人は、罰として馬の鞍を背負って菖の峠の茶屋まで天魔を送つて行ってあやまってこなければならない。	國學院大學文學會民俗學研究會編・刊 昭和29年『民俗探訪 山形懸南置賜郡中津川村・静岡縣庵原郡南河内村』 33p
置賜	置賜地域	五月節句	5月5日	新しい笹を取り、二枚を三角に折り、糯米を入れて、蘭草で結んでふかした笹巻は、ハレの日の食べ物としてどこの家でも作ったが、その他にも餡入りの柏餅や角巻などを作った。嫁が実家への節句礼に笹巻を持って行くという小国町舟渡、大石沢などの例があるが、古くはどこでも見られたものようである。この笹巻を解いて、黄粉をつけて食べるが、納豆や餡をつけることが多い。食べた後の笹は柱に貼ったり、味噌桶に貼っておくと蛇が家に入つてこないという。また笹の葉でくるんで置くと、ものが変わらないと言つて米櫃に貼つたりすることもある。節句は節の変わり目でもあり、置賜地方では大抵田植えの時期と重なるものであった。節の変わり目は「忌」に服する日でもあったから、休まねばならないと決められていたことが、五月節句の禁忌として多く残されている。	置賜民俗学会著 農村文化研究所刊 昭和59年『置賜の庶民生活(一)』 89-90p

端午節供以外の「笹巻」

地域	市町村	行事名	祭日	内容	出典
庄内	酒田市下青沢	1月30日	1月30日	明治期の年中行事 若餅を搗き、笹巻きを作る。太目の笹で巾広いものを2枚ロート状にし餅米を入れ、蝶巻き、こぶし巻き、竹の子巻に巻き、充分煮込むのである。	青沢史話編集委員会編 遠田芳郎刊 平成5年 『青沢史話』 122p
庄内	酒田市下青沢	三朔日	2月朔日	明治期の年中行事 三朔日の初日である。祝日故、鮮魚及び山菜の珍味の食膳、若餅、笹巻き、祝酒を神前に供え家内安全、身体堅固を祈願する。	青沢史話編集委員会編 遠田芳郎刊 平成5年 『青沢史話』 122p
庄内	酒田市下青沢	年祝い	2月朔日	明治期の年中行事 厄年に当たる人は祝いごとをする家もあるが、60~70年前は富裕家庭で男女共42才、61才は親族兄弟姉妹近親及び部落内外や懇意の人を招待して、大いに賑やかに二日連続で普通やつたものです。それで、年祝いは招待受けければ若餅(一斗か七升)を搗き、笹巻き、祝酒、御祝儀と皆持参して行くので祝う家では魚を買い、座敷を掃除して待っていればよいと古老がよく語り聞かしてくれた。	青沢史話編集委員会編 遠田芳郎刊 平成5年 『青沢史話』 122p
庄内	酒田市下青沢	桃の節句	3月3日	明治期の年中行事 前日はひな人形所持家はひな壇に人形を飾り、ひし餅、ひし菓子、笹巻きを作り、春の珍しい春物を供える習慣があつた。	青沢史話編集委員会編 遠田芳郎刊 平成5年 『青沢史話』 123p
庄内	酒田市飛島	ミタマ祀り 七草粥	正月三が日 正月7日	ミタマ祀りは正月三が日間で、三日の夕方には棚から下し、握飯だけ別にして笹巻供物等も別に他の容器に取つて置く。7日の朝に至つて、供物の中へ更に芹とタラの芽を摘んで来て加える。これを若菜というた(中略)俎の上の若菜類を鍋に入れ、其に前々から別にしてあつた握飯と笹巻の中の米を解いて入れ、餅と味噌を加へて、粥にして食べる。これを7日のみそぢの餅というた。その折の楊の箸と、笹巻の笹の始末は漏して判然せぬ。(中略)笹巻は二連と、三連に繋いであつて、中には白米がは(ママ)入つてゐる。寺へ米一升持つて行つて、五ヶ貰つて来る。笹巻を別にミタマと謂うたが、ミタマは握飯の方であるとも謂ふ。もちろん両方共関係はある物らしいが、どちらとも判然せぬ。(中略)秋田県由利郡水沢の部落で、土間の天井に藁苞に入れて吊してあつた握飯は、ミタマのマトと謂うてゐた。該地方では、五月のさなぶりに、粥にして食べるさうである。	早川孝太郎著 郷土研究者刊 大正14年『羽後飛島図誌』 32-33p
庄内	庄内町西袋	七つ祝い	家の都合 正月	特に長男の祝いには、孫の家から着物や紅白の餅が贈られた。それに家では笹巻をつくった。それは竹の子巻といって、竹の生長が早いことに托して、すくすくと育つようとの願いが込められていた。祝を受ける子供は、床の間の赤い膳に座らされて、同席の客たちの祝福をうける。宴の半ばに一座の客に、紅白の餅と笹巻を配つてご祝儀をもらつた。	西袋史編纂委員会編 西袋部落会刊 平成9年『西袋の歴史と民俗』 623p

## 第7章 端午節供の「葉包み食」 —『日本民俗地図』から—

服部比呂美

### はじめに

前章では、山形県内の市史や報告書類に掲載された端午節供の笹巻と民俗の具体相から、その地域差を考察した。植物の葉で団子や餅を包んだものを「葉包み食」と総称するなら、笹巻もその中に含まれていることになる。しかし、端午節供には様々な行事食があり、葉包み食にも、笹巻以外にカシワモチやチマキをはじめ、多種多様な植物の葉を用いた食べ物が存在している。

そのため、本章では、全国の端午節供の食べ物を俯瞰し、ここから「葉包み食」という食文化の中に、山形県の笹巻を位置付けてみたい。

この目的に向け、まず、『日本民俗地図1 年中行事1』（文化庁編 国土地理協会刊 昭和44年）から、「五月節供」の項目に掲載された食べ物を抽出してデータを作成し、本章末（195～233頁）に「『日本民俗地図1 年中行事1』五月節供の食べ物一覧表」として掲載した。本資料は、1962（昭和37）年から1964（昭和39）年にかけ、都道府県ごとに30か所で行われた民俗資料の緊急調査の結果が文化財保護委員会によってまとめられたものである。資料としては、時代や地域が限定され、1972（昭和47）年5月に返還された沖縄県の事例は収録されていないなど、不十分な点もあるが、全国の様相を概観するために有効であると判断した。

データから考察できる点は多々あるが、紙数に限りがあるため、まず全体の傾向を述べた後に、全国と山形県の葉包み食を対照しながら検討したい。なお文中の【】内の数字は章末の事例一覧表の番号と対応している。また【】の前には都道府県名のみを表記し、山形県の事例に関しては、【】の後に市町村名を付した。

### 第1節 端午節供の食べ物

#### （1）チマキ系とカシワモチ系

『日本民俗地図』から、端午節供の食べ物は1575例収集できた。全国的に広く見られるのは、赤飯や餅、団子などであるが、植物の葉を用いた「葉包み食」も数多く確認できた。

これらを食べ物の呼称と作り方、形状などから分型すると、下記のように、A細長い葉で生地を巻いたチマキ系、B広葉で包んだり挟んだりして比較的簡易に作ることができるカシワモチ系に大別することができる（注1）。

一覧表からそれぞれに用いられている葉をあげると、次のような結果になる。

**A チマキ系** 笹、真菰、刈安、菖蒲、薄、チガヤ、菅、熊笹、葛、茗荷、竹の皮、月桃など  
なお、「茅」や「萱」は、チガヤを意味するほか、薄・チガヤ・菅などの総称を意味することもあるため、ここには植物種名の「チガヤ」のみをあげた。

**B カシワモチ系** 柏、朴、サルトリイバラ、檜、枇杷、櫻、桐、桜など  
なお、サルトリイバラは、「イギ」「イビツ」「カカラ」「カシャンバ」「カタラグイ」「ガメノハ」「カラタチ」「クワクワランバ」「ゴートーバラ」「サルカク」「サ

ンキラ」「シバ」「バラノハ」「ボテ」「マンジュバ」「モガクバラ」など数多くの異名をもつ（『日本植物方言集成（平成13年 八坂書房編・刊 239~244p）』が、ここには植物種名の「サルトリイバラ」のみをあげた。

全体的な分布を見ると、Aチマキ系は北海道から九州まで日本列島の広い範囲に見られ、Bカシワモチ系は福島県以西に見ることができる。つまり、この時代の端午節供の葉包み食は、Aチマキ系の内側にBカシワモチ系が分布しているといえよう。

## （2）カシワモチ系の内容

一般的に「カシワモチ」と聞くと、柏葉で包んだ食べ物を想像する。しかし一覧表によれば、静岡県【664】や愛知県【720】の朴や、静岡県【670】の枇杷、大阪府【777】のサンキライ、島根県【974】のサルトリイバラ、岡山県【1040】の檍や同県【1059】の楓など、実際には柏葉以外の葉で包まれている食べ物もカシワモチと呼称されている。

「カシワ」は、食物を盛る葉を「炊葉（かしきは）」と言ったり、宮中で調理を行う部署を「膳部（かしわでべ）」と称したりするように、古語の「炊ぐ」に由来する言葉である。

つまり、民俗世界のカシワモチは、広葉で簡易に包んだ食べ物を意味し、後に柏葉で包んだ食べ物に限定されていったと考えることができる。

## （3）チマキ系の内容

一方、一覧表から「チマキ」と呼称される事例を見てゆくと、用いられている葉は、秋田県【143】や鳥取県【944】の笹、長野県【609】の刈安、岐阜県【632】の菖蒲、愛知県【678】の薄、三重県【745】の葦、奈良県【852】のカヤ、福岡県【1363】の真菰などがある。

このように、チマキもカシワモチも、人びとが手近で採集可能な葉を用いて調理をしていたことがうかがえるが、大きく異なる点は、チマキには災厄を祓う呪具としての伝承が数多く付随していることである。

たとえば、長野県【595】では、神仏やお宮へ供えたチマキを風呂にも入れ、邪氣祓いとしている。愛知県【681】では、一年間お勝手の柱などよく見える場所に吊ってこれを見ると良いことがあるといい、愛媛県【1272】でも、朝、家の出入り口に吊るした一対のチマキを見ると、悪夢を忘れるとか風邪にかかるないと言われている。

山口県【1132】では、笹巻を2、3本神棚へ吊しておくと、5月の梅雨期の落雷よけになるといって、実行する家があったようである。また福岡県【1340】では、チマキは家の軒につるして、雷様への御供えとしており、同県【1366】もチマキの1つを神棚の付近につるして雷除けとしたという。さらに大分県【1457】でも、チマキは雷様に上げるもので、4つ結つて床の間にさげておくという。九州地方に伝承される雷除けの呪いには、太宰府天満宮への信仰もうかがえる。

このほか宮崎県【1516】では、子どもは、一晩氏神に供えたチマキを翌朝食べると水泳に行ってもヒヨースンボーに引かれないとという水難除けになっており、同県【1523】でも、端午節供にチマキを食べる由来譚にカッパが登場している。

さらに、新潟県【478】では、チマキのゆで汁を家の周りにまき、鳥取県【933】では笹マキを蒸した汁で足を洗うとまむしにかまれない、というように、チマキそのものだけではなく、ゆで汁にも呪的効果があると考えられている。

こうした伝承は、文化年間の「備後国福山領風俗問状答」に「神に供へ候粽を取り置き、居間の柱にかけ置き、夢粽と唱へ、悪夢を見候翌朝、是を見れば夢を消し候と申、又雷よけとも申伝へ候」とあり、「淡路国風俗問状答」には「粽をゆでたる湯に浴、夏病を呪ふ」（『日本庶民生活史料集成』第九巻 1979年（第4刷） 三一書房 690p, 780p）とあるように、19世紀にはすでに同様の伝承が存在していたことがわかる。京都市の祇園祭や堺市お方違神社の粽祭りでは粽が付与されるが、ここにも同様の心性がうかがえる。

#### （4）チマキ系とカシワモチ系の両要素

ところで、長野県【610】の朴、三重県【730】や島根県【968】・【971】のサルトリイバラ、大阪府【799】の柏などのように、カシワモチ系の広葉の植物が「チマキ」と呼称される食べ物にも使われている場合がある。

この理由は、長野県【610】のように「刈安で巻くのがめんどうなので、今は朴の葉に巻いたものが多い」や、島根県【971】の「第2次大戦前は笹の葉でちまきを巻いたが、戦後はさるとりいばらの葉で巻く」のほか、福島県【215】でも「昔はちまきを作ったが今では柏餅」といった記述があることから、まずは時代の推移とともに、手間のかかるチマキ系からカシワモチ系に変化したと考えられる。

しかし、兵庫県【813】のちまき（笹餅）は、まずは生地をいばらの葉、ゴコの葉、笹の葉につつみ、その上からすすきの葉にまいて蒸すという方法が取られ、広島県【1093】でも、ボテダンゴの上を桐の葉でつつみ、カヤやワラを巻くという。前述した文化年間の「備後国福山領風俗問状答」には「チマキは中を笹、上を真菰にてつつみ、末永く仕候」（『日本庶民生活史料集成』第九巻 1979年（第4刷） 三一書房 690pp）とあり、これらの事例と同様の手法が取られている。

このほか、山口県【1117】では、生地を笹の葉に包み、外をしゅろの葉をさいてしばるという事例もあり、笹とチマキ系の植物の組み合わせもある。これは、細い葉では生地が巻きにくく、生地も肌ばなれしにくいための対処であったと思われる。実際に、第5章第2節で佐渡市相川の「マキ」を調査した溝口政子氏から、ススキの葉で生地を巻くことがいかに大変であるかを聞いている。

このことは、笹で巻いたものもサルトリイバラで包んだものも「マキ」と称されていることや、サルトリイバラが「マキシバ」と呼称されていることなどの事例とともに、単に手間のかかる行為からの変化というだけではなく、別の視点からの考察も必要であろう。たとえば、一部の階層のものであった粽が一般化してゆく過程で、神仏への供え物から、特別な日のご馳走へと「食の意味付け」が変化したことなどをあげておきたい。

## 第2節 全国の事例と分析

### (1) 缶を使った食べ物

一覧表から缶（熊笹も含む）を用いた食べ物の分布を見てゆくと、北海道4例、青森県8例、岩手県1例、秋田県9例、山形県21例、福島県6例、新潟県17例、石川県9例、福井県4例、長野県1例、岐阜県5例、三重県1例、京都府1例、大阪府3例、兵庫県6例、奈良県1例、和歌山県1例、鳥取県13例、島根県12例、岡山県7例、広島県3例、山口県10例、香川県2例、愛媛県4例、高知県1例、熊本県1例となる。

このように、山形県では缶を用いる食べ物が顕著で、缶巻以外にも【170】東置賜郡高畠町のナタマキ、【182】酒田市の缶団子がある。

その他の県では、青森県【21】や石川県【512】、香川県【1246】などの「缶餅」がある。また、新潟県では「缶団子」が顕著に見られる。西日本ではマキやチマキと称される食べ物が多い傾向にあり、島根県【992】では缶の葉でマキを巻くといい、熊本県【1432】では缶の葉のチマキをつくるという。

### (2) 缶巻と呼称される食べ物

一覧表から「缶巻」と呼称される食べ物を集計してみると、秋田県4例、山形県14例、福島県2例、新潟県1例、石川県1例、福井県2例、長野県1例、岐阜県3例、大阪府1例、兵庫県1例、鳥取県4例、島根県5例、岡山県3例、広島県1例、山口県2例、愛媛県1例という結果となった。この結果から、山形県の端午節供の食を代表するものは缶巻といつても過言ではないだろう。

しかしその調理法を見てみると、【163】新庄市ではもち米を缶の葉で三角形に包んで煮ており、【181】酒田市では、生地を缶の葉にくるんで茹でている。しかし、【173】東置賜郡和郷村では、もち米を春にできた新しい缶の葉に入れて蒸している。県内でも煮る場合と蒸す缶巻があったことがわかり、調理法の選択が、中に詰めるものがもち米か米粉をこねたものかという単純な違いではないところに疑問が残る。

蒸す缶巻は長野県【596】でも見られるが、これは米粉をこねた生地に適した調理法が取られていると言えよう。西日本では調理法があげられているものがほとんどないが、岡山県【1050】では「あんを入れ、缶の葉で包んでます」という蒸す缶巻である。

### (3) 山形県の食べ物や習俗との類似性

第6章では、山形県を4地方ごとに分けて端午節供の食べ物や習俗を考察したが、全国データの中からこれらと類似性のあるものをあげておく。

まず食べ物として、庄内地方に特徴的な灰汁を用いた葉包み食については、灰汁の使用が明記されているのはすべて鹿児島県で、事例【1546】・【1550】・【1567】・【1568】である。このほか、「アクマキ」と称する食べ物は、鹿児島県【1534】・【1537】・【1540】・【1542】・【1548】・【1557】・【1570】、熊本県【1442】や宮崎県【1520】・【1521】にもあり、いずれも南九州に伝承されている。

三角形の形状は、新潟県【444】・【454】・【457】・【462】・【477】、長崎県【1417】・【1418】・【1419】などの事例に見られるが、三角形が正三角形であるかどうかは不詳である。

特別に大型の食べ物を作る事例は、群馬県【287】の一尺四方の「ゼンノ餅」や愛知県【712】の初コゾウのための大きな柏餅、福岡県【1365】の大型チマキがあり、いずれも贈答品とされている。

寒河江市で見られた「おとこささまき」や「おなごささまき」（本書171頁参照）のように、食に見られるジェンダーは、兵庫県【835】のツマキは男の道具、ヒヨットは女の道具とする事例や、山口県【1138】の女の子のためのイギの葉で包んだカシワダンゴと【1139】男の子のための笹ノ葉ダンゴの事例がある。今回の現地調査でも、佐渡市相川で「男マキ」と「女マキ」が存在していた（本書158頁参照）。

また、西川町や飯豊町では、端午節供に「鬼の芽」と言われる生のあさづきや野蒜の根を食べていたが、節供の食と鬼と結びついた伝承は、長野県【609】や岐阜県【627】のように、チマキを「鬼の首」や「鬼のタブサ」（タブサは髪のこと）と表現するところにも見てとれる（本書172頁参照）。

習俗については、庄内地方や最上地方に見られた耳クジリ（本書170頁参照）は、山形県【165】最上郡大蔵村で確認できたほか、秋田県【120】には「男の子はショウデを取り、家中の人々の耳元に「いいこと聴け、いいこと聴けとささやき回った」という事例があった。

また、庄内地方や村山地方に見られた子どもたちが菖蒲で地面を叩く「菖蒲叩き」（本書165、170頁参照）は、秋田県【119】・【123】のほか、新潟県【431】・【437】・【475】や富山県【499】のほか、京都府【759】、鳥取県【936】・【943】、島根県【961】、広島県【1109】にも見ることができる。ただし、京都以西では、女性の尻を叩く「シリタタキ」となっている。

このように、端午節供の習俗もまた、分布を視覚化することによって、行政区分とは異なる「感性の地図」を描くことができ、今後の課題となる。

### 第3節 沖縄県の事例

調査時、まだ返還前であった沖縄県の葉包み食は、『日本民俗地図』からは収集することはできなかったため、ほぼ同時代の食生活が都道府県別にまとめられている『日本の食生活全集第47巻 聞き書 沖縄の食事』（尚弘子ほか編 1988年 農山漁村文化協会刊）から、沖縄県の事例を確認した。そこには、端午節供の葉包み食は見られず、12月8日のムーチーの事例を見ることができた。

那覇市では、12月8日に市場で買ってきたサンニン（月桃）の葉2枚を重ねた裏に、もち米粉をこねた生地をのせて包んで蒸す。ムーチーは悪霊を祓うといって軒下につるしたり、食べると元気になるといって子どもは年の数だけ食べたりする（『聞き書 沖縄の食事』31p）。

糸満市でも、12月8日のムーチーに、もち米粉をこねた生地を手ににぎれる大きさに丸め、サンニンの葉に包んで蒸す。このムーチー（鬼モチ）は厄除けで、サンニンを何百枚も

使い、5升のもち米粉で作る。蒸し湯を家の入り口や家の四隅にまいて鬼祓いをし、子どもの年の数だけ簾のようにして吊るすという（『聞き書 沖縄の食事』71, 87-88p）。

沖縄市では、12月8日あるいは7日に、もち米粉をこねた生地を楕円形にして、月桃かカンダバー（さつまいも）の葉で包み、蒸籠にのせて鍋で蒸す。これは縁起物で、一年間で出産のあった家では子どもの健康を願い、「七つムチ」といって、鬼ムチ6つと力（ちから）ムチ1つを縄ではしご形に結んで、近所や親戚に配る。蒸した汁は家の出入口にまいて「鬼は外、福はよってこい」と魔除けをするという（『聞き書 沖縄の食事』131p）。

以上のように、沖縄県では2月8日のムーチーが葉包み食を代表するもので、第2節で見てきたチマキと同様、悪霊や鬼祓いという呪的な効果が期待されているといえる。

### おわりに

これまで、『日本民俗地図』のデータから、端午節供の「葉包み食」を見てきた。それらは大きくチマキ系とカシワモチ系に分けられ、チマキ系はカシワモチ系よりも列島に広く分布していた。またチマキ系はカシワモチ系よりも手間がかかることに加え、呪的な力を發揮する伝承が付随していた。沖縄県では端午節供ではなく12月8日の行事に葉包み食を見ることができ、ここにも悪霊祓いの効果が期待されていた。

こうした中、山形県にはチマキ系もカシワモチ系も見られたが、笹を使ったチマキ系の食べ物の事例は全国で最も多く、中でも笹巻と呼称されるものが顕著であった。一方で、山形県と類似する端午節供の食べ物や習俗は他県にも存在していることから、こうした関係性を明らかにすることが今後の課題となる。

2023年（令和5年）3月、本報告書刊行の直前に、静岡県賀茂郡河津町見高の土屋典子さん（昭和13年生まれ）から、葉包み食に関するお話をうかがった。当地では、あん入りの饅頭生地を、柏の葉で包んだり載せたりして蒸したものを「カシワモチ」と呼んでいる。柏葉を使う場合は葉にアクがあるので、湯に通してから使うそうである。また、バラの葉（サルトリイバラ）を使ったカシワモチもあるという。3月に訪れた筆者のために、土屋さんは枯れた柏の葉を使ったカシワモチの作り方を教えて下さった。水を張ったボールに、揉めば粉々になりそうな柏葉を沈め、水からあげて布巾で優しく拭き、この上に生地を載せて蒸籠で10分ほど蒸す。すると、柏葉の弾力は蘇り、生地の葉ばなれも良かった。風味は5

月に採った葉に劣るかもしれないが、「炊葉」としての役割は十分に果たしていた。

このように、民俗学で葉包み食を研究する目的は、日本各地の葉包み食に蓄積してきた膨大な経験知を把握することにあろう。身近な自然から得た知恵とそれを使いこなす技術によって、各地で多種多様な葉が用いられ、豊かな葉包み食の文化が形成してきたことは、サルト



リイバラに多様な方言があり、食べ物名にもそれが反映されていることにも頗れている。

本調査では、『日本民俗地図』から端午節供の葉包み食に限定した事例収集にとどまったが、かつて「日本の食生活全集」全 50 卷から葉包み食を抽出したことがある。この結果では、笹を用いた食は正月・端午節供・天王祭り・盆の行事、サルトリイバラを用いた食は上巳節供・端午節供・田植え・天王祭り・盆の行事に見られた。このように、葉包み食が作られる機会は、端午節供から盆までの長期にわたっている。ちなみに『日本の食生活全集第 6 卷 聞き書 山形の食事』（木村正太郎 他編 1988 年 農山漁村文化協会刊）に掲載された事例は、本章末に一覧表を掲載した（234～235 頁）。

これらをふまえ、全国の葉包み食の悉皆的な調査という新たな課題に取り組むことによって、日本の食文化に葉包み食を確実に位置づけることができ、さらには、アジアへと調査研究のフィールドを拡げてゆくことができるのではなかろうか（2）。

#### 注

（1）チマキ系とカシワモチ系の分類と呼称は、2022（令和 4）年 10 月 22 日熊本大学で開催された第 74 回日本民俗学会年会において、宿澤泉帆氏が「葉包み食の民俗学的研究～五月節供の事例から～」と題する発表の中で提示した。この中で、チマキ系は「細長い葉で包まれた葉包み食」、カシワモチ系は「広葉で簡易的に包まれた葉包み食」と定義しており、本稿でもこれを踏襲した。

（2）小川直之氏は 2023 年（令和 5 年）3 月刊行の『伊那民俗研究』第 30 号に「「食」の民俗を考える－南信州の食文化から－」と題する論文（62～88 頁）を掲載している。この中で、食文化研究の課題として、1. 「食」の意味付け、2. 「食」の作法、3. 「食」における技・知恵・知識・感性、4. 「食」と飢餓回避の思想、5. 「食」と地域文化、6. 「食」と「養い」の思想という 6 点をあげている。この視座は、海外の食文化研究においても汎用できるものである。

『日本民俗地図1 年中行事1』 五月節供の食べ物 一覧表

\* 柏餅に関しては、柏葉を使ったことが明記されている事例のみ「用いる葉」に「柏」を入力した。

事例番号	都道府県	調査時の市町村	現在の市町村	節供名	祭日	食べ物の呼称	用いる葉	内 容
1	北海道	檜山郡江差町		節供	旧5月	ちまき	笹	うるち米に黒砂糖を入れるが、あんはいれない。笹の葉に三角形に包み、いぐさでしぱる。
2	北海道	檜山郡江差町		節供	旧5月	カタコモチ(ペコモチ)		木型に入れる。この木型は柏・梅・竹の子・鯛などの意匠で現在でも市販されている。
3	北海道	奥尻郡奥尻村	奥尻郡奥尻町	節句	5月	だんご		神仏に捧げた。
4	北海道	松前郡松前町		節句	旧5月	えびす餅		ペコ餅、牛の顔の形、ばちのような形
5	北海道	松前郡松前町		節句	旧5月	ちまき		もち米・白黒の砂糖を使い、棒状につくる。
6	北海道	松前郡松前町		節句	旧5月	ところ		つる植物の根
7	北海道	松前郡松前町		節句	旧5月	ほど		いものようなもの
8	北海道	亀田郡大野町	北斗市		5月5日	ペコモチ		
9	北海道	亀田郡榎法華村	函館市	五月節句	旧5月5日	ところ		
10	北海道	亀田郡榎法華村	函館市	五月節句	旧5月5日	マキモチ	笹	米の粉で、草をとって入れ、笹でまき、丸い棒状にする。
11	北海道	樺戸郡新十津川町		節句	5月5日	ちまき	笹	笹でくるみ祝う。
12	北海道	樺戸郡新十津川町		節句	5月5日	イナキビ餅		
13	北海道	江別市野幌		節句		だんご		そばと麦粉といもをまぜ合わせくる。
14	北海道	有珠郡伊達町	伊達市	節句	5月	おはぎ		
15	北海道	有珠郡伊達町	伊達市	節句	5月	餅		
16	北海道	斜里郡斜里町		端午の節句	5月	ペコモチ	笹	ペコモチをつかったのがだいぶあとのこと。米の粉でつくり、黒砂糖でうずまきのように白黒にまいて、笹の上にのせた。
17	青森県	東津軽郡今別町大字養月		節句	旧5月5日	笹餅(ちまき)	笹	
18	青森県	東津軽郡平内町大字茂浦		節句	新5月5日	笹餅	笹	
19	青森県	北津軽郡鶴田町胡桃館		端午の節句	旧5月	餅		
20	青森県	西津軽郡柏村字桑野木田	つがる市	節句	旧5月5日	赤飯		
21	青森県	西津軽郡鰺ヶ沢町字大宮		節句	旧5月5日	笹餅	笹	米とともに米を粉にし、砂糖を鍋で煮たつゆで粉をまるめ、笹の葉で包んで蒸籠でふかす。相当保存もできるので、町や遠方の親類に小包などで送る。
22	青森県	西津軽郡鰺ヶ沢町大字種里		端午の節句		笹餅	笹	
23	青森県	西津軽郡鰺ヶ沢町大字一ツ森		端午の節句		笹餅	笹	
24	青森県	中津軽郡相馬村大字相馬	弘前市	節句	旧5月5日	餅		
25	青森県	黒石市高館字丁高原(安入)		節句	5月5日	あずき飯 赤飯		
26	青森県	南津軽郡浪岡町大字王余魚沢	青森市	節句	旧5月5日	餅		
27	青森県	南津軽郡浪岡町大字王余広船	平川市	端午の節句	旧5月5日	赤飯		
28	青森県	南津軽郡平賀町字平六	平川市	節供	5月	赤飯		
29	青森県	下北郡大畠町大畠	むつ市	節句	旧5月5日	笹マキ(マギ) 笹もち	笹	もち米とうる米を半にしてつくり、笹の葉を5枚つかう。
30	青森県	下北郡大畠町大畠	むつ市	節句	旧5月5日	オグワ		
31	青森県	下北郡大畠町大畠	むつ市	節句	旧5月5日	ベゴ餅	笹	はたいた粉と黒砂糖でしめし、笹を鉄で角型に切ってのせる。家の仏様と神様に供え、田植えには煮なおしてコピリにする。
32	青森県	下北郡大畠町大畠	むつ市	節句	旧5月5日	ソバ餅		在でつくる。
33	青森県	下北郡東通村大字尻屋		ダンゴの節句	旧5月5日	ハタキ餅		米の粉。あんを入れてふかす。
34	青森県	下北郡川内町	むつ市	端午の節句 節句	6月5日	餅		
35	青森県	上北郡六ヶ所村大字泊		節句	旧5月	赤飯		休業日
36	青森県	上北郡六ヶ所村大字泊		節句	旧5月	餅		休業日
37	青森県	上北郡六ヶ所村大字泊		節句	旧5月	だんご		休業日
38	青森県	上北郡野辺地町大字馬門		御手節句	5月	笹ちまき	笹	検断・宿老が上下を着け代官所へ回礼、進物を贈答する。一般に笹ちまきをつくる。
39	青森県	上北郡下田村字本村	上北郡おいらせ町	節句	旧5月5日	赤飯		
40	青森県	十和田市大字切田字下切田		端午の節句 節句	5月5日	赤飯		
41	青森県	三戸郡南部町相内		四日節句	5月4日	赤飯		休日
42	青森県	三戸郡南部町相内		四日節句	5月4日	にしめ		休日
43	青森県	八戸市大字田向		端午	新5月	赤飯		
44	岩手県	二戸郡安代町赤坂田	八幡平市	節句	旧5月5日	餅		
45	岩手県	九戸郡九戸村江刺家		節句	5月5日	肴		休む
46	岩手県	九戸郡九戸村江刺家		節句	5月5日	手打ちうどん		休む
47	岩手県	九戸郡大野村大字大野	九戸郡洋野町	端午の節句 端午	旧5月5日	餅		
48	岩手県	九戸郡大野村大字鳥谷森	岩手郡雫石町	節句	5月5日	よもぎ餅		神棚・仏壇に上げ家族も食べて祝う。

49	岩手県	紫波郡矢幡町煙山地区赤林		端午の節句	旧5月5日	餅		
50	岩手県	下閉伊郡田野畑村菅ノ窪		五月の節句	5月5日	餅 (米餅・草餅)		4日の晩餅をつく。草餅にはよもぎまたはゴンボカイバ(やまごぼう)を入れる。
51	岩手県	下閉伊郡田野畑村菅ノ窪		五月の節句	5月5日	あずき餅		
52	岩手県	下閉伊郡田野畑村菅ノ窪		五月の節句	5月5日	ゴマ餅		
53	岩手県	下閉伊郡田野畑村菅ノ窪		五月の節句	5月5日	にしめ		
54	岩手県	下閉伊郡田野畑村菅ノ窪		五月の節句	5月5日	とろろ		
55	岩手県	下閉伊郡田野畑村菅ノ窪		五月の節句	5月5日	だんご		
56	岩手県	稗貫郡大迫町内川目字八木沢	花巻市	節句	5月	マキモチ	笹	餅を笹の葉につつむ。
57	岩手県	花巻市大字轟木		端午節句	5月5日	餅		4日節句餅をつく。5日新夫婦里帰り。升取りの餅を重箱に入れてもらっていく。
58	岩手県	和賀郡沢内村	和賀郡西和賀町	節句 五月節句	旧5月5日	餅		馬を出さない。
59	岩手県	和賀郡和賀町岩崎	北上市	節句	旧5月5日	餅		
60	岩手県	和賀郡東和町倉沢	花巻市	節句 五月節句	旧5月5日	餅		
61	岩手県	遠野市土淵町		五月節句 節句	旧5月5日	餅		
62	岩手県	宮古市重茂		端午	旧5月5日	赤飯		
63	岩手県	宮古市重茂		端午	旧5月5日	餅 (二重・切り餅)		神仏に供え、残りを切り餅にした。
64	岩手県	胆沢郡胆沢村若柳	奥州市	節句	5月5日	餅		休む。馬鍬を使った人は人形に形どって呪いながら流される。
65	岩手県	一ノ関市本寺	一関市	端午の節句	旧5月5日	餅		
66	岩手県	一ノ関市大字狐禪寺	一関市	節句	5月5日	餅		朝霧を踏むと脚気にならない。
67	岩手県	一ノ関市舞川字舞草	一関市	節句	5月5日	あずき餅		
68	岩手県	一ノ関市舞川字舞草	一関市	節句	5月5日	雑煮餅		
69	岩手県	一ノ関市舞川字舞草	一関市	節句	5月5日	くるみ餅		
70	岩手県	一ノ関市舞川字舞草	一関市	節句	5月5日	ごま餅		
71	岩手県	東磐井郡大東町猿沢	一関市	節句 しょうぶの節句	新5月	餅		
72	岩手県	東磐井郡室根村折壁	一関市	菖蒲の節句	旧5月	餅		
73	岩手県	東磐井郡藤沢町大籠	一関市	端午の節句 しょうぶの節句	5月5日	よもぎ餅		よもぎをつむ。
74	岩手県	気仙郡三陸村綾里双浜	大船渡市	節句	旧5月5日	草餅		
75	岩手県	大船渡市赤崎町蛸の浦		節句	5月5日	餅		
76	岩手県	陸前高田市広田町中沢浜		端午の節句	5月5日	柏餅		田植の最終期に当たるのでサナブリとして農休日。
77	岩手県	陸前高田市広田町中沢浜		端午の節句	5月5日	ちまき		田植の最終期に当たるのでサナブリとして農休日。
78	宮城県	白石市福岡弥治郎		節句	5月5日	餅		
79	宮城県	伊具郡丸森町大張字川張		しょうぶの節句	旧5月5日	赤飯		腰引きといって、しょうぶを腰の後ろに結び付け、人に引いてもらうと腰の悪いをしないという。
80	宮城県	柴田郡柴田町船迫		節句	5月5日	赤飯		
81	宮城県	亘理郡山元町八手庭		端午の節句	5月5日	赤飯		
82	宮城県	亘理郡山元町八手庭		端午の節句	5月5日	餅		
83	宮城県	名取市閑上		端午の節句	5月5日	赤飯		
84	宮城県	名取市熊野堂		端午の節句	5月5日	餅		
85	宮城県	名取郡秋保村馬場	仙台市太白区	五月の節句	新5月5日	赤飯		この日のよもぎを正月20日の灸にする。
86	宮城県	宮城郡泉町古内	仙台市泉区	節句	5月5日	もち		
87	宮城県	宮城郡泉町古内	仙台市泉区	節句	5月5日	赤飯		
88	宮城県	宮城郡七ヶ浜町湊浜		端午の節句	旧5月5日	赤飯		
89	宮城県	遠田郡涌谷町太田		節句		もち		
90	宮城県	加美郡宮崎町切込	加美郡加美町	節句 野ハタツ	旧5月5日	餅		天照大神(おひめ様・養蚕の神) 大黒・恵比須(お田の神)・神仏様に供えた。
91	宮城県	加美郡宮崎町切込	加美郡加美町	節句 野ハタツ	旧5月5日	赤飯		節句を目標にして季節の仕事を完了する。
92	宮城県	栗原郡築館町黒瀬	栗原氏	端午の節句	5月5日	餅		供えて食べる。
93	宮城県	登米郡迫町古宿	登米市	節句	旧5月5日	餅		供えて食べる。
94	宮城県	登米郡東和町楼台	登米市	端午の節句	旧5月5日	餅		
95	宮城県	登米郡東和町米川字綱木沢	登米市	菖蒲の節句		餅		
96	宮城県	本吉郡歌津町弘川	本吉郡南三陸町	節句	旧5月5日	草餅		祝う。
97	宮城県	本吉郡志津川町戸倉字藤浜	本吉郡南三陸町戸	五月節句 節句	旧5月5日	餅		
98	宮城県	石巻市長渡浜崎渡	気仙沼市	節句	旧5月5日			
99	宮城県	桃生郡雄勝町大浜	石巻市	端午の節句	5月5日	餅		
100	宮城県	桃生郡矢本町大塩	東松島市	節句 端午の節句	旧5月5日	餅		ひでりにあうのでマンガをおろさない。
101	宮城県	桃生郡矢本町大塩	東松島市	節句 端午の節句	旧5月5日	赤飯		
102	宮城県	桃生郡鳴瀬町宮戸島	東松島市	端午の節句	旧5月5日	あんころもち		
103	宮城県	牡鹿郡牡鹿町字鮫ノ浦	石巻市	節句	旧5月5日	赤飯		
104	宮城県	牡鹿郡牡鹿町字鮫ノ浦	石巻市	節句	旧5月5日	餅		
105	宮城県	牡鹿郡牡鹿町字網地島字長渡	石巻市	節句	旧5月5日	餅		

106	秋田県	鹿角郡十和田町毛馬内	鹿角市	節句	旧5月5日	柏餅		神様に供える。
107	秋田県	鹿角郡十和田町毛馬内	鹿角市	節句	旧5月5日	笹餅		神様に供える。
108	秋田県	鹿角郡十和田町毛馬内	鹿角市	節句	旧5月5日	ほどのいも煮		神様に供え、「ほどを食べねば牛になる」といった。そのため、市日には山から掘り出されたほどのが農家からたくさん売りに出された。
109	秋田県	鹿角郡十和田町毛馬内	鹿角市	節句	旧5月5日	おはぎ(なべもち)		
110	秋田県	鹿角郡尾去沢町尾去沢鉱山字田郡	鹿角市	節句	旧5月5日	餅		御馳走を作つて楽しむ。
111	秋田県	鹿角郡八幡平村長谷川字長峯	鹿角市	節句	旧5月5日	餅		
112	秋田県	北秋田郡阿仁町根子	北秋田市	しょうぶの節句	旧5月上旬	餅		
113	秋田県	北秋田郡阿仁町字小沢	北秋田市	節句	5月	赤飯		
114	秋田県	山本郡八森町岩館	山本郡八峰町	しょうぶの節句	5月5日	笹餅	笹	
115	秋田県	能代市大字柳村(旧一村)		五月節句	旧5月	笹巻餅	笹	
116	秋田県	能代市母体字羽立		五月節句	5月5日	餅		
117	秋田県	秋田市川尻地区		節句	5月5日	餅		
118	秋田県	秋田市大平字黒沢		五月の節句	旧5月5日	ちまき		
119	秋田県	男鹿市北浦畠		節句 五月節句	5月上旬	餅		部落の子供たちはワシショウブ・よもぎで路上を打ち鳴らして歩く。
120	秋田県	本荘市鳥田目		端午の節句	5月5日	餅		男の子は神前のショウデを取り、家の人の耳元に「いいこと聴け、いいこと聴け」とささやき回った。
121	秋田県	河辺郡雄和村戸米川	秋田市	端午節句 節句	5月5日	笹巻	笹	
122	秋田県	河辺郡雄和村戸米川	秋田市	端午節句 節句	5月5日	笹餅	笹	
123	秋田県	南秋田郡琴浜村野石	男鹿市	節句	新5月5日	よもぎ餅		4日にわらと菖蒲とよもぎを縄で束ねて、子どもたちが路上で打ち合い合戦をする。5日に餅をつく。
124	秋田県	南秋田郡琴浜村鳥居長根	男鹿市	節句	旧5月5日	笹巻	笹	
125	秋田県	南秋田郡琴浜村鳥居長根	男鹿市	節句	旧5月5日	ガッギ餅	マコモ	相染さまにガッギ餅を2房持参して供える。
126	秋田県	南秋田郡井川村今戸	南秋田郡井川町	端午の節句 節句	旧5月5日	あん餅		
127	秋田県	南秋田郡井川村今戸	南秋田郡井川町	端午の節句 節句	旧5月5日	ツユ餅 (汁餅)		
128	秋田県	南秋田郡井川村今戸	南秋田郡井川町	端午の節句 節句	旧5月5日	ガジキ餅	マコモ	相染さん(実相院境内)にあげるためにつくる。ガジキ(まこも)の葉に包んだ細長い餅である。
129	秋田県	南秋田郡井川村今戸	南秋田郡井川町	端午の節句 節句	旧5月5日	笹巻 (笹餅)	笹	伊藤マキでは仕事が忙しいといって、笹巻(笹餅)は作らないが、遠藤マキ中道マキでは作る。
130	秋田県	南秋田郡五城目町五城目		端午の節句	旧5月5日	ササマキ	笹	この日くわをかつぐと干ばつになる。
131	秋田県	南秋田郡五城目町五城目		端午の節句	旧5月5日	ガツキ餅	マコモ	
132	秋田県	由利郡岩城町亀田	由利本荘市	節句	旧5月5日	柏餅		お重箱に入れて、親せき知人に配る。
133	秋田県	由利郡矢島町	由利本荘市	男の節句	旧5月上旬	餅		
134	秋田県	由利郡鳥海村百宅	由利本荘市	節句	旧5月	餅		
135	秋田県	仙北郡西木村上檜木内	仙北市	節句	5月5日	餅		
136	秋田県	仙北郡仙北村板見内	大仙市	節句 だんごの節句	新5月5日	だんご		だんごの節句と呼んで祝う。男の節句と呼んでいる。
137	秋田県	仙北郡角館町内町	仙北市	節句	5月5日	ひし巻き		3升作る。
138	秋田県	平鹿郡雄物川町造山	横手市	端午の節句	旧5月5日	餅 (よもぎ餅)		4日につく。
139	秋田県	平鹿郡雄物川町造山	横手市	端午の節句	旧5月5日	笹餅	笹	4日に作る。
140	秋田県	平鹿郡山内村南郷	横手市	端午節句	5月5日	餅		4日につく。
141	秋田県	雄勝郡羽後町西馬音内堀回		節句	旧5月5日	餅		4日に餅をつく。
142	秋田県	雄勝郡福庭川連町大館	湯沢市	節供	旧5月5日	餅		藁ミゴで結んで餅をつく。
143	秋田県	雄勝郡福庭川連町大館	湯沢市	節供	旧5月5日	ちまき	笹	青笹の葉にもち米を包みせいろで蒸しちまきを作る。
144	山形県	山形市鶴町		節句	旧5月5日	餅		
145	山形県	山形市大字平清水		端午節供	旧5月5日	柏餅		
146	山形県	山形市大字平清水		端午節供	旧5月5日	笹巻	笹	
147	山形県	山形市大字高沢		端午の節句 五月節句	旧5月5日	柏餅		
148	山形県	山形市大字高沢		端午の節句 五月節句	旧5月5日	笹巻	笹	
149	山形県	山形市大字高沢		端午の節句 五月節句	旧5月5日	赤飯		
150	山形県	上山市高松		男の節句 節句	旧5月5日	赤飯		初節句の男の幼児は、赤飯を持って近親を回る。
151	山形県	上山市高松		男の節句 節句	旧5月5日	柏餅		
152	山形県	上山市高松		男の節句 節句	旧5月5日	タナマキ (ユベシ)		

153	山形県	上山市高松		男の節句 節句	旧5月5日	笹巻	笹	
154	山形県	西村山郡朝日町宮宿		五月節句	旧5月5日	餅		5日の朝、男子のお祝いをする。
155	山形県	西村山郡朝日町宮宿		五月節句	旧5月5日	赤飯		5日の朝、男子のお祝いをする。
156	山形県	西村山郡西川町大字志津		節句 たんごの節句	新5月5日	ささまき	笹	
157	山形県	西村山郡河北町谷地		節句 端午の節句	旧5月5日	柏餅		
158	山形県	西村山郡河北町谷地		節句 端午の節句	旧5月5日	節句餅		
159	山形県	尾花沢市銀山		節句	旧5月	笹マキ	笹	
160	山形県	北村山郡大石田町大字次年子		節句	新5月5日	笹餅	笹	
161	山形県	北村山郡大石田町大字次年子		節句	新5月5日	節句餅	笹	
162	山形県	新庄市本合海		五月節句	旧5月5日	餅		
163	山形県	新庄市本合海		五月節句	旧5月5日	笹巻	笹	糯米を笹の葉で三角形に包み煮る。みの毛できつく結び、きな粉をつけて食べる。
164	山形県	最上郡最上町向町		五月節句	旧5月5日	餅		
165	山形県	最上郡大蔵村大字南山字肘折		端午の節句	新5月5日	餅 (ササマキ)	笹	菖蒲・よもぎ・しおでをたばねて耳に近づけよいことを聞くようにと祈る。
166	山形県	最上郡金山町大字有屋字稻沢		しょうぶの節句	旧5月5日	笹巻	笹	4日につくる。
167	山形県	最上郡金山町大字有屋字稻沢		しょうぶの節句	旧5月5日	柏餅		4日につくる。
168	山形県	米沢市通町		五月節句	旧5月5日	ササマキ	笹	
169	山形県	東置賜郡高畠町大字二井宿		たんごの節句	旧5月5日	ササマキ	笹	祝う。
170	山形県	東置賜郡高畠町大字二井宿		たんごの節句	旧5月5日	ナタマキ	笹	祝う。
171	山形県	東置賜郡高畠町大字二井宿		たんごの節句	旧5月5日	赤飯		祝う。
172	山形県	東置賜郡和郷村大字閑根	南陽市	たんごの節句	新5月5日	餅		
173	山形県	東置賜郡和郷村大字閑根	南陽市	たんごの節句	新5月5日	笹巻	笹	餅米を春にできた新しい笹の葉に入れて結び、数十分間蒸す。
174	山形県	西置賜郡白鷹町横田尻		子供の節句	新5月5日	笹マキ	笹	
175	山形県	西置賜郡白鷹町大字荒砥		節句 菖蒲	新5月5日	ササマキ	笹	5日につくる。
176	山形県	西置賜郡白鷹町大字荒砥		節句 菖蒲	新5月5日	ナタマキ		5日につくる。
177	山形県	西置賜郡小国町大字小玉川字長者原		節句 五月節句	新6月5日	ささまき	笹	
178	山形県	鶴岡市大字田川		節句	新6月5日	餅		男の子の節句。
179	山形県	東田川郡朝日村大字田麦俣	鶴岡市	節句 菖蒲の節句	新6月5日	笹巻	笹	
180	山形県	酒田市飛鳥		端午の節句 節句	新6月5日	もち		
181	山形県	酒田市飛鳥		端午の節句 節句	新6月5日	ササマキ	笹	笹の葉にくるんでゆであげ、きな粉をかける。神棚に供え家族もともに食べる。
182	山形県	酒田市飛鳥		端午の節句 節句	新6月5日	ササダンゴ	笹	笹の葉にくるんでゆであげ、きな粉をかける。神棚に供え家族もともに食べる。
183	山形県	飽海郡八幡町北青沢	酒田市	節句	新6月5日	笹巻	笹	4日は節句で笹巻を作り、5日は餅と笹巻を食べる。
184	山形県	飽海郡八幡町北青沢	酒田市	節句	新6月5日	餅		4日は節句で笹巻を作り、5日は餅と笹巻を食べる。
185	福島県	伊達郡梁川町大字八幡	伊達市	節句	旧5月5日	餅		
186	福島県	伊達郡梁川町大字八幡	伊達市	節句	旧5月5日	赤飯		
187	福島県	福島市飯坂町茂庭字梨平		五月節句 節句	5月5日	笹マキ	ヨシ	前日は宵節句、鯉のぼりをたて笹マキをつくる。
188	福島県	福島市飯坂町茂庭字梨平		五月節句 節句	5月5日	草餅		前日は宵節句、草もち(よもぎゴンボッパを入れる)をつくる。
189	福島県	福島市鎌田		男の節供 端午節句	旧5月5日	ちまき		
190	福島県	安達郡安達町上川崎	二本松市	端午の節句	5月5日	笹巻ダンゴ	笹	当地ではマキと称しよしの葉に小判形の平たいものを包み、そのまま煮上げる。
191	福島県	安達郡安達町上川崎	二本松市	端午の節句	5月5日	島田マキ	ヨシの茎	子供の初節句の祝いに懸け内飾りなど贈物をくれた家に、よしの茎を1尺ぐらいつけた島田マキというものを配る。
192	福島県	安積郡逢瀬村多田野字別所	郡山市	五月節句 節句	旧5月5日	ササマキ	笹	あんはいれない。祝う。
193	福島県	岩瀬郡長沼町長沼	須賀川市	男子の節句 しょうぶの節句 五月節句	旧5月5日	マキ(笹の葉ダンゴ)	笹	
194	福島県	岩瀬郡長沼町長沼	須賀川市	男子の節句 しょうぶの節句 五月節句	旧5月5日	柏マンジュウ (他所の柏餅のこど)	柏?	
195	福島県	岩瀬郡長沼町長沼	須賀川市	男子の節句 しょうぶの節句 五月節句	旧5月5日	赤飯		
196	福島県	須賀川市塩田		男児の節句 節句	5月5日	かしわ餅		
197	福島県	須賀川市塩田		男児の節句 節句	5月5日	赤飯		

198	福島県	田村郡常葉町大字久保	田村市	五月節句	5月	赤飯		
199	福島県	西白河郡表郷村大字金山	白河市	菖蒲の節句 節句	新5月5日	柏餅		
200	福島県	石川郡平田村上蓬田		端午節句 節句	新5月5日	かしわもち		
201	福島県	石川郡平田村上蓬田		端午節句 節句	新5月5日	こわめし		その年に生まれた男の子のいる家ではこわめしをたいて初節句を祝う。
202	福島県	東白川郡矢祭町内川		五月節句	旧5月5日	柏餅		
203	福島県	東白川郡矢祭町内川		五月節句	旧5月5日	強飯(赤飯)		
204	福島県	喜多方市岩月町入田付		節句	5月5日	ヒシ巻		
205	福島県	喜多方市岩月町入田付		節句	5月5日	餅		
206	福島県	耶麻郡猪苗代町八幡字内野		しょうぶの節句 男の節句 節句	5月5日	ひし餅	笹	笹の葉2枚を三角形にし、もち米を入れて煮て食べる。
207	福島県	耶麻郡猪苗代町八幡字内野		しょうぶの節句 男の節句 節句	5月5日	笹ダンゴ	笹	
208	福島県	河沼郡会津坂下町青木		節句	5月5日	ヒシ巻キ		菖蒲とよもぎは長虫払い
209	福島県	大沼郡昭和村大芦		節句	5月5日	餅		男の子の節句
210	福島県	南会津郡下郷町大字南倉沢		五月節句	5月	餅		
211	福島県	南会津郡檜枝岐村		男の節句 節句	旧5月5日	餅		
212	福島県	南会津郡只見町叶津		五月節句	旧5月5日	ササマキ	笹	
213	福島県	南会津郡只見町叶津		五月節句	旧5月5日	餅		
214	福島県	いわき市小浜町		端午節句 五月節句	5月5日	柏餅		昔はちまきを作ったが今では作らない。
215	福島県	いわき市小浜町		端午節句 五月節句	5月5日	ちまき		昔はちまきを作ったが今では柏餅。
216	福島県	いわき市薄磯		節句	5月5日	かしわもち		
217	福島県	いわき市遠野町上根本宇根本		五月節句 節句	5月5日	かしわ餅		供える。
218	福島県	いわき市四倉町戸田		端午節句	5月5日	赤飯		赤飯のお重に柏餅を3個または5個のせて近親に配る。
219	福島県	いわき市四倉町戸田		端午節句	5月5日	柏餅		赤飯のお重に柏餅を3個または5個のせて近親に配る。
220	福島県	双葉郡富岡町小良ガ浜		端午節句 男の節句	旧5月5日	かしわ餅		
221	福島県	双葉郡富岡町小良ガ浜		端午節句 男の節句	旧5月5日	たけのこ		
222	福島県	双葉郡富岡町小良ガ浜		端午節句 男の節句	旧5月5日	ふき		
223	福島県	双葉郡川内村大字上川内		節句	旧5月5日	餅		
224	福島県	相馬郡飯館村飯樋		節句 五月節句	5月5日	柏餅		
225	福島県	相馬郡飯館村飯樋		節句 五月節句	5月5日	マキ		
226	福島県	相馬郡飯館村飯樋		節句 五月節句	5月5日	やまいも		腹に虫(大字深谷でほうじ虫といってる)がわかないよう山芋・ふきを食べる。
227	福島県	相馬郡飯館村飯樋		節句 五月節句	5月5日	ふき		腹に虫(大字深谷でほうじ虫といってる)がわかないよう山芋・ふきを食べる。
228	福島県	相馬郡鹿島町川子	南相馬市	五月節句	5月	柏		
229	福島県	相馬郡鹿島町川子	南相馬市	五月節句	5月	マキ		
230	福島県	相馬市松川		端午の節句	旧5月5日	かしわもち		
231	茨城県	多賀郡十王町	日立市	端午の節句 節句	5月5日	かしわ餅		
232	茨城県	多賀郡十王町	日立市	端午の節句 節句	5月5日	赤飯		
233	茨城県	日立市入四間町宿		端午の節句	旧5月5日	柏餅		
234	茨城県	日立市入四間町宿		端午の節句	旧5月5日	餅		
235	茨城県	久慈郡大子町		端午の節句 男の節句	新5月4日 新5月5日	柏餅		4日は宵節句で柏餅を作り供えるとともに家内中で食べる。
236	茨城県	久慈郡大子町		端午の節句 男の節句	新5月5日	赤飯		5日は本節句で柏餅をつくり、家によっては赤飯をふかして神仏に供え、家内中でいただき、里方やしゅうとめや師匠にも持つて行き敬意を表する。 6日は裏節句で休む。
237	茨城県	久慈郡水府村国安	常陸太田市	端午節句	旧5月5日	柏マンジュウ (他所の柏もち)		近親者にくばり、神棚に供える。
238	茨城県	那珂郡緒川村大字小舟	常陸大宮市	五月節供 ゴ節供	新5月5日	柏マンジュウ(柏餅)		
239	茨城県	那珂郡緒川村大字小舟	常陸大宮市	五月節供 ゴ節供	新5月5日	山の芋		節供に山の芋を食べないとオッタンタガシになるといい、山の芋の煮しめを必ずつくる。この日、田に入るトボウッパギになるとといふ。
240	茨城県	那珂郡那珂町大字北酒出	那珂市	端午の節句	5月5日	餅		
241	茨城県	那珂湊市字和田町	ひたちなか市	端午節句	旧5月5日	柏餅		
242	茨城県	東茨城郡茨城町石崎		五月節供 ゴ節供	旧5月5日	餅(丸餅)		餅(丸餅)をつく。柏餅(柏マンジュウ)や赤飯をふかす。
243	茨城県	東茨城郡茨城町石崎		五月節供 ゴ節供	旧5月5日	柏餅 (柏マンジュウ)		ガジャバギ(すねがふくれあがる)になるとといって、田に入らない。

244	茨城県	東茨城郡茨城町石崎		五月節供 ゴ節供	旧5月5日	赤飯		
245	茨城県	行方郡玉造町大字西蓮寺	行方市	節句	5月	柏餅		
246	茨城県	稲敷郡桜川村大字古渡	稲敷市	端午の節句 節句	新5月5日	柏餅		
247	茨城県	稲敷郡桜川村大字古渡	稲敷市	端午の節句 節句	新5月5日	餅		一般の家庭では普通の餅をつく。
248	茨城県	新治郡八郷町大字下青柳	石岡市	午節句 端午の節句	新5月5日	柏餅		はじめて節句を迎える男子のある家では鯉幟などを立て、まんじゅうや餅などを返礼としてお返しする。
249	茨城県	新治郡八郷町大字下青柳	石岡市	午節句 端午の節句	新5月5日	まんじゅう		はじめて節句を迎える男子のある家では鯉幟などを立て、まんじゅうや餅などを返礼としてお返しする。
250	茨城県	新治郡八郷町大字下青柳	石岡市	午節句 端午の節句	新5月5日	餅		はじめて節句を迎える男子のある家では鯉幟などを立て、まんじゅうや餅などを返礼としてお返しする。
251	茨城県	新治郡出島村牛渡	かすみがうら市	節句		赤飯		
252	茨城県	筑波郡筑波町北条	つくば市	節句	5月5日	餅		
253	茨城県	筑波郡谷田部町大字島名	つくば市	端午の節句 五月節句	5月5日	柏餅		
254	茨城県	筑波郡谷田部町大字島名	つくば市	端午の節句 五月節句	5月5日	草餅		
255	茨城県	結城市小塙町		節句 五月節句	新5月5日	柏餅		
256	茨城県	結城郡石下町石下	常総市	たんごの節句 節句	5月	かしわもち		
257	茨城県	古河市大字中田		節句	新5月5日	柏餅		
258	茨城県	猿島郡岩井町	坂東市	端午の節句 男の節句 五月節句	新5月5日	柏餅		
259	茨城県	北相馬郡守谷町大字守谷	守谷市	節句	新5月5日	かしわ餅		
260	栃木県	河内郡上河内村大字闇白	宇都宮市	五月節句	旧5月5日	柏餅		
261	栃木県	河内郡南河内村薬師寺	下野市	端午の節句	新5月5日	柏餅		節句の祝いの中で薬師寺城が攻められて落城したのを不吉として、1日遅れて6日に柏餅をくる。
262	栃木県	鹿沼市樅山町		五月の節句	5月	かしわ餅		
263	栃木県	日光市鉢石町		五月節句	5月	かしわ餅		雛壇に供える。
264	栃木県	塩谷郡栗山村大字湯西川	日光市	節句	旧5月5日	赤飯		
265	栃木県	塩谷郡栗山村大字湯西川	日光市	節句	旧5月5日	草餅	大ナラ	大ナラの木の葉の草餅をくる。
266	栃木県	芳賀郡益子町大字益子		端午の節句	5月5日	柏餅		
267	栃木県	芳賀郡茂木町大字牧野		節句 男の節句	旧5月5日	飯		重箱に入れ、親類・知人におりとどける。
268	栃木県	芳賀郡茂木町大字牧野		節句 男の節句	旧5月5日	赤飯		重箱に入れ、親類・知人におりとどける。
269	栃木県	下都賀郡桑絹町大字中島	小山市	節句	旧5月5日	かしわもち		あげる。
270	栃木県	下都賀郡野木町大字佐川野		五月節句 節句	旧5月5日	かしわ餅		
271	栃木県	塩谷郡塩原町大字下塩原	那須塩原市	端午の節句	新5月5日	柏餅		長男が生まれたときは、嫁の実家では内裏雛を届けて孫を祝う。その返礼に柏餅を配る。
272	栃木県	塩谷郡塩谷村大字道下	塩谷郡塩谷町	端午の節句	新5月5日	かしわ餅		
273	栃木県	塩谷郡喜連川町大字喜連川	さくら市	五月節句	新5月5日	かしわもち		お祝いをもらった家にくばる。
274	栃木県	塩谷郡黒羽町大字川上	大田原市	端午の節句	旧5月5日	柏餅		長男が生まれると、人形や飾り物が贈られるので贈った人に柏餅を配る。
275	栃木県	那須郡那須町高久乙		端午の節句	旧5月5日	柏餅		長男がはじめてできると親類縁者から武者人形や飾りものが贈られ、これらに柏餅を配る。
276	栃木県	那須郡黒磯町大字寺子	那須塩原市	端午の節句 五月節句	旧5月5日	柏餅		男の子のお祝いで、柏餅を作り、多少のごちそうを作る
277	栃木県	那須郡湯津上村大字蛭田	大田原市	端午の節句	5月5日	柏餅		
278	栃木県	那須郡烏山町大字大木須	那須烏山市	端午の節句	旧5月5日	柏餅		祝う。
279	栃木県	那須郡馬頭町大字大内	那須郡那珂川町	端午の節句	旧5月5日	柏餅		祝う。
280	栃木県	那須郡小川町大字淨法寺	那須郡那珂川町	端午の節句	新5月5日	餅		他の家にくばる。
281	栃木県	佐野市		端午		柏餅		
282	栃木県	足利市本町		男子の節句 節句	5月5日	柏餅		
283	栃木県	足利市高松( 旧筑波村)	足利市	男子の節句	5月1日	柏餅		神様にあげ、寺へも持つて行く。
284	群馬県	利根郡水上町小日向	利根郡みなかみ町	端午の節句	新5月5日	餅		初節句には親類縁者に配る。
285	群馬県	利根郡新治村入須川	利根郡みなかみ町	しょうぶの節句	新5月5日	ちまき		
286	群馬県	利根郡新治村入須川	利根郡みなかみ町	しょうぶの節句	新5月5日	柏餅	柏	柏の葉に包んだ柏餅
287	群馬県	利根郡新治村入須川	利根郡みなかみ町	しょうぶの節句	新5月5日	ゼンノ餅		ゼンノ餅(1尺四方)2枚を、祝いをもらった家に配る。
288	群馬県	沼田市下川田		節句	5月5日	柏餅		
289	群馬県	吾妻郡吾妻町本宿	吾妻郡東吾妻町	端午節句 端午		強飯		結婚した嫁・婿が生家へ手みやげにもつていく。
290	群馬県	北群馬郡子持村上白井	渋川市	節句 端午	新5月5日	赤飯		嫁が実家へもつていく。
291	群馬県	渋川市有馬		節供	5月5日	赤飯		
292	群馬県	群馬郡榛名町大字白岩	高崎市	お節供・節供	新5月5日	赤飯		
293	群馬県	前橋市総社町植野		端午の節句	新5月5日	餅		

294	群馬県	碓氷郡松井田町入山	安中市	節句	新5月5日	赤飯		
295	群馬県	富岡市大島		端午の節供	新5月5日	柏餅		
296	群馬県	甘楽郡南牧村大字星尾		節供 男の節供	5月5日	こわめし(赤飯)		嫁は生家へ帰る。
297	群馬県	甘楽郡甘楽町秋畠		端午節句	5月5日	餅		フキゴモリといい、この日だけ女が上座に座る。
298	群馬県	勢多郡宮城村苗が島	前橋市	節句	新5月5日	強飯		
299	群馬県	山田郡大間町大字小平字茂木・狸原	みどり市	お節供 節供	新5月5日	赤飯		嫁が里に帰り、赤飯を届ける。
300	群馬県	桐生市梅田町浅部		オトコ節句 節句	新5月5日	餅		おひなさまを飾り、餅をついてあげる。
301	群馬県	桐生市梅田町浅部		オトコ節句 節句	新5月5日	強飯		
302	群馬県	新田郡新田町下江田	太田市	端午の節句	新5月5日	草餅		
303	群馬県	新田郡新田町下江田	太田市	端午の節句	新5月5日	サイソクモチ		初節句には親類へサイソクモチを配り、親は鯉のぼりを送る。
304	群馬県	館林市足次		節句	5月5日	柏餅		祝う。
305	群馬県	館林市足次		節句	5月5日	強(赤)飯		祝う。
306	埼玉県	浦和市大久保領家	さいたま市桜区	五月節句 男子の節句	5月5日、6日	柏餅		男子のお祝い。お返しには柏餅か鳥ノ子餅が贈られた。
307	埼玉県	浦和市大久保領家	さいたま市桜区	五月節句	5月5日、6日	鳥ノ子餅		男子のお祝い。お返しには柏餅か鳥ノ子餅が贈られた。
308	埼玉県	浦和市大久保領家	さいたま市桜区	五月節句 男子の節句	5月5日、6日	赤飯		長虫の侵入を防ぐために麦こがしを家の回りにまいた。
309	埼玉県	鴻巣市大字原馬室		五月節句	旧5月5日	餅		
310	埼玉県	草加市柿木町		節句	5月5日	柏餅 (カシワマンジュウ)		お祝いをもらった家に返す。
311	埼玉県	草加市柿木町		節句	5月5日	草餅		お祝いをもらった家に返す。
312	埼玉県	北足立郡朝霞町大字膝折	朝霞市	節句	5月5日	柏餅		家のまわりに麦粉やぬかをまいて蛇の侵入を防ぐまじないをした。
313	埼玉県	大宮市深作	さいたま市見沼区	端午の節句	旧5月5日	柏餅		5日につくる。昭和12年ごろまで大きな凧をあげた。
314	埼玉県	川越市杉下	川越市	節句]端午の節句	5月	柏餅		吹きながし鯉などをもらった家に配った。
315	埼玉県	飯能市大字中藤中郷	飯能市	節句 織節句	旧5月5日	柏餅		男児の成長を祝う。
316	埼玉県	狭山市北入曾		端午節句 節句	5月5日	柏餅	柏	嫁はそれを里のみやげにする。赤飯をたく。
317	埼玉県	狭山市北入曾		端午節句 節句	5月5日	赤飯		
318	埼玉県	入間郡日高町大字高麗本郷	日高市	節句	5月5日	柏餅		鯉のぼり五月人形をもらった返礼に重箱で配る。
319	埼玉県	比企郡小川町大字腰越字小貝戸		節句	5月5日	餅		
320	埼玉県	比企郡小川町大字腰越字小貝戸		節句	5月5日	柏餅		柏餅を親類に配ることがある。
321	埼玉県	比企郡川島村大字上ハツ林	比企郡川島町	節句 五月節句	旧5月	柏餅		初節句の場合は近親者にかしわもちなどを祝った。
322	埼玉県	比企郡都幾川村大字大野	比企郡ときがわ町	たんごの節句 男の節供		柏餅		
323	埼玉県	秩父市浦山		男子節句 たんごの節句	新5月5日	柏餅		男の子を中心とした節句で、かしわ餅などを朝からつくる。
324	埼玉県	秩父郡吉田町大字下吉田	秩父市	節句		節句もち		お世話人に贈る。
325	埼玉県	秩父郡大滝村字滝之沢	秩父市	節句 男の節句	新5月	もち		
326	埼玉県	児玉郡上里村大字金久保		男の節句 五月節句 端午の節句 ゴンチノ節句	新5月5日	草餅		男の子のお祭り。
327	埼玉県	児玉郡上里村大字金久保		男の節句 五月節句 端午の節句 ゴンチノ節句	新5月5日	赤飯		男の子のお祭り。
328	埼玉県	児玉郡神川村大字渡瀬		五月節句	新5月5日	柏餅		男児を祝う。柏餅などをご馳走して親せき近所へ配る。
329	埼玉県	深谷市大字深谷		端午の節句 ゴンチノ節句	新5月5日	餅		
330	埼玉県	深谷市大字深谷		端午の節句 ゴンチノ節句	新5月5日	赤飯		
331	埼玉県	大里郡寄居町大字立原		節句	5月	赤飯		
332	埼玉県	大里郡寄居町大字立原		節句	5月	餅		
333	埼玉県	大里郡花園村大字黒田	深谷市	お節句 節句 端午の節句	旧5月5日	赤飯		
334	埼玉県	大里郡花園村大字黒田	深谷市	お節句 節句 端午の節句	旧5月5日	餅		
335	埼玉県	行田市忍		子供の節供 節供	5月	柏餅		10軒につき1軒ぐらい、かしわ餅を家でつくったが、多くの家は町で買ってまに合わせた。
336	埼玉県	北埼玉郡騎西町大字正能	加須市	節句	5月5日	餅		
337	埼玉県	北埼玉郡北川辺村大字飯積	加須市	節句		赤飯		
338	埼玉県	北埼玉郡北川辺村大字飯積	加須市	節句		餅		

339	埼玉県	岩槻市大字谷下	さいたま市岩槻区	菖蒲の節句		菱餅		
340	埼玉県	南埼玉郡久喜町吉羽	久喜市	節句	旧5月5日	柏餅		5日、6日は雇人などは休日であった。
341	埼玉県	南埼玉郡久喜町吉羽	久喜市	節句	旧5月5日	草餅		5日、6日は雇人などは休日であった。
342	埼玉県	北葛飾郡杉戸町大字下高野		五月節句	5月	柏餅		
343	埼玉県	北葛飾郡庄和村大字倉常	春日部市	節句	5月5日	柏餅		
344	千葉県	野田市船形石川山		しょうぶの節句 節句	5月5日	だんご		
345	千葉県	市川市香取		節供	新5月5日	赤飯		
346	千葉県	船橋市金堀町		節句 男の節句	6月5日	柏マンジュウ		
347	千葉県	千葉市幕張町	千葉市花見川区	端午の節供	新5月5日	草餅		神棚に供える。
348	千葉県	佐倉市内田		節句	新5月5日	餅		祝言に呼んだ家へくばる。
349	千葉県	佐倉市内田		節句	新5月5日	しるこ		
350	千葉県	成田市馬場		節句	5月5日	餅		
351	千葉県	成田市馬場		節句	5月5日	たけのこ飯		
352	千葉県	印旛郡栄町竜角寺		節句	5月5日	餅		
353	千葉県	印旛郡八街町大関	八街市	節句	新5月5日	だんご		
354	千葉県	印旛郡八街町大関	八街市	節句	新5月5日	餅		初節句のときは、餅をつき、皿がたにあん だ竹かご(直径22尺~2.5尺)をつくり3升~ 5升のお重ねをいれ、杉の葉でかこみ、サン ダラをかぶせてゆわえ、嫁の実家と仲人 のところへもってゆく。初節句は長男・長女 だけにする。
355	千葉県	香取郡神崎町神崎本宿		節句	新5月5日	あんころ餅		
356	千葉県	銚子市名洗町		男の節句 端午の節句	新5月5日	柏餅		
357	千葉県	銚子市猿田町		節句	新5月5日	柏餅		
358	千葉県	香取郡干潟町長部	旭市	節句	新5月5日	赤飯		
359	千葉県	安房郡天津小湊町字清澄	鴨川市	端午の節供	5月5日	かしわ餅		
360	千葉県	安房郡富山町平久里中	南房総市	節句	5月5日	餅		初節句のとき。
361	千葉県	君津郡峰上村恩田	富津市	端午の節句 五月節句	新5月5日	柏餅		幟や鯉幟などをたて、柏餅を供える。
362	千葉県	君津郡峰上村恩田	富津市	端午の節句 五月節句	新5月5日	おこわ		神棚・祖靈に供える。
363	千葉県	君津郡上総町西野	君津市	節供	新5月5日	赤飯		
364	千葉県	木更津市牛込		男の節供 節供	新5月5日	柏餅		
365	千葉県	市原郡加茂村高滝	市原市	節句 端午の節句	新5月5日	赤飯		親戚組内で砂糖の贈り物をする。お返しに は赤飯・せとものふろしきが多い。
366	千葉県	市原郡加茂村高滝	市原市	節句 端午の節句	新5月5日	かしわ餅		たこあげは昭和初期まで行った。
367	東京都	西多摩郡奥多摩町日原		仕事休み せつく 百姓のいわい 百姓の休み	新5月5日	餅		餅をつく家もあった。
368	東京都	西多摩郡奥多摩町白丸		おとこの節句	旧5月5日	赤飯		頭痛除けになるといつて菖蒲の葉を頭に 巻いて鉢巻にした。
369	東京都	西多摩郡奥多摩町白丸		おとこの節句	旧5月5日	柏餅		柏もちをつくったこともある。
370	東京都	西多摩郡五日市町大字乙津字軍道	あきる野市	五月のおせっく	新5月5日	あん入りの餅		男の子を祝う。
371	東京都	西多摩郡五日市町大字乙津字軍道	あきる野市	五月のおせっく	新5月5日	かしわ餅		男の子を祝う。
372	東京都	青梅市日影和田		男の節句	新5月5日	赤飯		誓入りの場合にはおせわ人の家に、以前 は赤飯、現在はかしわ餅を持って挨拶に 行った。赤飯にはかさご(今はたら)の干 物をついた。
373	東京都	青梅市日影和田		男の節句	新5月5日	かさご		誓入りの場合にはおせわ人の家に、以前 は赤飯、現在はかしわ餅を持って挨拶に 行った。赤飯にはかさご(今はたら)の干 物をついた。
374	東京都	青梅市日影和田		男の節句	新5月5日	かしわ餅		誓入りの場合にはおせわ人の家に、以前 は赤飯、現在はかしわ餅を持って挨拶に 行った。
375	東京都	青梅市上成木		せっく	5月5日	おかしわ		おかしわをつくった。
376	東京都	青梅市下成木上分		節句	新5月5日	赤飯		あずきともち米
377	東京都	青梅市下成木上分		節句	新5月5日	餅		あわともち米
378	東京都	青梅市新町		節句	新5月5日	赤飯		実家へ帰ったお嫁さんが、嫁入り先へもど るとき重箱に赤飯を入れて持ってくる が、このとき重箱の上にしょうぶの葉を結 んでのせて来た。
379	東京都	青梅市新町		節句	新5月5日	ぐさもち		
380	東京都	日野市新井		節供	5月5日	赤飯		
381	東京都	八王子市上恩方町上案下		節句 男の節句	新5月5日	おこわ		
382	東京都	八王子市上恩方町上案下		節句 男の節句	新5月5日	餅		
383	東京都	八王子市松木		節供 お節供	新5月5日	柏餅		

384	東京都	三鷹市井口		節供 端午の節供	新5月5日	柏餅		川を渡るときには柏餅を川に投げこんで渡った。
385	東京都	調布市佐須町		節供 端午の節供 五月節供	新5月5日	オカシワ		家の周囲に長虫よけ、悪い病気をさける呪いといってぬかをまいた。
386	東京都	北多摩郡狛江町小足立	狛江市	端午の節供	新5月5日	柏餅		この日の朝、苗代に種子をまいた。
387	東京都	北多摩郡村山町中藤字入	武藏村山市	男のせっく	5月5日	柏餅		
388	東京都	保谷市上保谷	西東京市	せっく	新5月5日	柏餅		虫のまじないとして麦こがしを家のまわりにまく。
389	東京都	世田谷区粕谷		節供	新5月5日	柏餅		嫁は柏餅をもって里に帰る。
390	東京都	品川区東品川2丁目		五月の節句	新5月5日	カシワ	柏	人形を飾り、お神酒とカシワ(柏の葉を買って自家でつくる)を供える。
391	東京都	葛飾区水元飯塚町		せっく	5月5日	餅		
392	東京都	江戸川区鹿骨町		節句	5月5日	カサマ(干だら)		初節句のおかえしは生ぐさ(カサマこれは干だらのこと)とかしわ餅である。
393	東京都	江戸川区鹿骨町		節句	5月5日	かしわ餅		初節句のおかえしは生ぐさ(カサマこれは干だらのこと)とかしわ餅である。
394	東京都	江戸川区長島町		五月節句	新5月	草餅		
395	東京都	大島町泉津		節句		だんご		
396	東京都	利島村		節供		餅		
397	東京都	利島村		節供		だんご		
398	東京都	新島本村		節供	旧5月1日、5日	むすび		むすびを2つずつ持つて神さんに参る。
399	東京都	新島本村		節供	旧5月1日、5日	餅		
400	東京都	神津島村		五月節句 節句	旧5月5日	だんご		
401	東京都	八丈町八丈小島島打		ハツムギ ゴガコンチ	5月5日	麦飯		当年とれた麦のハツウで麦飯をたき、神社に供え、家のものも食べる。
402	神奈川県	足柄下郡湯河原町鍛冶屋		節供	5月5日	柏餅		
403	神奈川県	足柄下郡真鶴町真鶴			5月5日	柏餅		休日
404	神奈川県	小田原市早川		節句	5月5日	柏餅		
405	神奈川県	小田原市早川		節句	5月5日	赤飯		
406	神奈川県	小田原市早川		節句	5月5日	ムシツ汁		この日にはムシツ汁といって、戦前まで6色の野菜を使って味噌汁を作り、これをたべると災難にからぬといった。
407	神奈川県	足柄上郡南足柄町三竹	南足柄市	節供 五月節供	新5月5日	柏餅		
408	神奈川県	足柄上郡山北町中川篠沢 足柄上郡松田町寄・虫沢	足柄上郡松田町	節供	新5月5日	柏餅		
409	神奈川県	足柄上郡山北町中川篠沢 足柄上郡松田町寄・虫沢	足柄上郡松田町	節供	新5月5日	モミツケ餅		あんこをつけたモミツケ餅をつくる。
410	神奈川県	足柄上郡中井町田中		節供 五月節供	新5月5日	赤飯		
411	神奈川県	秦野市蓑毛		端午の節句		オスワリ		紅(上)白(下)のオスワリを祝いの返礼にする。
412	神奈川県	平塚市土屋惣領分琵琶		男子の節供	6月21日、22日	おこわ		お祝いの返礼はおこわに、なまぐさをそえてくばる。
413	神奈川県	平塚市土屋惣領分琵琶		男子の節供	6月21日、22日	なまぐさ		初節供にはハツダコといって凧をあげた。
414	神奈川県	中郡大磯町大磯		男子の節供 端午の節句	5月5日	かしわもち		初節供のときは人形をくれた人にかしわもちを作つて、馳走する。
415	神奈川県	中郡大磯町大磯		男子の節供 端午の節句	5月5日	マメイリ		
416	神奈川県	中郡大磯町大磯		男子の節供 端午の節句	5月5日	かまぼこ		
417	神奈川県	中郡大磯町大磯		男子の節供 端午の節句	5月5日	赤の強飯		
418	神奈川県	中郡伊勢原町三宮栗原	伊勢原市	男の節供 節供	新6月5日	おこわ		男児の家では必ず凧あげをした。
419	神奈川県	中郡伊勢原町大山別所町	伊勢原市	男の節供	6月5日	煮しめ		初節供の男の子のお祝いなので、凧あげを迎えた家へ青年がおめでとうござりますと挨拶に行くと、その家では祝儀を出し、凧があがりはじめると煮しめや握り飯をもつていった。
420	神奈川県	中郡伊勢原町大山別所町	伊勢原市	男の節供	6月5日	握り飯		初節供の男の子のお祝いなので、凧あげを迎えた家へ青年がおめでとうござりますと挨拶に行くと、その家では祝儀を出し、凧があがりはじめると煮しめや握り飯をもつていった。
421	神奈川県	津久井郡津久井町青根東野	相模原市緑区	男の節句	5月	ススハキ餅		
422	神奈川県	愛甲郡清川村宮方瀬		男の節供 節供	5月	赤飯		
423	神奈川県	愛甲郡清川村煤方谷		男の節供	5月	赤飯		祝う。
424	神奈川県	愛甲郡愛川町半原		男の節供 節供	新5月	赤飯		
425	神奈川県	厚木市上依知		男の節供 節供	新5月	赤飯		
426	神奈川県	茅ヶ崎市高田		節供 五月節供	5月5日	赤飯		

427	新潟県	岩船郡山北村大字鵜泊	村上市	節句	新6月5日	笹マキ	笹	神だなにお膳を供え、それを船のともにあげておがむ。
428	新潟県	岩船郡朝日村大字三面	村上市	節句	5月5日	赤飯		
429	新潟県	北蒲原郡築地村大字村松浜	胎内市	節句 五月の節句	5月5日 今は6月5日	餅		
430	新潟県	北蒲原郡豊栄町大字新鼻	新潟市北区	節句 端午の節句	旧5月5日	笹ダンゴ	笹	もち米の粉によもぎのゆでたのをこね鉢でよくねりませ、ちぎって中にあんやごぼうで味つけしたものを入れ、笹の葉3枚で包んでしばり、ゆでたりふかしたりする。子供の成長を祝った。
431	新潟県	北蒲原郡豊栄町大字新鼻	新潟市北区	節句 端午の節句	旧5月5日	ちまき		子供たちは菖蒲を数本束ねて竹刀のようにつり「しょうぶ、しょうぶ」といいながら道をたたいて歩いた。
432	新潟県	北蒲原郡豊栄町大字新鼻	新潟市北区	節句 端午の節句	旧5月5日	笹餅	笹	
433	新潟県	新発田市大字道賀		節供	旧5月5日	だんご		
434	新潟県	新発田市大字道賀		節供	旧5月5日	ササマキ	笹	
435	新潟県	新発田市滝谷		節句	新6月5日	笹ダンゴ	笹	
436	新潟県	新発田市滝谷		節句	新6月5日	ちまき		
437	新潟県	新潟市山ノ下	新潟市東区	節句	5月5日	笹ダンゴ	笹	晩飯後、小学1年～6年の子供ら5～7人の組でショウブハタキをした。しょうぶを心にカツボを外にした束で地面を叩いた。
438	新潟県	白根市大字戸頭	新潟市南区	節句	新6月5日	だんご		白根の大凧合戦がある。
439	新潟県	西蒲原郡卷町大字五箇浜	新潟市西蒲区	節供	5月5日	草餅		
440	新潟県	西蒲原郡卷町大字五箇浜	新潟市西蒲区	節供	5月5日	笹ダンゴ	笹	
441	新潟県	中蒲原郡小須戸町鎌倉新田	新潟市秋葉区	節供	旧5月5日	笹ダンゴ	笹	
442	新潟県	中蒲原郡小須戸町鎌倉新田	新潟市秋葉区	節供	旧5月5日	ちまき		
443	新潟県	中蒲原郡小須戸町鎌倉新田	新潟市秋葉区	節供	旧5月5日	餅		
444	新潟県	中蒲原郡村松町高石	五泉市	菖蒲節句 節句	新6月5日	三角チマキ	笹	4日の宵節句に作る。
445	新潟県	中蒲原郡村松町高石	五泉市	菖蒲節句 節句	新6月5日	笹ダンゴ	笹	4日の宵節句に作る。 5日田植、蒔物は休む。6日は大黒様の田植日といって休む
446	新潟県	東蒲原郡津川町大字津川	東蒲原郡阿賀町	端午の節句 節句	旧5月5日	とろろご飯		4日は端午の節句で、夜はとろろご飯をする。
447	新潟県	東蒲原郡津川町大字津川	東蒲原郡阿賀町	端午の節句 節句	旧5月5日	餅		5日に餅をつき、笹ダンゴをつくるて配る。
448	新潟県	東蒲原郡津川町大字津川	東蒲原郡阿賀町	端午の節句 節句	旧5月5日	笹ダンゴ	笹	6日は六日菖蒲といい馬鍼を入れると早魃になるといって休む。
449	新潟県	加茂市上大谷		節句	新5月6日	ちまき (だんごという)		祝う。ちまきといわないのでだんごという。
450	新潟県	加茂市上大谷		節句	新5月6日	初クサモチダンゴ		初クサモチダンゴをつくるとじょうぶになるという。
451	新潟県	見附市杉沢町		端午節句	中暦5月5日	笹ツマキ (笹ダンゴ)	笹	笹ツマキ(笹ダンゴ)を作った。
452	新潟県	三条市如法寺		男の節句	中暦5月5日	餅		
453	新潟県	柿尾市山葵谷	長岡市	節句 男の節句	新6月4日	ダンゴチマキ		4日は節句でちまき(ダンゴチマキ三角チマキ)を作る。
454	新潟県	柿尾市山葵谷	長岡市	節句 男の節句	新6月4日	三角チマキ		4日は節句でちまき(ダンゴチマキ三角チマキ)を作る。
455	新潟県	柿尾市山葵谷	長岡市	節句 男の節句	新6月5日朝	餅		6日は朝餅をたべ、嫁は里帰りする。
456	新潟県	長岡市栖吉町		節句	6月5日	ヒコウタンダンゴ (笹ダンゴ)		よもぎまたは山ごぼうの葉を加えてこねただんごで、中にあんを入れ、笹の葉で包み、ひょうたん形にすげで結んでむした。
457	新潟県	長岡市栖吉町		節句	6月5日	ちまき(三角形)		
458	新潟県	三島郡出雲崎町尼瀬		節句	新6月5日	赤飯		
459	新潟県	三島郡出雲崎町尼瀬		節句	新6月5日	ちまき		
460	新潟県	三島郡出雲崎町尼瀬		節句	新6月5日	笹ダンゴ	笹	
461	新潟県	三島郡出雲崎町尼瀬		節句	新6月5日	草餅		
462	新潟県	刈羽郡北条町東長鳥	柏崎市	節供	5月4日	三角チマキ		4日は節供で三角チマキ・笹ダンゴ(よもぎ・山ごぼうの葉を混ぜ、中に塩あずきを入れる)をつくる。
463	新潟県	刈羽郡北条町東長鳥	柏崎市	節供	5月4日	笹ダンゴ	笹	4日は節供で、三角チマキ・笹ダンゴを作る。
464	新潟県	刈羽郡北条町東長鳥	柏崎市	節供	5月5日	あん餅		5日は餅をつき、あん餅とか赤飯を作る。
465	新潟県	刈羽郡北条町東長鳥	柏崎市	節供	5月5日	赤飯		5日は餅をつき、あん餅とか赤飯を作る。
466	新潟県	小千谷市西小千谷		男の節供	6月5日	笹ダンゴ	笹	あずきのあん入り
467	新潟県	小千谷市西小千谷		男の節供	6月5日	笹チマキ	笹	
468	新潟県	北魚沼郡堀之内町根小屋	魚沼市	端午の節句 端午	新6月5日	餅		機織りをすると気候が荒れて作物の被害があるのでその家をうちこわした。
469	新潟県	南魚沼郡六日町大字泉	南魚沼市	お節句 五月の節句	6月5日	ツキ返シダンゴ		
470	新潟県	南魚沼郡六日町大字泉	南魚沼市	お節句 五月の節句	6月5日	赤飯		

471	新潟県	南魚沼郡六日町大字泉	南魚沼市	お節句 五月の節句	6月5日	餅		
472	新潟県	南魚沼郡六日町大字畔地	南魚沼市	端午の節供 節供	6月	ちまき		
473	新潟県	南魚沼郡六日町大字畔地	南魚沼市	端午の節供 節供	6月	赤飯		
474	新潟県	南魚沼郡六日町大字畔地	南魚沼市	端午の節供 節供	6月	餅		
475	新潟県	十日町市鉢		節句 男の節句 五月の節句	6月4日、5日	赤飯		節句御馳走といって赤飯をたく。
476	新潟県	中魚沼郡川西町大字赤谷葵	十日町市	節句(男)	旧5月6日	赤飯		よもぎとしょうぶでもぐら追いのまじないだ といって道にたきつけて歩いた。
477	新潟県	中魚沼郡津南町大字上郷宮野原		男の節句	新5月5日	笹餅(三角)	笹	新しい笹の葉をゆで、もち米を7cm四方に 包み昔でしばり、ゆでた。形は三角形でき な粉をつけて食べる。
478	新潟県	中魚沼郡津南町大字上郷宮野原		男の節句	新5月5日	ツマキ (ちまき)		ツマキのゆで汁を家の回りにまく。
479	新潟県	中魚沼郡津南町大字上郷宮野原		男の節句	新5月5日	雑煮		
480	新潟県	中頸城郡柿崎町上下浜	上越市柿崎区	男の節句	新5月	赤飯		男児のいる家で祝う。
481	新潟県	西頸城郡能生町大字筒石	糸魚川市	節句	5月	餅		
482	新潟県	両津市河崎	佐渡市	節句	新旧5月5日	ちまき		
483	新潟県	両津市河崎	佐渡市	節句	新旧5月5日	餅		
484	新潟県	佐渡郡相川町閑	佐渡市	節句 五月の節句	新5月	ちまき		
485	新潟県	佐渡郡相川町閑	佐渡市	節句 五月の節句	新5月	餅		
486	新潟県	佐渡郡新穂村北方	佐渡市	節句 五月節句	旧5月5日	餅		
487	新潟県	佐渡郡新穂村北方	佐渡市	節句 五月節句	旧5月5日	マキ		
488	富山県	小矢部市石動町	小矢部市	端午の節句 菖蒲の節句	5月5日	餅		
489	富山県	蠣波市紺屋島	砺波市	節句	新6月5日	カイモチ		
490	富山県	蠣波市紺屋島	砺波市	せっく	5月5日	アズキダゴ		あずきをつけただんご
491	富山県	東蠣波郡平村上梨	南砺市	端午の節供	旧5月5日 6月5日	ぼたもち		ぼたもちをつくり、粟餅を菱形に切ってた べる。
492	富山県	東蠣波郡平村上梨	南砺市	端午の節供	旧5月5日 6月5日	粟餅		ぼたもちをつくり、粟餅を菱形に切ってた べる。
493	富山県	東蠣波郡平村上梨	南砺市	端午の節供	旧5月5日 6月5日	しとぎ		しとぎ(丸い生米の粉餅)を白山宮へあげ るがこれを盗み替える風習が明治末から 大正初期にあった。
494	富山県	婦負郡婦中町長沢	富山市	節句		餅		黄色と白色の餅。
495	富山県	富山市星井町		せっく	5月5日	餅		女の子は菖蒲やつづのの造花のかんざし を髪にさして着飾った。
496	富山県	富山市太田		節句	5月	餅		嫁さんの里から、3月の節句のときと同様 に大きな餅が送られる。
497	富山県	富山市月岡新		おとこのせっく せっく	新5月5日	セック餅		嫁の実家でセック餅をつく。
498	富山県	上新川郡大山町小坂	富山市	せっく	5月5日	セック餅		
499	富山県	富山市水橋町沖		しょうぶの節句	5月5日	餅		しょうぶたたきといって、しょうぶの葉とわら で地面を叩いた。もぐらや蛇が出ない呪い で大正中期まで行った。
500	富山県	下新川郡入善町上野		節供	6月5日	アズキダンゴ		
501	石川県	輪島市海士町(舳倉島)		しょうぶの節句		だんご		
502	石川県	輪島市海士町(舳倉島)		しょうぶの節句		赤飯		
503	石川県	鳳至郡柳田村字国光	鳳珠郡能登町	菖蒲湯	新6月5日	笹マキ	笹	
504	石川県	鳳至郡門前町黒島町	輪島市	節句 五月の節句	新6月5日	マキ	笹	ささに包んで巻く。
505	石川県	鹿島郡鹿西町能登部上	鹿島郡中能登町	男の節句 節句	新6月5日	ちまき		部落中が仕事を休む。
506	石川県	鹿島郡鹿西町能登部上	鹿島郡中能登町	男の節句 節句	新6月5日	笹餅	笹	部落中が仕事を休む。
507	石川県	羽咋郡高浜町字福野	羽咋郡志賀町	男ゼック	新6月5日	マキ (ちまき) 円錐状	笹	高さ3寸、底面の周囲3寸ぐらいの円錐状 のだんごとし、これを5葉の若笹で巻き10 本を1束としてたばね、ゆで上げたもの。 数日間保存ができ、食べる場合は再びゆ でて、笹をむいてきな粉などをつける。
508	石川県	羽咋郡高浜町字福野	羽咋郡志賀町	男ゼック	新6月5日	笹餅	笹	
509	石川県	羽咋郡高浜町大島	羽咋郡志賀町	オトコ節句 節句	新6月5日	赤飯		
510	石川県	羽咋市寺家町		節句 五月節句	新6月5日	マキ 円錐状	笹	もち米をひいて円錐形にこね、笹5枚で巻 いて、すげで結び、熱湯でゆで、10本ずつ たばね、2たばねを1れんとする。
511	石川県	河北郡高松町字高松	かほく市	節句		餅		
512	石川県	金沢市田ノ島町		節供	旧6月5日	笹餅	笹	嫁に行った家の親類にくばった。
513	石川県	金沢市新保本町		せっく	新5月5日	餅		娘の嫁入り先に持っていく。
514	石川県	石川郡松任町安吉	白山市	節供	新6月5日	餅		5日は休み。

515	石川県	小松市埴田町		五月の節句 端午の節句	新6月5日	巻ダンゴ (ちまき)	熊笹	山から熊笹の葉を取ってきて、だんごの粉をこねて指ほどに小さく、細長く丸めて、5、6枚の笹の葉で包む。4日の夜作り、5日の朝これをうでて食べる。
516	石川県	小松市安宅町		節句 男の節句	新6月5日	おはぎ		
517	石川県	小松市安宅町		節句 男の節句	新6月5日	草餅		
518	石川県	小松市安宅町		節句 男の節句	新6月5日	白餅		
519	石川県	小松市安宅町		節句 男の節句	新6月5日	あずき餅		
520	石川県	小松市串茶屋町		節句 男の節句	新6月5日	ちまき		病気除けに菖蒲を頭や足に巻き、ふとんに敷いて寝る。
521	石川県	小松市大杉町御保谷		節句		だんご		
522	石川県	加賀市勤使町		節句 ちまき節句	新6月5日	ちまき		祝う。女はしょうぶをかんざしのように頭につけた。
523	石川県	加賀市黒崎町		節句(男)	新6月	笹巻 (だんご)	笹	
524	福井県	福井市大丹生町		節句	新5月5日	餅		
525	福井県	福井市大丹生町		節句	新5月5日	赤飯		
526	福井県	足羽郡足羽町鹿俣	福井市	シタンジュ祭り 節句	新6月5日	餅		よめの里から赤と白の餅をもってくる。
527	福井県	坂井市丸岡町山竹田	坂井市	節句	5月5日	餅		
528	福井県	大野郡和泉村伊勢	大野市	節句	新5月5日	チマキダンゴ		
529	福井県	勝山市北谷町小原		五月節句	5月5日	チマキダンゴ		
530	福井県	鯖江市川島町		節供	5月5日	柏ダゴ (柏餅)		休み日。
531	福井県	今立郡今立町国中	越前市	節供	5月	餅		
532	福井県	今立郡池田町稻荷		節句	5月5日	笹巻 (ちまき)	笹	休み日。
533	福井県	今立郡池田町稻荷		節句	5月5日	赤飯		休み日。
534	福井県	丹生郡越前町梅浦		せつく	5月5日	笹巻	笹	
535	福井県	丹生郡清水町大森	福井市	節句		餅		嫁の里より3年間、赤と白の餅をもってくる。
536	福井県	丹生郡織田町細野	丹生郡越前町	節句	5月5日 もとは4月5日	餅		
537	福井県	丹生郡織田町細野	丹生郡越前町	節句	5月5日 もとは4月5日	かしわ餅		嫁いだ娘の帰りにもたせる。
538	福井県	丹生郡織田町細野	丹生郡越前町	節句	5月5日 もとは4月5日	笹巻	笹	嫁いだ娘の帰りにもたせる。
539	福井県	武生市平林町	越前市平林町	節句		餅		
540	福井県	敦賀市池ノ河内		五月節句		笹ダンゴ (ちまき)	笹	
541	福井県	敦賀市浦底		五月節句 節句	5月	ちまき		
542	福井県	敦賀市浦底		五月節句 節句	5月	餅		
543	福井県	三方郡美浜町新庄		菖蒲の節供	新6月5日	ぼたもち		供える。
544	福井県	三方郡美浜町新庄		菖蒲の節供	新6月5日	ちまき		
545	福井県	小浜市上根来		端午の節句	旧5月5日	ツマキ 今は柏餅		各戸でツマキ(今では柏餅)を作る。
546	福井県	小浜市阿納		節句	新5月8日	餅		
547	福井県	大飯郡大飯町川上	大飯郡おおい町	節句	5月5日 今は新6月5日	ちまき		
548	福井県	大飯郡大飯町川上	大飯郡おおい町	節句	5月5日 今は新6月5日	柏餅		
549	福井県	大飯郡高浜町上瀬		節句 五月節句	5月5日 今は新6月5日	柏餅		
550	山梨県	甲府市上阿原町本町		端午の節句	5月5日	柏餅		男児を祝うとした。
551	山梨県	甲府市上阿原町本町		端午の節句	5月5日	すし		男児を祝うとした。
552	山梨県	甲府市黒平町		男の子の節句 お節句	旧5月5日	かしわ餅		
553	山梨県	甲府市黒平町		男の子の節句 お節句	旧5月5日	赤飯		
554	山梨県	東山梨郡三富村徳和	山梨市	端午の節供	5月5日	柏餅		
555	山梨県	東八代郡御坂町夏目原	笛吹市	節句	5月5日	柏餅		初節句に五月幟を贈られた親元へ柏餅を鉢に入れて持参する。
556	山梨県	東八代郡中道町右左口宿	甲府市	端午節供	5月5日	オカシワ		座敷にはオカブトサンを飾り、オカシワをこしらえて食べた。石合戦をした。
557	山梨県	東八代郡芦川村上芦川	笛吹市	節句	旧5月5日	かしわ餅		
558	山梨県	西八代郡三珠町大塚	西八代郡市川三郷町 大塚	しょうぶの節供 五月節句 端午の節供	新5月5日	柏餅		
559	山梨県	西八代郡市川大門町山家	西八代郡市川三郷町	節句 男の節句 幟の節句	5月5日	餅		初節句のとき餅をつく。

560	山梨県	西八代郡市川大門町山家	西八代郡市川三郷町	節句 男の節句 幟の節句	5月5日	ヒキ餅		初節句のとき餅をつく。あわ・きびのほかにヒキ餅をする。
561	山梨県	西八代郡下部町大炊平	南巨摩郡身延町	端午の節句 菖蒲の節句	5月5日	かしわもち		お天神さまなどを飾り、かしわもちを供える。
562	山梨県	西八代郡下部町大炊平	南巨摩郡身延町	端午の節句 菖蒲の節句	5月5日	まんじゅう		
563	山梨県	南巨摩郡早川町保		端午節句	旧5月5日	餅		昭和10年ごろ、雛節句と端午節句を統合した。
564	山梨県	南巨摩郡南部町上佐野		端午 節句	新5月5日	赤飯		
565	山梨県	中巨摩郡芦安村沓沢	南アルプス市	端午の節句	新5月5日	柏餅		
566	山梨県	中巨摩郡檜形町上今井	南アルプス市	節句	5月	だんご		赤飯にそえてくばる。
567	山梨県	中巨摩郡檜形町上今井	南アルプス市	節句	5月	赤飯		だんごを赤飯にそえてくばる。
568	山梨県	北巨摩郡須玉町比志	北杜市	端午の節句 節句 五月節句	新6月5日	かしわ餅		
569	山梨県	北巨摩郡白州町上教来石	北杜市	端午の節供	新5月5日	かしわ餅		男の子の祝いをした。
570	山梨県	南都留郡勝山村	南都留郡富士河口湖町	節句	5月5日	柏餅		農具いっさいを飾って大椀に柏餅、大皿にうどん、またはそばをしんぜる。
571	山梨県	南都留郡勝山村	南都留郡富士河口湖町	節句	5月5日	そば		農具いっさいを飾って大椀に柏餅、大皿にうどん、またはそばをしんぜる。
572	山梨県	南都留郡勝山村	南都留郡富士河口湖町	節句	5月5日	うどん		農具いっさいを飾って大椀に柏餅、大皿にうどん、またはそばをしんぜる。
573	山梨県	南都留郡道志村		節句 男の節句	新5月5日	だんご		
574	山梨県	北都留郡上野原町西原	上野原市	男子の節句	新5月5日	赤飯		
575	山梨県	北都留郡上野原町西原	上野原市	男子の節句	新5月5日	ぼたもち		
576	山梨県	北都留郡丹波山村		端午の節句	新5月5日	草もち		草もち(あわもちにいれる)をつく。
577	長野県	南佐久郡南相木村栗生		節句	新6月5日	かしわ餅		
578	長野県	佐久市今岡		お節句 男子の節句	新6月5日	赤飯		贈られた家へ配る。
579	長野県	佐久市今岡		お節句 男子の節句	新6月5日	かしわもち		贈られた家へ配る。
580	長野県	北佐久郡望月町宮ノ入	佐久市	節句 五月の節句	5月5日	かしわ餅		
581	長野県	小県郡塙田町保野	上田市	端午の節供 節供	6月	赤飯		
582	長野県	小県郡長門町長窪古町	小県郡長門町	節供 端午の節供	5月5日	赤飯		
583	長野県	小県郡長門町長窪古町	小県郡長門町古町	節供 端午の節供	5月5日	餅		
584	長野県	小県郡真田町入軽井沢	上田市	丹午の節供	新6月	餅		
585	長野県	更級郡大岡村大字大岡字仏風	長野市	節句	6月5日	ちまき 今はかしわ餅		
586	長野県	更級郡大岡村大字大岡字仏風	長野市	節句	6月5日	カヤモチ 今はかしわ餅		
587	長野県	更級郡大岡村大字大岡字仏風	長野市	節句	6月5日	かしわ餅		
588	長野県	更級郡大岡村大字大岡字仏風	長野市	節句	6月5日	赤飯		
589	長野県	埴科郡松代町大字豊栄字牧内	長野市	男の節句 五月の節句	旧5月5日 今は6月5日	ヒシガタ 菱形の餅		赤と白との菱形の餅をつくり、3枚ずつ親類にくばる。白2枚赤1枚で、赤は白にはさむように重ねる。
590	長野県	上高井郡東村大字仁礼	須坂市	菖蒲の節句	6月5日	柏餅		
591	長野県	下高井郡木島平村大字穂高字北鴨		節句 端午の節句	新6月5日	餅 長四角		長四角の餅。
592	長野県	上水内郡鬼無里村	長野市	節句		餅		
593	長野県	上水内郡鬼無里村	長野市	節句		ぼたもち		
594	長野県	下水内郡栄村大字堺字上ノ原		節句 五月節句	旧5月5日	餅		神仏・お宮へ供える。風呂にも入れる。昔は、親戚と餅のやりとりをした。
595	長野県	下水内郡栄村大字堺字上ノ原		節句 五月節句	旧5月5日	ちまき		神仏・お宮へ供える。風呂にも入れる。邪気祓いになるといふ。
596	長野県	西筑摩郡開田村大字西野	木曽郡木曽町	節句	旧5月5日	ササマキ	笹	米粉をこね、ささにつつみ、コゴカすげでぐるぐるしばりむしたもの。
597	長野県	西筑摩郡開田村大字西野	木曽郡木曽町	節句	旧5月5日	おこわ		
598	長野県	北安曇郡小谷村大字南小谷字黒川		節句	5月	餅		
599	長野県	大町市大字社字宮本		お節句 節句	旧5月5日 今は新6月5日	餅 楓形(9寸角)		親元へ持つて行く。
600	長野県	南安曇郡三郷村明盛字中萱	安曇野市	ゴンチ 端午の節句 節句	旧5月5日	釜飯 今は五目飯		男女児とも各自の家の馳走を持ちより、山へ登って釜飯という行事を行なった。今日では五目飯となつた。
601	長野県	南安曇郡三郷村明盛字中萱	安曇野市	ゴンチ 端午の節句 節句	旧5月5日	赤飯		
602	長野県	東筑摩郡四賀村中川字横川	松本市	節供 五月節供 しょうぶの節供 ふきの節供	旧5月5日	赤飯		
603	長野県	東筑摩郡四賀村中川字横川	松本市	節供 五月節供 しょうぶの節供 ふきの節供	旧5月5日	ちまき餅		新夫婦は里へ行く。楓型餅2枚にちまきを添えて里親は両親仲人へ贈り、ちまきは近所へも配つた。

604	長野県	東筑摩郡四賀村中川字横川	松本市	節供 五月節供 しょうぶの節供 ふきの節供	旧5月5日	樹型餅		夫婦は黒へ行く。樹型餅2枚にちまきを添えて里親は両親仲人へ贈った。
605	長野県	東筑摩郡朝日村大字針尾		五月節供 ふきの節供 しょうぶの節供	新6月5日	赤飯		
606	長野県	茅野市南大塩		節句		あんころもち		
607	長野県	上伊那郡高遠町大字山室	伊那市	節句 お節句	新5月	かしわ餅		昔はうるちばかりで作った。
608	長野県	下伊那郡高森町大字山吹字上平		節句		赤飯		
609	長野県	下伊那郡清内路村	下伊那郡阿智村	端午の節句	旧5月5日	ちまき (鬼の首の形)	刈安	米の粉をついて、それをかりやすく葉にまいて、ちまきを作り仲人や妻の生家に10個ずつ包んで生魚をつけて持っていた。ちまきは鬼の首を形どったもので、たぶさの形となっている。
610	長野県	下伊那郡清内路村	下伊那郡阿智村	端午の節句	旧5月5日	ちまき	朴	今では、かりやすで巻くのがめんどうなので、ほおの葉に巻いたものが多く、鬼の首は数が少ない。上清内路では、今でも各戸ほとんど行なっており、作る数が多く、旅に居る子供の所へ送ったり、炉端の上へつるしておいて、十数日間焼いて食べている。
611	長野県	下伊那郡南信濃村大字八重河内字梶谷	飯田市	端午節句 しょうぶ節句 節句	旧5月5日	赤飯		
612	長野県	下伊那郡南信濃村大字八重河内字梶谷	飯田市	端午節句 しょうぶ節句 節句	旧5月5日 今は新5月5日	かしわもち		
613	岐阜県	吉城郡神岡町大字下之本	飛驒市	節句 五月節句 男節句	旧5月5日	煮しめ	朴	いれものは朴の葉であった。
614	岐阜県	吉城郡上宝村長倉	高山市	節句	5月5日	笹巻 (ちまき)	笹	笹巻(ちまき)をつくる。
615	岐阜県	高山市松之木町		野休み 節句 五月節句	5月5日	餅		
616	岐阜県	高山市松之木町		野休み 節句 五月節句	5月5日 今は6月5日	おはぎ		
617	岐阜県	大野郡高根村日和田	高山市	節句 端午節句	新6月5日	笹巻	笹	だんごをひらたくして笹の葉で包み、すげで巻いてうでたもの。かたくなれば焼いて食べる、菖蒲とよもぎを添えて田の神に供える。
618	岐阜県	郡上郡奥明方村大字畠佐	郡上市	節句	5月	赤飯		
619	岐阜県	郡上郡奥明方村大字畠佐	郡上市	節句	5月	餅		
620	岐阜県	郡上郡八幡町	郡上市	端午の節句	6月	赤飯		
621	岐阜県	郡上郡八幡町	郡上市	端午の節句	6月	餅		
622	岐阜県	益田郡馬瀬村中切	下呂市	節句	新5月5日	赤飯		
623	岐阜県	益田郡馬瀬村中切	下呂市	節句	新5月5日	おろし		
624	岐阜県	益田郡馬瀬村中切	下呂市	節句	新5月5日	もち		
625	岐阜県	益田郡下呂町秉政	下呂市	端午の節句	新5月5日	もち		
626	岐阜県	益田郡下呂町秉政	下呂市	端午の節句	新5月5日	おはぎ		
627	岐阜県	益田郡下呂町秉政	下呂市	端午の節句	新5月5日	ヨシマキダンゴ (オニノタブサ)	ヨシ	別名オニノタブサ
628	岐阜県	武儀郡板取村	関市	端午の節句	5月	笹巻	笹	
629	岐阜県	本巣郡根尾村下大須	本巣市	端午の節句 節句	旧5月	笹餅	笹	米の粉をまるめ笹にまいてむしたもの。各戸がつくり神仏・えびすさまに供え、親戚にも配った。
630	岐阜県	揖斐郡徳山村塚	揖斐郡揖斐川町	節句		だんご		
631	岐阜県	揖斐郡坂内村大字川上	揖斐郡揖斐川町	節句	旧5月5日	笹巻	笹	5枚の笹の葉に米の粉のだんごを包み、菅でまき10個1束にしてゆでる。神に供え祝い膳・贈物とする。
632	岐阜県	揖斐郡春日村川合	揖斐郡揖斐川町	節句 端午の節句	旧5月5日	ちまき	菖蒲	
633	岐阜県	大垣市船町		男の節句 節句	5月5日	ちまき		菖蒲湯に入り菖蒲で頭にじめた。
634	岐阜県	大垣市船町		男の節句 節句	5月5日	赤飯		
635	岐阜県	岐阜市茜部		節句		餅		
636	岐阜県	岐阜市茜部		節句		赤飯		
637	岐阜県	各務原市中屋		端午の節句	5月5日	五目飯		一般の家ではふき・たけのこなどで五目飯を炊く。
638	岐阜県	関市小瀬		端午の節句	5月5日	茅巻餅		
639	岐阜県	美濃加茂市蜂屋町		端午の節句 節句	新5月	赤飯		
640	岐阜県	可児郡御嵩町津橋		端午の節句 節句	5月5日	赤飯		
641	岐阜県	土岐市泉町久尻		端午の節句 節句	新5月	赤飯		
642	岐阜県	土岐市泉町久尻		端午の節句 節句	新5月	餅		

643	岐阜県	土岐市泉町久尻		端午の節句 節句	新5月	ちまき		
644	岐阜県	土岐市泉町久尻		端午の節句 お節句	新5月	ヤクモチ		多くの家庭ではヤクモチを作った。
645	岐阜県	恵那郡串原村木根	恵那市	男の節句	新5月5日	カラスミ		カラスミを作つて子供に分ち与えて祝う。
646	岐阜県	中津川市苗木		五月節句	5月	柏餅		
647	岐阜県	中津川市苗木		五月節句	5月	朴葉餅	朴	
648	静岡県	田方郡土肥町小下田	伊豆市	端午の節句	旧5月5日	おこわ		
649	静岡県	田方郡戸田村大字戸田	沼津市	五月節句		柏餅		
650	静岡県	田方郡修善寺町修善寺	伊豆市	端午の節句	5月5日	かしわもち		
651	静岡県	伊東市吉田		節句 苗代休み	5月5日	かしわもち		この日までに苗代を終わり休んだ。
652	静岡県	駿東郡小山町大御神		端午の節句	5月5日	柏餅		
653	静岡県	駿東郡小山町大御神		端午の節句	5月5日	ちまき		
654	静岡県	富士宮市黒田		端午節句	旧5月5日	柏餅		
655	静岡県	吉原市大字大渕	富士市	端午の節句	新5月5日	かしわもち		
656	静岡県	庵原郡由比町町屋原	静岡市清水区	節句	旧5月5日	うどん 7種の野菜		7種の野菜を細かくきざみ盆に入れて屋根に上げ、翌朝この野菜を汁に入れてうどん・そばにして食べる。
657	静岡県	庵原郡由比町町屋原	静岡市清水区	節句	旧5月5日	そば		7種の野菜を細かくきざみ盆に入れて屋根に上げ、翌朝この野菜を汁に入れてうどん・そばにして食べる。
658	静岡県	庵原郡由比町町屋原	静岡市清水区	節句	旧5月5日	かしわ餅		
659	静岡県	静岡市川合	静岡市葵区	端午の節句	5月5日	柏餅		
660	静岡県	安倍郡清沢村黒俣	静岡市葵区	男の節句 お節句	旧5月5日	柏餅		供える。
661	静岡県	安倍郡清沢村黒俣	静岡市葵区	男の節句 お節句	旧5月5日	栗のおこわ		供える。
662	静岡県	島田市		節句	5月5日	柏餅		男子の節句。供える。
663	静岡県	棟原郡金谷町竹下	島田市	端午の節句	5月5日	柏餅		当歳の男児に青年たちから大凧が贈られ凧あげをしたが、明治末期にはこの風習もなくなった。
664	静岡県	棟原郡中川根町徳山	棟原郡川根本町	節句	6月5日	かしわ餅	朴	神仏にはかしわ餅を供える。
665	静岡県	棟原郡中川根町徳山	棟原郡川根本町	節句	6月5日	赤飯		
666	静岡県	棟原郡中川根町徳山	棟原郡川根本町	節句	6月5日	すし		
667	静岡県	棟原郡相良町片浜字大磯	牧之原市	端午の節句 節句	5月5日	おこわ		
668	静岡県	小笠郡城東村下土方	掛川市	しょうぶ節句 端午の節句	新5月5日	柏餅		馳走する。
669	静岡県	小笠郡城東村下土方	掛川市	しょうぶ節句 端午の節句	新5月5日	赤飯		
670	静岡県	小笠郡大須賀町山崎	掛川市	端午の節句 五月節句	5月5日	かしわもち	枇杷	かしわ餅をびわの葉で作つて食べるとな中風にならないといふ。これにはあづきあんとみそあんがある。凧をあげる。
671	静岡県	周智郡春野町熊切	浜松市天竜区	菖蒲の節句	新5月5日	かしわ餅		
672	静岡県	磐田郡豊岡村敷地	磐田市	節句	新5月5日	赤飯		祝う。
673	静岡県	磐田郡水窪町西浦	浜松市天竜区	節句	旧5月5日	赤飯 (こわめし)		初節句に赤飯(こわめし)をたく。凧をあげる。
674	静岡県	浜名郡舞阪町	浜松市西区	端午の節句	旧5月5日	柏餅		子供がじょうぶに育つように柏餅をつくる。
675	静岡県	浜名郡新居町新居	湖西市	男の節句	5月	おかしわ		女の節句にならつて祝つてくれた家へおかしわを配る。初だこと称して400~500枚ぐらいのたこを祝い、それをあげ、節句のうちにその若衆たちをよんだりした。
676	静岡県	引佐郡細江町気賀	浜松市北区	端午の節句	新5月5日	かしわ餅		雛段に供え、近くの親戚へもくばる。
677	静岡県	引佐郡細江町気賀	浜松市北区	端午の節句	新5月5日	ちまき		雛段に供え、近くの親戚へもくばる。
678	愛知県	犬山市栗栖		節句	5月5日	ちまき	ススキ	神棚に供える。
679	愛知県	犬山市栗栖		節句	5月5日	だんご		
680	愛知県	瀬戸市大字沓掛		五月節句		オコワエ(赤飯)		
681	愛知県	瀬戸市大字沓掛		五月節句		ちまき	ススキ	粉だんごを木の葉で包み、すすきの葉でかぶせ、つとでしばつてゆでる。1年間お勝手の柱などよく見える場所に吊り、それを見るとよいことがあるといふ。
682	愛知県	瀬戸市大字沓掛		五月節句		くさもち	柏	ゆでてあく出したよもぎを梗の粉に混せて練り、あんを包む。柏の葉などで2重、3重にかぶせ、つとでしばつてゆでる。
683	愛知県	瀬戸市大字沓掛		五月節句		かしわもち	柏	湯で練つた粉であんを包み、柏の葉などで2重、3重にかぶせ、つとでしばつてゆでる。
684	愛知県	丹羽郡岩倉町神野	岩倉市	おせつく	新5月5日	ちまき		4日の晩に作り、5日に神仏に供える。夜はうどんを作つて食べた。
685	愛知県	丹羽郡岩倉町神野	岩倉市	おせつく	新5月5日	赤飯		4日の晩に作り、5日に神仏に供える。夜はうどんを作つて食べた。
686	愛知県	丹羽郡岩倉町神野	岩倉市	おせつく	新5月5日	うどん		4日の晩に作り、5日に神仏に供える。夜はうどんを作つて食べた。
687	愛知県	海部郡七宝村桂	あま市	お節句		だんご		

688	愛知県	海部郡佐屋町日置	愛西市	しょうぶ湯 節句	旧5月4日	赤飯		
689	愛知県	海部郡佐屋町日置	愛西市	しょうぶ湯 節句	旧5月4日	餅		
690	愛知県	海部郡立田村福原	愛西市	節句	新5月	赤飯		上流と中流の一部がかんたんに行なつた。
691	愛知県	知多郡知多町新知	知多市	節句	5月	赤飯		
692	愛知県	知多郡知多町新知	知多市	節句	5月	ちまき		
693	愛知県	知多郡知多町新知	知多市	節句	5月	かしわもち		
694	愛知県	知多郡美浜町野間		おせっく	旧5月5日 今は新5月5日	ちまき		祝いとし作ったが、他家へは配らなくなつた。
695	愛知県	知多郡美浜町野間		おせっく	旧5月5日 今は新5月5日	かしわもち		祝いとし作ったが、他家へは配らなくなつた。
696	愛知県	知多郡日間賀島村	知多郡南知多町	端午節句	5月5日	ちまき	ススキ	
697	愛知県	西加茂郡猿投町猿投	豊田市	端午の節句	新5月5日	かしわもち		終戦まではしょうぶ鉢巻などをした。
698	愛知県	西加茂郡猿投町猿投	豊田市	端午の節句	新5月5日	赤飯		
699	愛知県	東加茂郡旭村牛地	豊田市	節句 男の節句	新5月5日	かしわ餅		
700	愛知県	東加茂郡足助町綾渡	豊田市	五月節句	旧5月5日	マキ 昔はちまき		昔はちまきを作つたが、今はかしわもちで、ほおの葉に包む。
701	愛知県	東加茂郡足助町綾渡	豊田市	五月節句	旧5月5日	マキ 今はかしわもち	朴	昔はちまきを作つたが、今はかしわもちで、ほおの葉に包む。
702	愛知県	豊田市千足		男の節句 五月節句	5月5日	ちまき		祝う。
703	愛知県	豊田市千足		男の節句 五月節句	5月5日	かしわもち		祝う。
704	愛知県	豊田市千足		男の節句 五月節句	5月5日	赤飯		
705	愛知県	碧海郡高岡町大字駒場	豊田市	菖蒲節供	新5月5日	柏餅		男児を中心とした祝い。
706	愛知県	碧海郡高岡町大字駒場	豊田市	菖蒲節供	新5月5日	赤飯		男児を中心とした祝い。
707	愛知県	碧海郡桜井町印内	安城市	幟節供	旧5月5日	柏餅		
708	愛知県	岡崎市滝町		節句	旧5月5日	柏葉餅		
709	愛知県	岡崎市滝町		節句	旧5月5日	草餅 (よもぎ餅)		
710	愛知県	幡豆郡幡豆町鳥羽	西尾市	端午の節句	新5月5日	柏餅		男の子を祝う。
711	愛知県	豊川市財賀町		節句 男の節句	旧5月5日	赤飯		
712	愛知県	豊川市財賀町		節句 男の節句	旧5月5日	柏餅		初コゾウの家では直径6、7寸大の大きなものを作つて親戚などに配る
713	愛知県	宝飯郡一宮町大字一宮	豊川市	五月節句	5月5日	かしわ餅		神仏および五月人形に供える。
714	愛知県	額田郡額田町大字千万町	岡崎市	端午の節句 節句	5月5日	柏餅		祝う。
715	愛知県	新城市大海		端午の節句 あやめの節句	旧5月5日	かしわ餅		昔はこの日を薬獵といつて、山野の薬草を探集した。
716	愛知県	南設楽郡鳳来町七郷一色	新城市	節句	旧5月5日	柏餅		男児の祝日。柏餅を親類へ配り、親類から幟・鯉・武者人形・大扇などが贈られて祝つた。
717	愛知県	南設楽郡手村菅沼	新城市	節句 五月節句	5月5日	かしわ餅	朴	5日につくる。
718	愛知県	北設楽郡稻武町大字夏焼	豊田市	端午の節句 五月節句	5月	ちまき	カリヤス	米粉をントネダンゴにして、かりやすで包み蒸しちまきをつくる。かしわもちとともに神仏に供える。
719	愛知県	北設楽郡稻武町大字夏焼	豊田市	端午の節句 五月節句	5月	かしわもち		ちまきとともに神仏に供える。
720	愛知県	北設楽郡東栄町下栗代		節句	旧5月	かしわ餅	朴	かしわの葉がないので朴の葉を用いる。
721	三重県	亀山市布気町		節句	5月	餅		
722	三重県	一志郡美杉村杉平	津市	節句	新5月5日	餅 富士形		付き合いのある人に富士形の餅を作つてもつてい。
723	三重県	一志郡美杉村杉平	津市	節句	新5月5日	草餅		仲人の家へもつてい。
724	三重県	伊勢市一宇田町		節句	旧5月5日	柏餅		
725	三重県	伊勢市有滝町		タノカマシ	5月5日	おこわ		大麦のからとよもぎで舟をつくり、飛魚とおこわを入れて苗代に供える。
726	三重県	鳥羽市坂手町		節句	5月	餅		
727	三重県	鳥羽市坂手町		節句	5月	オカイイ		
728	三重県	鳥羽市石鏡町		節句	5月	赤飯		
729	三重県	志摩郡磯部町五知	志摩市	五月節句	5月	草もち		田の神へ菖蒲・よもぎ・イタドリを供える
730	三重県	志摩郡志摩町和具	志摩市	節句	5月5日	チマキダンゴ	サルトリイバラ	小麦だんごにあんを入れ、さるとりばらの葉に包み蒸す。嫁は菖蒲を添えて親の札にいく。
731	三重県	北牟婁郡海山町大字白浦	北牟婁郡紀北町	節句 五月節句	5月5日	ツマキ	カヤ	ちまきのことで、かやまこも、笹の葉などで包む。
732	三重県	北牟婁郡海山町大字白浦	北牟婁郡紀北町	節句 五月節句	5月5日	ツマキ	マコモ	ちまきのことで、かやまこも、笹の葉などで包む。
733	三重県	北牟婁郡海山町大字白浦	北牟婁郡紀北町	節句 五月節句	5月5日	ツマキ	笹	ちまきのことで、かやまこも、笹の葉などで包む。
734	三重県	北牟婁郡海山町大字白浦	北牟婁郡紀北町	節句 五月節句	5月5日	オサスリ	サルトリイバラ	米粉・小麦粉のだんごにあんを入れ、半月形扁平にして、サンキリバ=さるとりばらで包み、籠状とした餅。

735	三重県	尾鷲市九鬼町		五月節句 節句	5月	オサスリ		
736	三重県	尾鷲市九鬼町		五月節句 節句	5月	あんころもち		
737	三重県	尾鷲市九鬼町		五月節句 節句	5月	茅巻		あんは入れない。
738	三重県	熊野市磯崎町		男子節句 五月節句	6月5日	餅		
739	三重県	熊野市有馬町		端午の節句	5月5日	ちまき		初節句の男子のある家では、ちまき・オサスリを作り、親類縁者へ配る。
740	三重県	熊野市有馬町		端午の節句	5月5日	オサスリ		初節句の男子のある家では、ちまき・オサスリを作り、親類縁者へ配る。
741	三重県	南牟婁郡紀和町楊枝	熊野市	節句	新5月5日	ちまき		男の子のある家でちまきを作る。
742	三重県	名張市黒田		端午節句 節句	旧5月5日	節句だんご		
743	三重県	名張市黒田		端午節句 節句	旧5月5日	餅		
744	三重県	上野市大野木	伊賀市	節句 端午の節句	5月5日	赤飯		
745	三重県	上野市大野木	伊賀市	節句 端午の節句	5月5日	ちまき	ヨシ	よしの葉で包んでむす。
746	三重県	阿山郡阿山村玉滝	伊賀市	端午節句 節句	5月	ちまき		鯉のぼりを立て、しょうぶ湯をわかし、ちまきを供えて男の子を祝う。餅をつく。
747	三重県	阿山郡阿山村玉滝	伊賀市	端午節句 節句	5月	餅		ちまきを供えて男の子を祝う。
748	滋賀県	伊香郡余呉村中河内	長浜市	節句		赤飯		赤飯をたく。
749	滋賀県	伊香郡西浅井村塩津浜	長浜市	オトコ節句 五月節句	5月5日	ツマキダンゴ		男の子の生まれた家では初節句にツマキダンゴをつくり祝う。
750	滋賀県	高島郡朽木村生杉	高島市	チマキ節句 五月の節句	新5月5日	ちまき		宮・寺へ供える。
751	滋賀県	滋賀郡志賀町北小松	大津市	オトコゼック	旧5月5日	ツマキ (茅マキダンゴ)	カヤ(茅)	祝う。
752	滋賀県	近江八幡市沖島		男節句	6月1日	ツマキ		
753	滋賀県	神崎郡永源寺町君が畑	東近江市	茶休み	6月中旬	ツマキ		一番茶の終わったときにツマキをつくり、宮詣りをして休む。5月のツマキ節供を兼ねて行なったものと思われる。
754	滋賀県	野州郡守山町赤野井	守山市		5月5日	ダンゴ餅		母親の里から孫(男)の初節句を祝い、鯉のぼりや節供のダンゴ餅(串に5つぐらいさす)や、ホラガイという貝の形のだんごを親類中に配るだけ贈つてくる
755	滋賀県	野州郡守山町赤野井	守山市		5月5日	ホラガイ		母親の里から孫(男)の初節句を祝い、鯉のぼりや節供のダンゴ餅(串に5つぐらいさす)や、ホラガイという貝の形のだんごを親類中に配るだけ贈つてくる
756	滋賀県	野州郡守山町赤野井	守山市		5月5日	おこわ		客をよぶ。
757	滋賀県	野州郡守山町赤野井	守山市		5月5日	すし		客をよぶ。
758	滋賀県	甲賀郡信楽町勅旨	甲賀市	オトコセック ホンセック	旧5月5日	菱餅 (よもぎ、白の小餅)		よもぎ餅で菱餅をつくり、この上に白の小餅9個を重ね、その上に南天の実をおいて飾った。毒消の祝いということであった。
759	京都府	熊野都久美浜町湊宮	京丹後市	五月節句	5月5日	ちまき		菖蒲の根で嫁さんの尻ハリをした。
760	京都府	熊野都久美浜町湊宮	京丹後市	五月節句	5月5日	かしわ餅	イバラ	
761	京都府	竹野郡弥栄町野中大字野中	京丹後市	節句	5月5日 今は6月5日	餅		初節句には、寺や宮へ持っていく。
762	京都府	加佐郡大江町字北原	福知山市	端午の節句 節句 五月節句	5月	かしわもち		
763	京都府	加佐郡大江町字北原	福知山市	端午の節句 節句 五月節句	5月	ささもち	笹	
764	京都府	綾部市上八田		節句	新5月5日	かしわもち		
765	京都府	天田郡夜久野町字板生小字今西	福知山市	男の節句 端午節句	5月5日	餅		
766	京都府	船井郡瑞穂町橋爪	船井郡京丹波町	節句	新5月	ちまき		
767	京都府	船井郡瑞穂町橋爪	船井郡京丹波町	節句	新5月	かしわもち		
768	京都府	京都市左京区静市静原町			5月5日	ちまき		
769	京都府	綾喜郡宇治田原町高尾		菖蒲の節供	6月5日	ちまき	ヨシ	だんごをよしかしのぶの葉で巻いて蒸す。
770	京都府	綾喜郡宇治田原町高尾		菖蒲の節供	6月5日	ちまき	シノブ	だんごをよしかしのぶの葉で巻いて蒸す。
771	京都府	相楽郡南山城村大字高尾		男の節句 節句	5月5日	ちまき		ちまきを妻の里へ持つて行く。
772	大阪府	豊能郡能勢町長谷		五月節句 節句	5月	ちまき		
773	大阪府	豊能郡能勢町長谷		五月節句 節句	5月	赤飯		
774	大阪府	豊能郡能勢町宿野		端午節句 五月節句	新5月4日	柏餅		

775	大阪府	豊能郡能勢町宿野		端午節句 五月節句	新5月4日	ちまき		
776	大阪府	豊能郡東能勢町木代	豊能郡豊能町	節句 五月節句	新5月	ツマキ		
777	大阪府	豊能郡東能勢町木代	豊能郡豊能町	節句 五月節句	新5月	柏餅	サンキライ	猿の茨=さんきらいでまく
778	大阪府	箕面市上止止呂美		節句 五月節句	5月5日	ツマキ		初子のときは、里からツマキを贈る。
779	大阪府	箕面市上止止呂美		節句 五月節句	5月5日	カシワダンゴ		
780	大阪府	三島郡島本町大字尺代		男子の節句 五月節句	新5月5日	ちまき		結婚して初めてできた子の親から、鯉のぼりといっしょにちまきを祝った。
781	大阪府	枚方市大字尊延寺		せつく	新5月5日	ちまき		はじめての子に嫁の家の親からおせんがおくれ、このときはちまきが作られる。
782	大阪府	守口市佐太旧一番		端午の節句		かしわもち		
783	大阪府	守口市佐太旧一番		端午の節句		ちまき		
784	大阪府	堺市南町		節句	5月	だんご		
785	大阪府	堺市南町		節句	5月	ちまき		
786	大阪府	堺市鉢ヶ峯寺町	堺市南区	端午の節句 五月の節句	5月5日	餅		男子の初節句は皆に来てもらってお祝いをした。
787	大阪府	和泉市坪井町		菖蒲の節句 五月の節句	新5月5日	ちまき		昔は大人も子供も菖蒲の鉢巻をした。こうすると病気にならないといった。
788	大阪府	和泉市父鬼町		菖蒲の節句 節句 五月節句	新5月5日	赤飯		赤飯をたく。
789	大阪府	和泉市父鬼町		菖蒲の節句 節句 五月節句	新5月5日	かしわ餅	サンキライ	さんきらいの葉です。
790	大阪府	和泉市父鬼町		菖蒲の節句 節句 五月節句	新5月5日	よもぎだんご		
791	大阪府	和泉市父鬼町		菖蒲の節句 節句 五月節句	新5月5日	ちまき		
792	大阪府	和泉市父鬼町		菖蒲の節句 節句 五月節句	新5月5日	くさ餅		
793	大阪府	岸和田市土生町		端午の節句 五月節句	新5月5日	餅	サンキライ バラ	さんきらいばら・柏の葉でつつむ。
794	大阪府	岸和田市土生町		端午の節句 五月節句	新5月5日	餅	柏	さんきらいばら・柏の葉でつつむ。
795	大阪府	岸和田市塔原町		節句	新5月5日	ツノ (ちまき)	笹	笹で巻いたちまきを作る。わらびまたは葭の葉の紐でくくり、大きな釜で蒸す。中身は生米の粉のだんごである。それを親類に配って供えてもらう。
796	大阪府	岸和田市塔原町		節句	新5月5日	餅		
797	大阪府	貝塚市蒿原町		節句	新5月5日	餅		
798	大阪府	泉南郡熊取町大字和田		端午の節句 節句	新5月5日	柏餅	柏	卵にかまれないようにといつて山から柏をとってきて柏餅・ちまきを作る。米の粉をむしただんごである。
799	大阪府	泉南郡熊取町大字和田		端午の節句 節句	新5月5日	ちまき	柏	卵にかまれないようにといつて山から柏をとってきて柏餅・ちまきを作る。米の粉をむしただんごである。
800	大阪府	泉南郡泉南町信達童子畑	泉南市	節句 男の節句	新5月5日	餅		寺や宮へ配ったが、今でも嫁の親元へ配っている。
801	大阪府	泉南郡泉南町信達童子畑	泉南市	節句 男の節句	新5月5日	チマキダンゴ		寺や宮へ配ったが、今でも嫁の親元へ配っている。
802	大阪府	泉南郡泉南町信達童子畑	泉南市	節句 男の節句	新5月5日	笹マキダンゴ	笹	寺や宮へ配ったが、今でも嫁の親元へ配っている。
803	大阪府	泉南郡泉南町信達楠畑	泉南市	節句 五月の節句	新5月5日	笹餅	笹	神に供えた菖蒲を腰や頭に巻く。
804	大阪府	泉南郡東鳥取町自然田	阪南市	節句	旧5月	ちまき		稲苗に供えた。約50年前には弁当をもつて平野山にいき、山あそびをした。
805	大阪府	枚岡市河内町五条	東大阪市	五月節句	新5月5日	海魚		海魚をたべる。
806	大阪府	八尾市大竹		端午の節句	新5月5日	ちまき		必ず作る。
807	大阪府	八尾市大竹		端午の節句	新5月5日	かしわもち		必ず作る。菖蒲を頭に巻く。
808	大阪府	河内長野市流谷		たんごのせつく 五月のせつく	5月5日	ちまき		
809	大阪府	河内長野市流谷		たんごのせつく 五月のせつく	5月5日	餅		東城家のおごりで、餅まきをする。石臼ばかりでついて小さな餅にしてイチヨンジンサンの前でまくといつ。下のカイトの人は簡単に酒とさかなでよばれる。
810	兵庫県	豊岡市日撫		節句	新6月5日	マキ (かしわ餅)		
811	兵庫県	養父郡八鹿町妙見	養父市	青節句 五月の節句	新6月5日	ちまき		菖蒲のはち巻きをする。
812	兵庫県	養父郡関宮町丹戸	養父市	節句	新6月	笹巻 (ちまき)	サンキラ	サンキラの葉に包んでむした笹巻(ちまき)をつくる。

813	兵庫県	宍粟郡一宮町西公文字小原	宍粟市	男の節句	旧5月5日	ちまき (笹餅)	イバラ ススキ	ちまき(笹餅で、いばらの葉、ゴコの葉、笹の葉につつみ、すすきの葉にまいてむす)をつくり藁で10本1束にして神様に供える。
814	兵庫県	宍粟郡一宮町西公文字小原	宍粟市	男の節句	旧5月5日	ちまき (笹餅)	ゴコ ススキ	ちまき(笹餅で、いばらの葉、ゴコの葉、笹の葉につつみ、すすきの葉にまいてむす)をつくり藁で10本1束にして神様に供える。
815	兵庫県	宍粟郡一宮町西公文字小原	宍粟市	男の節句	旧5月5日	ちまき (笹餅)	笹 ススキ	ちまき(笹餅で、いばらの葉、ゴコの葉、笹の葉につつみ、すすきの葉にまいてむす)をつくり藁で10本1束にして神様に供える。
816	兵庫県	宍粟郡千種町西河内	宍粟市	男の節句	新6月1日	ちまき	チガヤ	ちがや・ささの葉でまく
817	兵庫県	宍粟郡千種町西河内	宍粟市	男の節句	新6月1日	ちまき	笹	ちがや・ささの葉でまく
818	兵庫県	宍粟郡千種町西河内	宍粟市	男の節句	新6月1日	バタコ (かしわ餅)	ウマゴヤシ	かしわ餅のことでウマゴヤシやささの葉でつつむ。
819	兵庫県	宍粟郡千種町西河内	宍粟市	男の節句	新6月1日	バタコ (かしわ餅)	笹	かしわ餅のことでウマゴヤシやささの葉でつつむ。
820	兵庫県	佐用郡佐用町奥海		菖蒲節句 男節句 五月菖蒲 節句	6月5日 (もとは5月)	餅		菖蒲を牛の角や子供の頭につける。
821	兵庫県	佐用郡佐用町奥海		菖蒲節句 男節句 五月菖蒲 節句	6月5日 (もとは5月)	バッポ		
822	兵庫県	佐用郡佐用町奥海		菖蒲節句 男節句 五月菖蒲 節句	6月5日 (もとは5月)	赤飯		
823	兵庫県	赤穂市御崎		節句 菖蒲の節句	新5月5日	かしわ餅		富裕な家では、かしわ餅をつくって祝う。
824	兵庫県	揖保郡新宮町市野保	たつの市	五月節句	5月	ちまき (柏餅)		ちまき(柏餅)をつくる。
825	兵庫県	揖保郡新宮町市野保	たつの市	五月節句	5月	ちまき (柏餅)	ウマゴ	ちまき(柏餅)をつくる。丸いウマゴの葉で包むこともある。
826	兵庫県	飾磨郡家島町	姫路市	節句	新5月5日	節句餅		節句餅(かしわ餅、ボタの葉で包むこともある。
827	兵庫県	飾磨郡家島町	姫路市	節句	新5月5日	節句餅	ボタ	節句餅(かしわ餅、ボタの葉で包むもある。
828	兵庫県	飾磨郡家島町	姫路市	節句	新5月5日	ツマキ (ちまき)	カヤ(萱)	坊勢では萱で巻いたツマキ(ちまき)をつくった。
829	兵庫県	神崎郡神崎町作畑	神崎郡神河町	節句	新5月5日	チマキダンゴ (柏餅)		あんの入ったチマキダンゴ(柏餅)をつくって祝う。
830	兵庫県	神崎郡神崎町作畑	神崎郡神河町	節句	新5月5日	ササマキ	笹	あんのはいらないだんごはササマキといつて笹の新葉で巻く。
831	兵庫県	多紀郡丹南町町之田	丹波篠山市	端午 節句	5月5日	かしわもち		初節句のとき株内にくばる。
832	兵庫県	多紀郡丹南町町之田	丹波篠山市	端午 節句	5月5日	ちまき		初節句のとき株内にくばる。
833	兵庫県	多紀郡丹南町町之田	丹波篠山市	端午 節句	5月5日	だんご		
834	兵庫県	多紀郡今田町上立杭	丹波篠山市	端午 節句	旧5月5日	餅		
835	兵庫県	加東郡社町上鵝川	加東市	五月節句	6月	ツマキ (笹巻)	笹	ツマキを笹巻にして男の道具と呼ぶ。サンキラにあんのはいっただんごを包んだヒヨットは、女の道具にする。
836	兵庫県	加東郡社町上鵝川	加東市	五月節句	6月	ヒヨット	サンキラ	ツマキを笹巻にして男の道具と呼ぶ。サンキラにあんのはいっただんごを包んだヒヨットは、女の道具にする。
837	兵庫県	加古郡稻美町蛸草		菖蒲の節句 五月節句	新5月5日	かしわ餅		祝う。
838	兵庫県	加古郡稻美町蛸草		菖蒲の節句 五月節句	新5月5日	ちまき (笹巻)	笹	祝う。
839	兵庫県	加古郡稻美町蛸草		菖蒲の節句 五月節句	新5月5日	赤飯		近所・子供の友人たちにも配る。
840	兵庫県	神戸市須磨区妙法寺		節句(男子)		ちまき		あん入り
841	兵庫県	神戸市兵庫区山田町下谷上		節句	新5月5日	だんご		
842	兵庫県	神戸市兵庫区山田町下谷上		節句	新5月5日	赤飯		
843	兵庫県	西宮市塩瀬町名塩		節句(男子)		ちまき		
844	兵庫県	津名郡一宮町尾崎	淡路市	端午の節句	旧5月5日	ちまき		男の子のいる家では祝った。
845	兵庫県	津名郡一宮町尾崎	淡路市	端午の節句	旧5月5日	餅		
846	兵庫県	津名郡一宮町尾崎	淡路市	端午の節句	旧5月5日	だんご		
847	兵庫県	三原郡綠町鳩尾 (淡路島)	南あわじ市	しようぶ節句 節句	5月	節句餅		
848	兵庫県	三原郡綠町鳩尾 (淡路島)	南あわじ市	しようぶ節句 節句	5月	赤飯		
849	奈良県	生駒郡平群村大字櫻原	生駒郡平群町	節供	5月5日	ちまき		
850	奈良県	生駒郡安堵村岡崎	生駒郡安堵町	節供		赤飯		初節供。
851	奈良県	桜井市上之郷小夫				ちまき		
852	奈良県	奈良市別所町		節供 五月節供	5月5日	ちまき	カヤ	6月にすることもある。ちまきはかやでだんごをまく。

853	奈良県	山辺郡山添村助命		節供 五月節供	5月5日	ちまき		
854	奈良県	宇陀郡室生村三本松	宇陀市		旧5月5日 新6月5日	ちまき	カヤ(萱) スゲ(菅)	萱で包み菅でくって作り、全戸で寺へ供える。
855	奈良県	宇陀郡室生村三本松	宇陀市		旧5月5日 新6月5日	ヒヨット	カヤ(萱)	きびだんごまたは粟だんごを萱で包んだ。
856	奈良県	宇陀郡御杖村神朱		節句	5月5日	ヒヨット (かしわもち)		初節句は、3月・5月と2回する。
857	奈良県	宇陀郡御杖村神朱		節句	5月5日	ちまき		ちまき12個を1わといい、親元に納める。 初節句は、3月・5月と2回する。
858	奈良県	宇陀郡大字陀町本郷	宇陀市	チマキ節句 五月の節句	5月5日	チマキ		
859	奈良県	宇陀郡大字陀町本郷	宇陀市	チマキ節句 五月の節句	5月5日	餅		
860	奈良県	御所市櫛羅		節供	5月5日	ちまき		
861	奈良県	吉野郡西吉野村和田	五條市	端午の節句 節句	新5月5日	かしわ餅		
862	奈良県	吉野郡西吉野村和田	五條市	端午の節句 節句	新5月5日	ちまき		
863	奈良県	吉野郡東吉野村三尾		男の節句 端午 菖蒲の節句	新5月5日	ちまき		
864	奈良県	吉野郡東吉野村三尾		男の節句 端午 菖蒲の節句	新5月5日	デンガラ	朴	米・栗・黍の粉でねり、あんを包んで朴の葉に巻く。
865	奈良県	吉野郡大塔村阪本	五條市	男の節句 男の子の節句	旧5月5日	かしわ餅		
866	奈良県	吉野郡下北山村寺垣内		節句	新5月5日	オサスリ	サンキライ	さんさらいの葉で餅を包む。
867	奈良県	吉野郡大塔村篠原・惣谷	五條市	節句 モモの節句	旧5月5日	もち		休日。
868	奈良県	吉野郡大塔村篠原・惣谷	五條市	節句 モモの節句	旧5月5日	だんご		休日。
869	奈良県	吉野郡大塔村篠原・惣谷	五條市	節句 モモの節句	旧5月5日	赤飯		休日。
870	奈良県	吉野郡野迫川村大股		節句	新5月5日	ちまき		ちまきで祝う。田植中でも仕事休み。
871	奈良県	吉野郡十津川村神納川		男の節句	新5月5日	ちまき	カヤ(茅)	茅に包む。
872	奈良県	吉野郡十津川村谷垣内		男の節句 五月節句	旧5月5日	ちまき	笹	笹かアシガヤの葉で包む。
873	奈良県	吉野郡十津川村谷垣内		男の節句 五月節句	旧5月5日	ちまき	アシガヤ	笹かアシガヤの葉で包む。
874	奈良県	吉野郡十津川村谷垣内		男の節句 五月節句	旧5月5日	オサスリ	イビツバラ	米の粉をねやして、だんごにし、イビツバラ(さるとりいばら)のハネ(葉)で包んで蒸し、あんを入れることもある。
875	奈良県	吉野郡十津川村竹筒		男の節句	新6月5日	ちまき	エベツシバ	米の粉を蒸して、臼でついてあんを入れ、エベツシバに包んでまた蒸す。
876	和歌山県	橋本市隅田町		端午の節句	5月	ちまき	カヤ(萱)	男子の祝日。ちまき(萱の葉で包んだだんご)のほか中にあんを入れた米粉の柏餅を作る。
877	和歌山県	橋本市隅田町		端午の節句	5月	柏餅 柏の木の枝	柏	この地方では、柏の木の枝に付いたままの葉を利用してそのだんごを包み、別の葉もそえて藁で結び、一枚に多数のみの虫が小枝に垂れ下がったような形に作り、これをかまどの上方などに吊り下げる保存食とし、田植の忙しいときなどの間食とする。
878	和歌山県	伊都郡高野町上筒香・中筒香・下筒香		節句	旧5月5日	ちまき		
879	和歌山県	伊都郡高野町上筒香・中筒香・下筒香		節句	旧5月5日	柏餅		
880	和歌山県	伊都郡かつらぎ町天野		節句	5月5日	ちまき		ちまきを持って里方へ礼に行く。
881	和歌山県	伊都郡かつらぎ町天野		節句	5月5日	かしわ餅		
882	和歌山県	伊都郡花園村	伊都郡かつらぎ町	男の節句 男の子の節句	5月5日	チマキダンゴ	竹	竹・笹・すすき・サンキライ・バラの葉でくるんだちまき
883	和歌山県	伊都郡花園村	伊都郡かつらぎ町	男の節句 男の子の節句	5月5日	チマキダンゴ	笹	竹・笹・すすき・サンキライ・バラの葉でくるんだちまき
884	和歌山県	伊都郡花園村	伊都郡かつらぎ町	男の節句 男の子の節句	5月5日	チマキダンゴ	スキ	竹・笹・すすき・サンキライ・バラの葉でくるんだちまき
885	和歌山県	伊都郡花園村	伊都郡かつらぎ町	男の節句 男の子の節句	5月5日	チマキダンゴ	サンキライ バラ	竹・笹・すすき・サンキライ・バラの葉でくるんだちまき
886	和歌山県	那賀郡岩出町根来	岩出市	男節句 節句	5月	餅		
887	和歌山県	海南市黒江		端午の節句	旧5月5日	かしわ餅	サルトリイバラ	さるとりいばら-山帰来の葉で包む。
888	和歌山県	海南市名高		端午の節句 端午	旧5月5日	赤飯		
889	和歌山県	海南市名高		端午の節句 端午	旧5月5日	かしわ餅		
890	和歌山県	海草郡下津町塩津	海南市	しょうぶの節句 節句	新5月	かしわ餅		武者人形に供える。

891	和歌山県	海草郡下津町塙津	海南市	しょうぶの節句 節句	新5月	ちまき		武者人形に供える。
892	和歌山県	海草郡下津町大塙	海南市	節句	新5月5日	かしわもち		
893	和歌山県	海草郡下津町大塙	海南市	節句	新5月5日	ちまき		
894	和歌山県	有田都清水町粟生	有田都有田川町	男の節句 男節句	旧5月5日	赤飯		
895	和歌山県	有田郡金屋町石垣	有田都有田川町	しょうぶの節句 男の節句 端午の節句	5月5日	柏餅		5日に作って祝う。
896	和歌山県	有田郡金屋町石垣	有田都有田川町	しょうぶの節句 男の節句 端午の節句	5月5日	ちまき		5日に作って祝う。
897	和歌山県	日高郡南部町	日高郡みなべ町	菖蒲の節句 男の節句 端午の節句 節句	5月5日	ちまき (かしわ餅)		
898	和歌山県	日高郡南部町	日高郡みなべ町	菖蒲の節句 男の節句 端午の節句 節句	5月5日	餅		初節句の家では黄と白の餅をつき、重ね餅にしてくばる。
899	和歌山県	日高郡南部町	日高郡みなべ町	菖蒲の節句 男の節句 端午の節句 節句	5月5日	赤飯		
900	和歌山県	西牟婁郡中辺路町大字近露	田辺市	菖蒲節句	5月5日	ちまき		
901	和歌山県	西牟婁郡中辺路町大字近露	田辺市	菖蒲節句	5月5日	イビツ		
902	和歌山県	西牟婁郡大塔村大字下川下	田辺市	節句 端午の節句 端午の節	旧5月5日	イビツ	イビツの葉	米の粉を熱湯でこね直径10cmぐらいに半月形にくり、あんで包み、イビツの葉でさらに包み蒸す。神に供え食べる。
903	和歌山県	西牟婁郡大塔村大字下川下	田辺市	節句 端午の節句 端午の節	旧5月5日	ちまき		
904	和歌山県	西牟婁郡すさみ町周參見		端午節句 節句	5月	赤飯		
905	和歌山県	西牟婁郡串本町潮岬	東牟婁郡串本町	節句	5月	ちまき		
906	和歌山県	東牟婁郡太地町太地		節句 五月節句	5月	餅		
907	和歌山県	東牟婁郡那智勝浦町那智山		節句	5月5日	ちまき		ちまきを献じる。
908	和歌山県	東牟婁郡那智勝浦町那智山		節句	5月5日	餅		
909	和歌山県	東牟婁郡本宮町本宮	田辺市	端午の節句	5月5日	餅		配る。菖蒲のカンザシ、鉢巻をした。
910	和歌山県	東牟婁郡本宮町四村川	田辺市	端午の節句	新5月5日	オサソリ		配る。
911	和歌山県	東牟婁郡本宮町四村川	田辺市	端午の節句	新5月5日	ちまき		配る。
912	和歌山県	東牟婁郡本宮町四村川	田辺市	端午の節句	新5月5日	餅		配る。
913	和歌山県	東牟婁郡北山町大字大沼		男の節句 節句	5月5日	ちまき		祝う。
914	和歌山県	東牟婁郡北山町大字大沼		男の節句 節句	5月5日	オサソリ (かしわもち)		祝う。
915	鳥取県	岩美郡岩美町大字田後		五月節句 節句	旧5月5日	餅		
916	鳥取県	岩美郡岩美町大字荒金		菖蒲の節句	新5月5日	餅		男の子の節句。菖蒲で牛や人間の鉢巻をする。
917	鳥取県	岩美郡岩美町大字荒金		菖蒲の節句	新5月5日	マキ (笹巻)	笹	男の子の節句。マキ(笹巻、ときにいばらの葉を用いる)をつくる。
918	鳥取県	岩美郡岩美町大字荒金		菖蒲の節句	新5月5日	マキ	イバラ	男の子の節句。マキ(笹巻、ときにいばらの葉を用いる)をつくる。
919	鳥取県	岩美郡国府町大字上地	鳥取市	菖蒲の節句 節句 五月節句	5月5日	笹巻	笹	祝う。
920	鳥取県	岩美郡国府町大字上地	鳥取市	菖蒲の節句 節句 五月節句	5月5日	餅		
921	鳥取県	八頭郡若桜町大字春米		節句		餅		
922	鳥取県	八頭郡若桜町大字吉川			5月5日	笹巻	笹	
923	鳥取県	八頭郡智頭町大字駒帰		菖蒲	新5月5日	笹巻	笹	
924	鳥取県	八頭郡智頭町大字駒帰		菖蒲	新5月5日	おこわ		
925	鳥取県	八頭郡用瀬町大字板井原	鳥取市		5月5日	幟餅		
926	鳥取県	八頭郡佐治村大字尾際	鳥取市	菖蒲節句 節句	新5月5日	赤飯 (あずきめし)		
927	鳥取県	八頭郡佐治村大字尾際	鳥取市	菖蒲節句 節句	新5月5日	笹巻	笹	
928	鳥取県	気高郡青谷町大字山根	鳥取市	男児の節句	旧5月5日	ちまき		
929	鳥取県	倉吉市大字桜		菖蒲のちまき	旧5月5日	糯ちまき	熊笹	糯米ばかり(あるいは白米も混ぜる)の米の粉で、中型のだんごを熊笹で包み、蒸したものである。
930	鳥取県	西伯郡中山町大字殿河内	西伯郡大山町殿河内	おとこの節句 端午の節句 節句 端午(ゴライ)	5月5日	マキ (ホオカムリ)	笹	ささで巻く。ホオカムリとも言い、これをくばつた。
931	鳥取県	西伯郡中山町大字殿河内	西伯郡大山町	おとこの節句 端午の節句 節句 端午(ゴライ)	5月5日	赤飯		

932	鳥取県	西伯郡中山町大字殿河内	西伯郡大山町殿河内	西伯郡大山町	5月5日	餅		
933	鳥取県	西伯郡大山町大字坊領		節句	5月5日	マキ (笹マキ)	熊笹	熊笹やくずの葉で包み、5つ1たばにした。これをむじた汁で足を洗うと、まむしにかまれないといい、屋敷のまわりに笹の葉をまいてまわる。
934	鳥取県	西伯郡大山町大字坊領		節句	5月5日	マキ (笹マキ)	クズ	熊笹やくずの葉で包み、5つ1たばにした。これをむじた汁で足を洗うと、まむしにかまれないといい、屋敷のまわりに笹の葉をまいてまわる。
935	鳥取県	西伯郡大山町大字坊領		節句	5月5日	おこわ		初節句のある家ではオヨバレをした。
936	鳥取県	西伯郡淀江町大字淀江	米子市	節句 端午の節句	5月5日	マキ		マキをまいたり、シリタタキをした。
937	鳥取県	境港市上道町		のぼり節句 端午の節句 五月節句	5月	マキ	カヤ(茅)	マキをまいてたべる。マキは茅の葉をつとにして、その中へ米の粉をねつたんごを入れてむしてつくる。10個を1たばにして緑者へくばる。
938	鳥取県	境港市上道町		のぼり節句 端午の節句 五月節句	5月	赤飯		
939	鳥取県	境港市上道町		のぼり節句 端午の節句 五月節句	5月	祝い餅		
940	鳥取県	米子市陰田町		節句 おとこ節句 五月節句	5月5日	マキ (ササマキ)	笹	ササマキが普通で、カタマキができるのはこのごろである。祝ってもらった家へは必ずマキをくばる。
941	鳥取県	米子市陰田町		節句 おとこ節句 五月節句	5月5日	マキ (カタマキ)		ササマキが普通で、カタマキができるのはこのごろである。祝ってもらった家へは必ずマキをくばる。
942	鳥取県	米子市陰田町		節句 おとこ節句 五月節句	5月5日	餅		初節句には必ず餅をつく。
943	鳥取県	西伯郡西伯町大字落合	西伯郡南部町	節句 五月節句	5月5日	ちまき (笹ダンゴ)	笹	屋根をかやよもぎ菖蒲でふく。のこりのかやの束で男は女の、女は少年の尻をたたく。
944	鳥取県	日野郡溝口町大字畠池	西伯郡伯耆町	節句 五月節句	旧5月5日	ちまき	笹	米の粉だんごを笹の葉につつみ、蘭でいわえ、むしたもの。
945	鳥取県	日野郡溝口町大字畠池	西伯郡伯耆町	節句 五月節句	旧5月5日	赤飯		
946	鳥取県	日野郡府町大字御机		節句 五月節句	旧5月	だんご		
947	鳥取県	日野郡日南町大字笠木		節句 五月節句	旧5月5日	ちまき	笹	
948	鳥取県	日野郡日南町大字多里		節句 五月節句	旧5月5日	柏もち		
949	鳥取県	日野郡日南町大字多里		節句 五月節句	旧5月5日	ちまき	笹 カヤ	笹につつんだ茅のだんごを作る。
950	島根県	八束郡美保関町大字雲津	松江市	節句 五月節句	新5月5日	茅巻	カヤ(茅)	
951	島根県	八束郡美保関町大字雲津	松江市	節句 五月節句	新5月5日	赤飯		
952	島根県	八束郡島根村大字多古宇多古	松江市	男の節句 五月節句	新6月5日	餅		カナオヤはカナゴ・カナムスメをよぶ。
953	島根県	八束郡島根村大字多古宇多古	松江市	男の節句 五月節句	新6月5日	シバマキ	カヤ(茅)	茅巻が主で砂糖をつけて食べる。カナオヤはカナゴ・カナムスメをよぶ。
954	島根県	八束郡八雲村大字熊野字福葉	松江市	男の節句	新6月5日	笹巻	笹	嫁は節句礼として笹巻を持って里に行つた。
955	島根県	安来市飯島町前飯島		節句 五月の節句	新6月5日	笹巻	笹	
956	島根県	安来市飯島町前飯島		節句 五月の節句	新6月5日	餅		
957	島根県	能義郡広瀬町大字東比田	安来市	節句 五月の節句	新6月5日	おこわ		
958	島根県	能義郡広瀬町大字東比田	安来市	節句 五月の節句	新6月5日	餅		
959	島根県	能義郡広瀬町大字東比田	安来市	節句 五月の節句	新6月5日	笹巻	笹	
960	島根県	仁多郡横田町大字大馬木	仁多郡奥出雲町	五月節供	旧5月5日 半夏	シロミテのマキ		旧節供に餅をつく家もあるが、一般には五月節供をのばして、半夏にシロミテのマキ(カツコウ巻・キキヨウ巻・三味線巻)またはシバモチを作り、神様には1束(20本)を供え、上にかやとよもぎを挿しておく。
961	島根県	仁多郡横田町大字大馬木	仁多郡奥出雲町	五月節供	旧5月5日 半夏	シバモチ		旧節供に餅をつく家もあるが、一般には五月節供をのばして、シバモチを作る。菖蒲を結び嫁の尻を叩いた。
962	島根県	大原郡木次町大字寺領	雲南市	節供 五月節供	新7月 半夏	笹巻	笹	田植や養蚕でのばした五月節供をこの日に祝う。
963	島根県	出雲市下横町		五月節供 節供	旧5月5日	マキ		もとはヒラコメ(焼米)をつくった。
964	島根県	出雲市下横町		五月節供 節供	旧5月5日	ヒラコメ		マキを供え、轔を立てたが、今は鯉轔(ばかり)になった。もとはヒラコメ(焼米)をつくった。
965	島根県	平田市猪目町	出雲市	五月節供	新6月5日	カヤマキ		

966	島根県	平田市猪目町	出雲市	五月節供	新6月5日	マダラ	サルトリイバラ	さるとりいばらの葉のだんご。
967	島根県	簸川郡湖陵村大字差海	出雲市	五月節供 端午の節供	新6月5日	マキ (ちまき)	笹	ちまきのことと、笹・さるとりいばら、あるいは湖岸で刈ったまこもで巻く。
968	島根県	簸川郡湖陵村大字差海	出雲市	五月節供 端午の節供	新6月5日	マキ (ちまき)	サルトリイバラ	ちまきのことと、笹・さるとりいばら、あるいは湖岸で刈ったまこもで巻く。
969	島根県	簸川郡湖陵村大字差海	出雲市	五月節供 端午の節供	新6月5日	マキ (ちまき)	マコモ	ちまきのことと、笹・さるとりいばら、あるいは湖岸で刈ったまこもで巻く。
970	島根県	飯石郡吉田村大字菅谷字菅谷鉢	雲南市	五月節供	5月	笹マキ	笹	
971	島根県	飯石郡頓原町大字花栗	飯石郡飯南町	男の節句 男子の節句 五月節供	旧5月5日	ちまき	笹 今はサルトリイバラ	第2次大戦前は笹の葉でちまきを巻いたが、戦後はさるとりいばらの葉で巻く。
972	島根県	飯石郡頓原町大字花栗	飯石郡飯南町	男の節句 男子の節句 五月節供	旧5月5日	ちまき	サルトリイバラ 昔は笹	第2次大戦前は笹の葉でちまきを巻いたが、戦後はさるとりいばらの葉で巻く。
973	島根県	飯石郡頓原町大字花栗	飯石郡飯南町	男の節句 男子の節句 五月節供	旧5月5日	餅		
974	島根県	大田市長久町大字延里		男子の節句 男の節句 五月節供	新6月5日	かしわもち	サルトリイバラ	
975	島根県	大田市長久町大字延里		男子の節句 男の節句 五月節供	新6月5日	ちまき		
976	島根県	迹摩郡仁摩町馬路	大田市	男の節句 節句	新6月5日	かしわ餅	サンキラカタラ (さるとりいばら)	
977	島根県	迹摩郡仁摩町馬路	大田市	男の節句 節句	新6月5日	餅		社寺医者産婆に餅を持って行つた。
978	島根県	江津市大字渡津塩田		端午の節句	6月5日	マキ (マキシバ)	サルトリイバラ	初子の家では客をする。米のマキのほか小麦マキも作る。いわゆるマキシバでさるとりいばらの葉で巻く。
979	島根県	浜田市大字津摩		端午 節句 端午の節句	新5月	マキ	サルトリイバラ	さるとりいばらの葉でまき蒸したもの。
980	島根県	浜田市大字津摩		端午 節句 端午の節句	新5月	餅		
981	島根県	益田市黒石		端午の節句	新5月28日	ダンゴ	柏	柏の葉・どんぐりの木の葉、または、マキシバ(さるとりいばら)の葉でだんごを巻き親しい家や近所に配る。
982	島根県	益田市黒石		端午の節句	新5月28日	ダンゴ	ドングリ	柏の葉・どんぐりの木の葉、または、マキシバ(さるとりいばら)の葉でだんごを巻き親しい家や近所に配る。
983	島根県	益田市黒石		端午の節句	新5月28日	ダンゴ	サルトリイバラ	柏の葉・どんぐりの木の葉、または、マキシバ(さるとりいばら)の葉でだんごを巻き親しい家や近所に配る。
984	島根県	鹿足郡六日市町大字田野原字田野原	鹿足郡吉賀町	端午の節句 端午	新5月5日	マキ	柏	柏の葉につつむ。
985	島根県	鹿足郡津和野町大字吹野		端午 節句	新5月5日	餅		
986	島根県	鹿足郡津和野町大字吹野		端午 節句	新5月5日	マキ	柏	柏の葉でくるむ。
987	島根県	知夫郡知夫村字多沢	隠岐郡知夫村	節句 五月節句	旧5月5日	ちまき	カヤ(茅)	
988	島根県	知夫郡西ノ島町大字浦郷字赤之江	隠岐郡西ノ島町	節句 五月節句	旧5月5日	マキ	笹	
989	島根県	海士郡海士村大字福井字福井	隠岐郡海士町	節句	5月5日	笹巻	笹	
990	島根県	海士郡海士村大字福井字福井	隠岐郡海士町	節句	5月5日	茅巻	茅	
991	島根県	海士郡海士村大字福井字福井	隠岐郡海士町	節句	5月5日	かしわ餅		
992	島根県	周吉郡西郷町大字犬来	隠岐郡隠岐の島町	五月節句	旧5月	マキ	笹	笹の葉でマキを巻く。
993	島根県	周吉郡西郷町大字伊後	隠岐郡隠岐の島町	五月節句	新6月5日	マキ	マキシバ	マキシバでマキを巻く。
994	島根県	穗積郡五箇村大字苗代田	隠岐郡隠岐の島町	五月節句	新6月16日	マキ	笹	
995	島根県	穗積郡都万村字歌木	隠岐郡隠岐の島町	五月節句 節句	旧5月5日	マキ	笹	
996	島根県	穗積郡都万村字歌木	隠岐郡隠岐の島町	五月節句 節句	旧5月5日	こわめし		
997	岡山県	岡山市小串	岡山市南区	菖蒲・節句	旧5月5日	ひし餅		ひし餅ができるときにはだんごを作る。
998	岡山県	岡山市小串	岡山市南区	菖蒲・節句	旧5月5日	だんご		
999	岡山県	倉敷市西阿知	倉敷市	しょうぶ 端午の節句	新5月5日	ちまき	シバ	シバとかガタラの葉で包み籠でしばって、神に供える。
1000	岡山県	倉敷市西阿知	倉敷市	しょうぶ 端午の節句	新5月5日	ちまき	ガタラ	シバとかガタラの葉で包み籠でしばって、神に供える。
1001	岡山県	津山市上横野		節句	5月	かしわ餅		
1002	岡山県	津山市上横野		節句	5月	蒸しだんご		
1003	岡山県	倉敷市下津井		しょうぶ	旧5月	赤飯		
1004	岡山県	倉敷市下津井		しょうぶ	旧5月	ちまき		
1005	岡山県	倉敷市下津井		しょうぶ	旧5月	柏餅		
1006	岡山県	笠岡市真鍋島		しょうぶ 節句	旧5月5日	ちまき		供える。しょうぶ、すすき、よもぎを立てる。

1007	岡山県	井原市高屋町		端午 端午の節句	新5月5日	ちまき		供える。
1008	岡山県	井原市高屋町		端午 端午の節句	新5月5日	柏餅		供える。この日鏡を使うのを横着者の節句 倒しといつて嫌う。
1009	岡山県	新見市千屋		節句 五月節句	新5月5日	マキ (マキダンゴ・ちま き)	笹	もち米とタダ米のだんごを笹でまいて藁し べでくくりゆでたもので、あんこは入れな い。
1010	岡山県	新見市千屋		節句 五月節句	新5月5日	かしわもち	タタラグイ	タタラグイの葉でおおいあんこを入れる。
1011	岡山県	御津郡御津町大字紙工	岡山市北区	しょうぶの節供 しょうぶ	5月5日	かしわもち		男の子を祝う。
1012	岡山県	御津郡御津町大字紙工	岡山市北区	しょうぶの節供 しょうぶ	5月5日	赤飯		男の子を祝う。
1013	岡山県	和気郡備前町香登本	備前市	菖蒲節句	新5月27日	かしわ餅		神に供える。
1014	岡山県	和気郡日生町日生	備前市	しょうぶ祭り しょうぶ	5月5日	カヤチマキ	カヤ	
1015	岡山県	和気郡日生町日生	備前市	しょうぶ祭り しょうぶ	5月5日	赤飯		
1016	岡山県	邑久郡牛窓町師楽	瀬戸内市	菖蒲 菖蒲の節句	5月5日	餅		
1017	岡山県	邑久郡牛窓町師楽	瀬戸内市	菖蒲 菖蒲の節句	5月5日	赤飯		くばる。
1018	岡山県	都窪郡妹尾町妹尾	岡山市南区	端午の節句 しょうぶ	5月5日	柏餅 (シバ餅)		
1019	岡山県	都窪郡妹尾町妹尾	岡山市南区	端午の節句 しょうぶ	5月5日	赤飯		
1020	岡山県	都窪郡妹尾町妹尾	岡山市南区	端午の節句 しょうぶ	5月5日	餅		
1021	岡山県	浅口郡寄島町寄島	浅口市	菖蒲 節句	5月5日	ちまき		5日は菖蒲、15日は中ノゴリヨウ(御靈)25 日はオトノゴリヨウ。この3日とも、ちまき・ド ウバツ(ちまきにあんを入れたもの)・赤飯 を作る。 嫁とりあととの初菖蒲(嫁とりあと2、3年くら い)は、親の家と妻の親の家へ、茅のつい たちまきと、酒・さわら(魚)・ドウバツ・うど んを持っていく。
1022	岡山県	浅口郡寄島町寄島	浅口市	菖蒲 節句	5月5日	ドウバツ		5日は菖蒲、15日は中ノゴリヨウ(御靈)25 日はオトノゴリヨウ。この3日とも、ちまき・ド ウバツ(ちまきにあんを入れたもの)・赤飯 を作る。
1023	岡山県	浅口郡寄島町寄島	浅口市	菖蒲 節句	5月5日	赤飯		赤飯を作る。
1024	岡山県	小田郡矢掛町東三成		たんごの節句 節句	旧5月5日	赤飯		せんだん・よもぎ・しょうぶを屋根にあげ る。
1025	岡山県	小田郡矢掛町東三成		たんごの節句 節句	旧5月5日	餅		
1026	岡山県	吉備郡高松町大字小山	岡山市北区	菖蒲 端午の節句	5月5日	赤飯		せんだん・よもぎ・しょうぶを屋根にあげ る。
1027	岡山県	吉備郡高松町大字小山	岡山市北区	菖蒲 端午の節句	5月5日	ちまき		
1028	岡山県	吉備郡昭和町水内	総社市	しょうぶ	旧5月5日 今は新5月5日	かしわ餅 (カヤの葉をまじないにかける)	サルトリイバ ラ カヤ	さるとりいばらや、ならの葉で巻き、かやの 葉をまじないにかける
1029	岡山県	吉備郡昭和町水内	総社市	しょうぶ	旧5月5日 今は新5月5日	かしわ餅 (カヤの葉をまじないにかける)	ナラ カヤ	さるとりいばらや、ならの葉で巻き、かやの 葉をまじないにかける
1030	岡山県	吉備郡昭和町水内	総社市	しょうぶ	旧5月5日 今は新5月5日	ちまき	葉	葉の上からい草で巻く。ちまきはすぐたべ ず、乾燥して田植ごろもう一度蒸しなおし てたべる。
1031	岡山県	吉備郡昭和町水内	総社市	しょうぶ	旧5月5日 今は新5月5日	赤飯		子供の初しょうぶには、菖蒲の葉を矢形に 切ってそえた赤飯を近隣にくばった。
1032	岡山県	上房郡北房町中津井	真庭市	しょうぶ	5月5日	ショウブ餅	菖蒲	
1033	岡山県	上房郡北房町中津井	真庭市	しょうぶ	5月5日	シバモチ	シバ	
1034	岡山県	上房郡北房町中津井	真庭市	しょうぶ	5月5日	サンキライ餅	サンキライ	
1035	岡山県	上房郡北房町中津井	真庭市	しょうぶ	5月5日	ちまき		
1036	岡山県	上房郡賀陽町吉川	加賀郡吉備中央町	しょうぶ	新5月5日	赤飯		
1037	岡山県	上房郡賀陽町吉川	加賀郡吉備中央町	しょうぶ	新5月5日	ちまき (シバモチ)		
1038	岡山県	上房郡賀陽町吉川	加賀郡吉備中央町	しょうぶ	新5月5日	ちまき (かしわもち)		
1039	岡山県	川上郡成羽町吹屋	高梁市	端午の節句 節句	新5月5日	チマキダンゴ (笹マキダンゴ)	笹	笹の葉でチマキダンゴ(笹マキダンゴ)や かしわ餅(かし・さるとりいばらで包む)をつ くって神に供える。
1040	岡山県	川上郡成羽町吹屋	高梁市	端午の節句 節句	新5月5日	かしわ餅	カシ	笹の葉でチマキダンゴ(笹マキダンゴ)や かしわ餅(かし・さるとりいばらで包む)をつ くって神に供える。
1041	岡山県	川上郡成羽町吹屋	高梁市	端午の節句 節句	新5月5日	かしわ餅	サルトリイバ ラ	笹の葉でチマキダンゴ(笹マキダンゴ)や かしわ餅(かし・さるとりいばらで包む)をつ くって神に供える。
1042	岡山県	川上郡備中町平川字安田	高梁市	五月節句	旧5月	柏餅		
1043	岡山県	川上郡備中町平川字安田	高梁市	五月節句	旧5月	ちまき	笹	笹の葉でまく。

1044	岡山県	阿哲郡哲西町野馳	新見市	節句 五月節句	旧5月5日	カシワダンゴ	サルトリイバラ	さるとりいばら・ならがしわに包む。
1045	岡山県	阿哲郡哲西町野馳	新見市	節句 五月節句	旧5月5日	カシワダンゴ	ナラガシワ	さるとりいばら・ならがしわに包む。
1046	岡山県	阿哲郡哲西町野馳	新見市	節句 五月節句	旧5月5日	ちまき		
1047	岡山県	真庭郡久世町余野下字江森	真庭市	しょうぶの節供 節供	5月	ショウブダンゴ (シバモチ)		
1048	岡山県	真庭郡八束村	真庭市	しょうぶ	旧5月5日	ササマキダンゴ (ホウカムリ)	笹	4日にササマキダンゴ(ホウカムリといい、5枚の笹で花のようになしたもの)・かしわもちを作り供える。女人は頭にしょうぶをまくと頭痛がなくなる。
1049	岡山県	真庭郡八束村	真庭市	しょうぶ	旧5月5日	かしわもち		4日にササマキダンゴとかしわもちを作り供える。女人は頭にしょうぶをまくと頭痛がなくなる。
1050	岡山県	苫田郡奥津町羽出	苫田郡鏡野町	節句	旧5月5日	ササマキ	笹	あんを入れ、笹の葉で包んでむす。
1051	岡山県	勝田郡勝田町梶並	美作市	節句 男の節句 菖蒲	5月5日	ちまき		
1052	岡山県	勝田郡勝田町梶並	美作市	節句 男の節句 菖蒲	5月5日	菖蒲餅		
1053	岡山県	勝田郡勝田町梶並	美作市	節句 男の節句 菖蒲	5月5日	赤飯		床や神棚に供える。
1054	岡山県	英田郡美作町林野	美作市	しょうぶの節句 節句	5月5日	赤飯		
1055	岡山県	英田郡美作町林野	美作市	しょうぶの節句 節句	5月5日	草ダンゴ		
1056	岡山県	英田郡美作町林野	美作市	しょうぶの節句 節句	5月5日	かしわ餅		
1057	岡山県	英田郡英田町河合北	美作市	菖蒲 節句	5月5日	赤飯		4日にのみの腰を折るといって菖蒲をねどこの下に入れる。
1058	岡山県	英田郡英田町河合北	美作市	菖蒲 節句	5月5日	餅		菖蒲を牛の角のように額につけた。
1059	岡山県	英田郡英田町河合北	美作市	菖蒲 節句	5月5日	かしわ餅	ナラ	ならで包む。
1060	岡山県	英田郡東粟倉村	美作市	節句 菖蒲	5月5日	かしわ餅		菖蒲を牛の角や男の子の頭にかけた。
1061	岡山県	英田郡東粟倉村	美作市	節句 菖蒲	5月5日	赤飯		
1062	岡山県	英田郡東粟倉村	美作市	節句 菖蒲	5月5日	ササマキ	笹	ササマキ・カヤマキ・バタコ(笹でまく)をつくる。
1063	岡山県	英田郡東粟倉村	美作市	節句 菖蒲	5月5日	カヤマキ		ササマキ・カヤマキ・バタコ(笹でまく)をつくる。このカヤマキは水あたりしたとき出しで食べるとよいとされていた。
1064	岡山県	英田郡東粟倉村	美作市	節句 菖蒲	5月5日	バタコ	笹	ササマキ・カヤマキ・バタコ(笹でまく)をつくる。
1065	岡山県	久米郡中央町大併和	久米郡美咲町	節句	新5月	かしわ餅		
1066	岡山県	久米郡中央町大併和	久米郡美咲町	節句	新5月	餅		
1067	岡山県	久米郡中央町大併和	久米郡美咲町	節句	新5月	赤飯		菖蒲風呂に入ると夏のみが腰を折る。
1068	広島県	広島市草津町	広島市西区	しょうぶの節句 端午の節句	旧5月5日	カタロモチ (カタロ)	カタロ	カタロの葉でおおって蒸したもの。
1069	広島県	広島市草津町	広島市西区	しょうぶの節句 端午の節句	旧5月5日	マキ (ちまき)	ヨシ シユロ	よしの葉でつつみ、しゅろの葉で巻いて蒸す。
1070	広島県	広島市草津町	広島市西区	しょうぶの節句 端午の節句	旧5月5日	ぼたもち		
1071	広島県	広島市草津町	広島市西区	しょうぶの節句 端午の節句	旧5月5日	だんご		いもあんやそらまめのあんを入れただんごをたべることもあった。この日作ったものは重箱に入れて隣親戚の間に配られるのが常で、50年前ごろまで親元へ貢物(あらいも・ごぼう・にんじんこんにゃく・こうやどうふ・ちめ・たい・はもなどの魚)のお膳を届けていた。
1072	広島県	広島市仁保町字柞木	広島市南区	節句	旧5月5日	かしわ餅		
1073	広島県	広島市仁保町字柞木	広島市南区	節句	旧5月5日	ヨシマキ	ヨシ	子供のいる家ではヨシマキを作る。
1074	広島県	大竹市大竹町木野		端午 端午の節句	旧5月5日	ちまき	笹	笹の葉へつむ。神仏へ供え、親族へも配つて禮を勤めあつた
1075	広島県	佐伯郡吉和村	廿日市市	男節句・ リョウヤ	5月5日	ちまき		
1076	広島県	佐伯郡宮島町	廿日市市	端午節句	旧5月5日	ちまき	カヤ(茅)	茅の葉で巻く。
1077	広島県	佐伯郡宮島町	廿日市市	端午節句	旧5月5日	カタラ餅	カタラ	カタラの葉で包む。
1078	広島県	安佐郡可部町	広島市安佐北区	菖蒲の節句 ゴリョウイ (御靈会)	旧5月	おだんご (ちまき・かしわもち)		この日を御靈会という。
1079	広島県	安佐郡高陽町玖	広島市安佐北区	ゴリョウイ 節句	旧5月5日	ダンゴ (かしわ餅)		ダンゴ(かしわ餅)、マキ(ちまき)を作り、隣ともやりとりして食べる
1080	広島県	安佐郡高陽町玖	広島市安佐北区	ゴリョウイ 節句	旧5月5日	マキ (ちまき)		ダンゴ(かしわ餅)、マキ(ちまき)を作り、隣ともやりとりして食べる
1081	広島県	山県郡千代田町大字有田	山県郡北広島町	男の節句	5月5日	節句餅		

1082	広島県	山県郡筍賀村	山県郡安芸太田町	端午の節句	旧5月5日	ちまき		長男の初節句(端午)には、ゴリョウイと称して鯉のぼり反物その他を送つて祝う。祝われた家では、つなを張つて祝い物を飾り、ちまきを作つて配り、また祝ってくれた家を招きノボリコサシといつて酒肴の宴を張つた。
1083	広島県	吳市吉浦町		節句	5月	カタロ餅	カタロ	カタロの葉で巻く。
1084	広島県	吳市吉浦町		節句	5月	ちまき		
1085	広島県	賀茂郡八本松町大字飯田	東広島市	端午の節句 端午 ゴリョウイ	旧5月5日	シバ餅	タカラ	カタラの葉でつつむ。
1086	広島県	賀茂郡八本松町大字飯田	東広島市	端午の節句 端午 ゴリョウイ	旧5月5日	ちまき		
1087	広島県	三原市幸崎町能地		男節句	旧5月5日	ちまき	マキ	マキの葉で包む。漁家ではこれを神棚に供え、家の入り口に2つ来年の節句までかかげておく。
1088	広島県	三原市幸崎町能地		男節句	旧5月5日	かしわ餅		
1089	広島県	三原市鷺浦町佐木島		節句 五月節句	新5月5日	シバ餅 (かしわ餅)		かしわ餅のこと。
1090	広島県	三原市鷺浦町佐木島		節句 五月節句	新5月5日	ちまき		
1091	広島県	因島市土生町箱崎	尾道市	節句 しょうぶの節句 五月節句	旧5月5日	ボテダンゴ (かしわもち)	ボテ	ボテの葉またはシバの葉で包む
1092	広島県	因島市土生町箱崎	尾道市	節句 しょうぶの節句 五月節句	旧5月5日	ボテダンゴ (かしわもち)	シバ	ボテの葉またはシバの葉で包む。
1093	広島県	因島市土生町箱崎	尾道市	節句 しょうぶの節句 五月節句	旧5月5日	ちまき	桐 カヤ	ボテダンゴの上を桐の葉でつつみ、かやわらを巻く。
1094	広島県	尾道市原田町梶山田		端午の節句	旧5月5日 今は新5月5日	ちまき		男の子のある家で祝う。
1095	広島県	尾道市原田町梶山田		端午の節句	旧5月5日 今は新5月5日	柏もち		男の子のある家で祝う。
1096	広島県	豊田郡豊町御手洗	呉市	節句	旧5月5日	柏餅		
1097	広島県	御調郡久井町大字江木	三原市	ゴリョウイ 節句	6月5日	餅		
1098	広島県	世羅郡世羅西町大字上津田	世羅郡世羅町	ゴリョウイ	新5月5日	ちまき		
1099	広島県	世羅郡世羅西町大字上津田	世羅郡世羅町	ゴリョウイ	新5月5日	赤飯		
1100	広島県	福山市走島町		五月節句 端午の節句	旧5月5日	ちまき		祝う。
1101	広島県	福山市走島町		五月節句 端午の節句	旧5月5日	柏餅		祝う。
1102	広島県	芦品郡芦田町下有地	福山市	たんごの節句	新5月5日	ちまき		男の子の成長を祝う。
1103	広島県	神石郡豊松村	神石郡神石高原町		旧5月5日	かしわもち		神仏へ供える。婿の里帰りがある。
1104	広島県	神石郡豊松村	神石郡神石高原町		旧5月5日	節句だんご		神仏へ供える。婿の里帰りがある。
1105	広島県	神石郡豊松村	神石郡神石高原町		旧5月5日	ちまき		神仏へ供える。婿の里帰りがある。
1106	広島県	比婆郡東城町大字塩原	庄原市	しょうぶの節句	旧5月5日	笹巻	笹	しょうぶ酒を飲むとクチナワにだまされない。
1107	広島県	比婆郡東城町大字塩原	庄原市	しょうぶの節句	旧5月5日	かしわ餅		さるとりいばらを使う。 しょうぶ髪をする。
1108	広島県	比婆郡東城町大字塩原	庄原市	しょうぶの節句	旧5月5日	カシワダンゴ	サルトリイバラ	菖蒲打ちといつて、通りかかりの女児の尻を叩いた。
1109	広島県	比婆郡東城町大字帝釈	庄原市	ゴリョウエ (五良会)	5月5日	柏丹ゴ		菖蒲酒を飲めば口ナワ(蛇)にだまされない。
1110	広島県	比婆郡比和町大字三河内	庄原市	端午節句 五月節句	5月5日	かしわ餅		金親のところへ挨拶に行く。 菖蒲酒を飲めば口ナワ(蛇)にだまされない。
1111	広島県	比婆郡比和町大字三河内	庄原市	端午節句 五月節句	5月5日	笹餅	笹	金親のところへ挨拶に行く。
1112	広島県	双三郡布野村横谷	三次市布	ごりょうえ 節句	5月5日	赤飯		
1113	山口県	岩国市六呂師		端午の節句 端午 節句	新5月	笹餅	笹	幟・鯉幟に笹餅を供え、男の子のお祝いをする
1114	山口県	岩国市六呂師		端午の節句 端午 節句	新5月	カタラグイモチ (かしわもち)		イギの葉で包む。
1115	山口県	玖珂郡本郷村本郷助光	岩国市	端午		笹マキ	笹	
1116	山口県	玖珂郡本郷村本郷助光	岩国市	端午		カシワダンゴ	ゴウトウ	ゴウトウの葉につつむ。
1117	山口県	玖珂郡錦町大字府谷・西村	岩国市	端午 節句	5月 今は6月	ちまき	笹 シユロ	男の節句。ちまきは刀をかたちどつたもので、笹の葉に包み、外をしゆろの葉をさいてしばったもの。神に供え近所に配り、男の子の盛運を祈つた。
1118	山口県	熊毛郡上関町大字八島		端午	新5月5日	チマキダンゴ	笹	神に供え、子供の成長を祈る。ちまきだんごは米で2つ、新妻でとった粉で3つだんごをつくり、それぞれをささにまき、5つを1組にしたもので、ちまきは胎内兎が5か月たった大きさに作るといわれている。
1119	山口県	熊毛郡上関町大字八島		端午	新5月5日	かしわもち	ホウチバ	かしわもちはホチウバで包んだもの。神に供え、子供の成長を祈る。
1120	山口県	徳山市戸田字津木	周南市	端午		だんご		

1121	山口県	都濃郡鹿野町西河内	周南市	端午 節句	新6月5日	柏ダンゴ	柏	祝う。
1122	山口県	都濃郡鹿野町西河内	周南市	端午 節句	新6月5日	柏ダンゴ	サルトリイバラ	祝う。
1123	山口県	都濃郡鹿野町西河内	周南市	端午 節句	新6月5日	赤飯		祝う。
1124	山口県	都濃郡鹿野町西河内	周南市	端午 節句	新6月5日	餅		祝う。
1125	山口県	佐波郡德地町滑	山口市	端午 端午の節句	新6月5日	餅		男児の出生を祝う。菖蒲料理に餅などをつけ祝宴がなされる。
1126	山口県	吉敷郡秋穂町浦	山口市	端午 子供の日	5月5日	笹マキ (ちまき)	笹	男の子を祝い、笹マキや祝い餅をくばる。
1127	山口県	吉敷郡秋穂町浦	山口市	端午 子供の日	5月5日	祝い餅		男の子を祝い、笹マキや祝い餅をくばる。
1128	山口県	小野田市高千帆	山陽小野田市	端午の節句 端午	旧5月5日	ちまき		
1129	山口県	小野田市高千帆	山陽小野田市	端午の節句 端午	旧5月5日	柏餅 (だんご)		柏餅といつてもだんごである。
1130	山口県	下関市大字内日上字赤田代		端午節句 おとこ節句 御靈会	新6月5日	ちまき		菖蒲鉢巻
1131	山口県	下関市大字横野		オトコデック 御靈会	新6月5日	ちまき		嫁はこれをもって里帰りする。
1132	山口県	大津郡油谷町向津具下字大浦	長門市	端午	旧5月5日	笹巻ダンゴ	笹	嫁誓は実家へ15個持参する。この笹巻を2、3本神棚へ吊しておくと、5月の梅雨期の落雷よけになるといって、今でも実行する家がある。天の神に捧げる意味であるといつ。
1133	山口県	大津郡日置村黄波戸	長門市	端午	新5月か6月5日 元は旧5月5日	笹巻	シユロ	しゆろの葉をさいて巻いただんご。男の誕生を祝う。
1134	山口県	大津郡日置村黄波戸	長門市	端午	新5月か6月5日 元は旧5月5日	イギノ葉ダンゴ	イギ	イギの葉=かしわでつつむ。
1135	山口県	長門市俵山湯町		端午 端午の節句	新6月5日	餅		神仏に供える。昔はこの日に牛を使うと村はずれにされた。
1136	山口県	長門市湯本三之瀬		端午の節句	6月5日 元は旧5月5日	だんご	イギ	ちまきの代りにイギの葉または笹の葉のだんごを作る。仕事を休んで休養する日であったが、現在はほとんど休まない。
1137	山口県	長門市湯本三之瀬		端午の節句	6月5日 元は旧5月5日	だんご	笹	ちまきの代りにイギの葉または笹の葉のだんごを作る。昔はこの日に牛を使うと水不足になるといい、違反するとヒョウタン送りといつて部落から追放された。
1138	山口県	美祢市於福町砂地	美祢市	五月の節句	5月	カシワダンゴ (かしわもち)	イギ	女の子のために、カシワダンゴ(かしわもち、イギの葉でつつむ)を作る。
1139	山口県	美祢市於福町砂地	美祢市	五月の節句	5月	笹ノ葉ダンゴ	笹	笹ノ葉ダンゴを男の子のためにつくった。
1140	山口県	美禰郡秋芳町別府	美祢市	端午	新5月5日	イギ餅	イギ	男の子の節句を祝う。イギ餅(イギの葉でつつんだん入りのだんご)をつくる。
1141	山口県	萩市大井字土井		端午		あずきごはん		初児の初節句につくる。
1142	山口県	萩市大井字土井		端午		笹マキ (笹もち)	笹	
1143	山口県	阿武郡須佐町須佐	萩市	端午の節句	新6月5日	かしわもち	イギ	男子の祝日。かしわもち(イギの葉でつつむ)をつくり、神様・仏様に供える。
1144	山口県	阿武郡阿東町大字嘉年	山口市	端午の節句 端午	新5月	ちまき	熊笹	初端午の酒宴を開く。
1145	徳島県	徳島市上八万町		節句 五月節句	旧5月	赤飯		
1146	徳島県	徳島市上八万町		節句 五月節句	旧5月	柏餅		
1147	徳島県	徳島市沖州町		五月節句 端午の節句	旧5月	カヤ巻	カヤ	男の子のある家庭では、人形(のぼり)を飾り、カヤ巻(かやで巻く)をして供え、初節句にはカヤ巻を近隣にくる。
1148	徳島県	徳島市沖州町		五月節句 端午の節句	旧5月	赤飯		
1149	徳島県	鳴門市瀬戸町堂浦		端午の節句 男の節句	旧5月5日	赤飯(おこわ)		初誕生祝いとして近所にくばる。
1150	徳島県	鳴門市瀬戸町堂浦		端午の節句 男の節句	旧5月5日	かしわ餅		初誕生祝いとして近所にくばる。
1151	徳島県	小松島市櫛渕町		端午の節句 菖蒲節供	旧5月5日	ちまき		祭るとともに家族も食べる。
1152	徳島県	小松島市櫛渕町		端午の節句 菖蒲節供	旧5月5日	柏餅		祭るとともに家族も食べる。
1153	徳島県	小松島市櫛渕町		端午の節句 菖蒲節供	旧5月5日	赤飯		祭るとともに家族も食べる。
1154	徳島県	小松島市和田島町		端午のせっく 五月節句	5月5日	赤飯		赤飯とちまき一対を神棚に供え、初節句のときは、隣近所や親戚に配る。

1155	徳島県	小松島市和田島町		端午のせっく 五月節句	5月5日	ちまき		赤飯とちまき一対を神棚に供え、初節句のときは、隣近所や親戚に配る。
1156	徳島県	阿南市住吉町		端午の節句 節句	旧5月5日	ちまき		ごちそうをつくって淡島海岸へ遊山に行つた。
1157	徳島県	阿南市住吉町		端午の節句 節句	旧5月5日	かしわ餅		ごちそうをつくって淡島海岸へ遊山に行つた。
1158	徳島県	阿南市住吉町		端午の節句 節句	旧5月5日	せきはん		ごちそうをつくって淡島海岸へ遊山に行つた。
1159	徳島県	阿南市椿町蒲生田		節句 端午の節句	旧5月5日	かしわ餅		神様にお供えし家族もいただく。
1160	徳島県	阿南市椿町蒲生田		節句 端午の節句	旧5月5日	せきはん		神様にお供えし家族もいただく。
1161	徳島県	名西郡神山町下分上山左右内		端午の節句 五月の節句	新5月5日	ちまき		
1162	徳島県	麻植郡木屋平村	美馬市	端午の節句	旧5月5日	ちまき		
1163	徳島県	麻植郡木屋平村	美馬市	端午の節句	旧5月5日	かしわ餅	カラタチ	カラタチと呼ぶばらの葉で巻く。
1164	徳島県	麻植郡鴨島町敷地	吉野川市	たんごの節句 節句	旧5月	赤飯		
1165	徳島県	麻植郡山川町川田	吉野川市	穢の祝い 五月の節句 端午の節句	旧5月5日	だんご	大ナランバ	大ナランバ・かや・ガリタツ(山帰来)の葉で、だんごをまいた。
1166	徳島県	麻植郡山川町川田	吉野川市	穢の祝い 五月の節句 端午の節句	旧5月5日	だんご	カヤ	大ナランバ・かや・ガリタツ(山帰来)の葉で、だんごをまいた。
1167	徳島県	麻植郡山川町川田	吉野川市	穢の祝い 五月の節句 端午の節句	旧5月5日	だんご	ガリタツ(山帰来)	大ナランバ・かや・ガリタツ(山帰来)の葉で、だんごをまいた。
1168	徳島県	名東郡国府町早渕	徳島市	節句	5月	赤飯		
1169	徳島県	名東郡国府町早渕	徳島市	節句	5月	餅		
1170	徳島県	勝浦郡勝浦町大字坂本		節句	5月	赤飯		神にそなえる。
1171	徳島県	那賀郡木頭村大字北川	那賀郡那賀町	端午の節句 五月節句	新5月	ちまき		明治時代にはやらず、現代のほうがさかんである。
1172	徳島県	那賀郡木頭村大字北川	那賀郡那賀町	端午の節句 五月節句	新5月	かしわもち		明治時代にはやらず、現代のほうがさかんである。
1173	徳島県	那賀郡鷺敷町大字百合谷	那賀郡那賀町	端午の節句	旧5月	赤飯		
1174	徳島県	那賀郡鷺敷町大字百合谷	那賀郡那賀町	端午の節句	旧5月	かしわもち		
1175	徳島県	那賀郡羽ノ浦町	阿南市	男の節句 端午の節句	旧5月	赤飯		祝う。
1176	徳島県	那賀郡羽ノ浦町	阿南市	男の節句 端午の節句	旧5月	ちまき		祝う。
1177	徳島県	海部郡海南町吉野	海部郡海陽町	端午の節句 節句	5月5日	餅		男子を祝う。初節句の家では、重ね餅をまつて祝う。
1178	徳島県	海部郡海南町吉野	海部郡海陽町	端午の節句 節句	5月5日	赤飯		男子を祝う。赤飯をたき、ヘギ盆に盛って神棚にまつる。
1179	徳島県	海部郡由岐町阿部	海部郡美波町	端午の節句	旧5月5日	ちまき		
1180	徳島県	板野郡上板町泉谷		端午の節句	5月	赤飯		
1181	徳島県	板野郡大麻町高畑	鳴門市	お節句 節句	5月5日	赤飯		
1182	徳島県	板野郡大麻町高畑	鳴門市	お節句 節句	5月5日	餅		
1183	徳島県	阿波郡市場町大字切幡	阿波市	節句 五月節句	旧5月5日	ちまき		
1184	徳島県	阿波郡市場町大字切幡	阿波市	節句 五月節句	旧5月5日	赤飯		
1185	徳島県	美馬郡美馬町惣後	美馬市	端午の節供	旧5月	かしわもち		男児の祝日。
1186	徳島県	美馬郡脇町字猪尻	美馬市	端午の節供 五月の節句	新5月	柏餅		
1187	徳島県	美馬郡一宇村字木地屋	美馬郡つるぎ町	節句 端午の節句	旧5月5日	だんご		男の子を祝い、仕事を休む。
1188	徳島県	美馬郡一宇村字木地屋	美馬郡つるぎ町	節句 端午の節句	旧5月5日	すし		男の子を祝い、仕事を休む。
1189	徳島県	美馬郡一宇村字木地屋	美馬郡つるぎ町	節句 端午の節句	旧5月5日	赤飯		男の子を祝い、仕事を休む。
1190	徳島県	三好郡三加茂町三庄	三好郡東みよし町	端午の節句	旧5月5日	ちまき		家内一同祝い、休業する。
1191	徳島県	三好郡三加茂町三庄	三好郡東みよし町	端午の節句	旧5月5日	赤飯		家内一同祝い、休業する。
1192	徳島県	三好郡三加茂町三庄	三好郡東みよし町	端午の節句	旧5月5日	麦のいり粉		家内一同祝い、休業する。菖蒲粉といって、麦のいり粉を菖蒲を匙として食べる。
1193	徳島県	三好郡山城町	三好市	たんごの節句	旧5月5日	餅		神に供え、男児の健康を祝う。
1194	徳島県	三好郡東祖谷山村菅生	三好市	ダンゴノ節句 端午の節句	旧5月5日	チマキダンゴ		
1195	徳島県	三好郡東祖谷山村菅生	三好市	ダンゴノ節句 端午の節句	旧5月5日	赤飯		
1196	徳島県	三好郡東祖谷山村菅生	三好市	ダンゴノ節句 端午の節句	旧5月5日	餅		初節句に餅を重箱に入れ、南天の葉をそえて親せき知人に配る。
1197	徳島県	三好郡三好町足代	三好郡東みよし町	節句 端午の節句	旧5月5日	赤飯		初節句を祝う。
1198	徳島県	三好郡三好町足代	三好郡東みよし町	節句 端午の節句	旧5月5日	餅		初節句を祝う。
1199	香川県	高松市男木島		端午の節句	5月5日	まんじゅう	カラタチ	カラタチの葉で巻いたまんじゅう
1200	香川県	丸亀市本島		菖蒲節句	新5月5日	ちまき		神棚に供える。

1201	香川県	丸亀市本島		菖蒲節句	新5月5日	かしわ餅		神棚に供える。
1202	香川県	丸亀市広島手島町		端午節句 五月の節句	5月5日	ちまき		
1203	香川県	丸亀市垂水町		節句	5月5日	赤飯		仕事を休んで、家内だんらんして食事し、親戚・知人間と酒食を共にする。
1204	香川県	丸亀市垂水町		節句	5月5日	すし		仕事を休んで、家内だんらんして食事し、親戚・知人間と酒食を共にする。
1205	香川県	丸亀市垂水町		節句	5月5日	うどん		仕事を休んで、家内だんらんして食事し、親戚・知人間と酒食を共にする。
1206	香川県	坂出市櫃石		ショウ節句 しょうぶの節句	旧5月5日	ちまき		神々に供える。
1207	香川県	坂出市櫃石		ショウ節句 しょうぶの節句	旧5月5日	かしわもち		
1208	香川県	観音寺市伊吹島		節句		だんご		
1209	香川県	小豆郡土庄町四海		節句 五月節句	5月5日	ちまき		
1210	香川県	小豆郡土庄町四海		節句 五月節句	5月5日	餅		
1211	香川県	小豆郡土庄町豊島		節句 五月節句	旧5月5日	赤飯		
1212	香川県	小豆郡土庄町豊島		節句 五月節句	旧5月5日	かしわもち		
1213	香川県	小豆郡土庄町大鐸		節句	5月5日	だんご		小麦粉の中にあんこを入れて蒸した、
1214	香川県	小豆郡内海町安田	小豆郡小豆島町	節句	新5月5日	餅		
1215	香川県	小豆郡池田町池田	小豆郡小豆島町	五月節句 男節句	旧5月	もち		
1216	香川県	小豆郡池田町池田	小豆郡小豆島町	五月節句 男節句	旧5月	赤飯		
1217	香川県	小豆郡池田町池田	小豆郡小豆島町	五月節句 男節句	旧5月	ちまき	カラタチ	カラタチまたはどんぐり葉で包む。
1218	香川県	小豆郡池田町池田	小豆郡小豆島町	五月節句 男節句	旧5月	ちまき	ドングリ	カラタチまたはどんぐり葉で包む。
1219	香川県	小豆郡池田町池田	小豆郡小豆島町	五月節句 男節句	旧5月	だんご		だんご12、3軒に配る。このとき、ちまきを1つずつ入れる。
1220	香川県	大川郡長尾町多和	さぬき市	節句	旧5月5日	赤飯(おこわ)		
1221	香川県	大川郡長尾町多和	さぬき市	節句	旧5月5日	しょうぶ餅	ヨシ	餅によしの葉を十文字にかけたもの。
1222	香川県	大川郡大内町誉水	東かがわ市	五月の節句 お節句	5月	餅		しょうぶの鉢巻や腹巻は皆がしていた。
1223	香川県	大川郡大内町誉水	東かがわ市	五月の節句 お節句	5月	赤飯		休み日で、赤飯をオヘギでお供えた。
1224	香川県	木田郡三木町神山		子供の日 節句	新5月5日	赤飯		出世を祈る。
1225	香川県	香川郡直島町		節句 菖蒲節句	旧5月5日	ちまき		神社に供え、親の宅にも進呈する。網オロシといつて漁業者が初めて網をおろす日で、休業して神社に参拝する。
1226	香川県	香川郡直島町		節句 菖蒲節句	旧5月5日	柏餅		神社に供え、親の宅にも進呈する。網オロシといつて漁業者が初めて網をおろす日で、休業して神社に参拝する。
1227	香川県	香川郡塩江町大字上西	高松市	端午の節句 菖蒲節句 五月節句	5月5日	おはぎ		一般に仕事を休む。 菖蒲鉢巻や帯
1228	香川県	香川郡塩江町大字上西	高松市	端午の節句 菖蒲節句 五月節句	5月5日	柏餅		一般に仕事を休む。 菖蒲鉢巻や帯
1229	香川県	綾歌郡綾上町粉所	綾歌郡綾川町	節句		餅		
1230	香川県	綾歌郡綾上町粉所	綾歌郡綾川町	節句		だんご		
1231	香川県	綾歌郡綾上町粉所	綾歌郡綾川町	節句		すし		
1232	香川県	綾歌郡綾上町山田	綾歌郡綾川町	五月の節句 男節句	5月	シバモチ (かしわもち)		子供たちにたべさせる。
1233	香川県	仲多度郡琴南町美合	仲多度郡まんのう町	五月節句 (田植最中のためしない)	5月5日	シバモチ		節句は田植最中のため、しない。
1234	香川県	仲多度郡多度津町佐柳島		節句		餅		
1235	香川県	仲多度郡多度津町佐柳島		節句		まんじゅう		
1236	香川県	仲多度郡多度津町高見島		ゴロイ(ゴロエ) 男の子の節句	旧5月5日	チマキ餅	ヨシ	よしに巻いたチマキ餅と甘酒を作った。
1237	香川県	仲多度郡満濃町大字吉野	仲多度郡まんのう町	節句		だんご		
1238	香川県	仲多度郡仲南村新目	仲多度郡まんのう町	端午 端午の節供		草もち		
1239	香川県	仲多度郡仲南村新目	仲多度郡まんのう町	端午 端午の節供		だんご		
1240	香川県	三豊郡大野原町五郷地区井関	観音寺市	端午の節供 節句	旧5月5日	かしわ餅		かしわ餅をして祝う。赤飯・すしをつくる。
1241	香川県	三豊郡大野原町五郷地区井関	観音寺市	端午の節供 節句	旧5月5日	赤飯		

1242	香川県	三豊郡大野原町五郷地区井関	観音寺市	端午の節供 節句	旧5月5日	すし		
1243	香川県	三豊郡仁尾町南草木・北草木	三豊市	菖蒲節句 五月節句	旧5月5日	オチラン (菖蒲粉・麦粉?)		オチラン(菖蒲粉)を挽いて食べる。しょうぶを頭や腹をくくって成長をいたわる。
1244	香川県	三豊郡仁尾町南草木・北草木	三豊市	菖蒲節句 五月節句	旧5月5日	ちまき		
1245	香川県	三豊郡仁尾町南草木・北草木	三豊市	菖蒲節句 五月節句	旧5月5日	かしわもち		
1246	香川県	三豊郡仁尾町南草木・北草木	三豊市	菖蒲節句 五月節句	旧5月5日	ささもち	笹	
1247	香川県	三豊郡豊中町比地大	三豊市	端午の節句 しょうぶの節句	旧5月5日	オチラン (麦の粉)		オチラン(麦を炒って粉にしたもの)をしょうぶではねる。。しょうぶを頭や腹に巻くと病気にかからない。
1248	香川県	三豊郡詫間町箱・室浜	三豊市	五月節句		だんご	笹	葉で包んでむしただんごをつくる。あんを入れたものと入れないものがあり、盆に入れて近所にも配る。
1249	香川県	三豊郡詫間町箱・室浜	三豊市	五月節句		だんご	柏	葉で包んでむしただんごをつくる。あんを入れたものと入れないものがあり、盆に入れて近所にも配る。
1250	香川県	三豊郡詫間町箱・室浜	三豊市	五月節句		だんご	シバ	葉で包んでむしただんごをつくる。あんを入れたものと入れないものがあり、盆に入れて近所にも配る。
1251	香川県	三豊郡詫間町箱・室浜	三豊市	五月節句		だんご	サクラ	葉で包んでむしただんごをつくる。あんを入れたものと入れないものがあり、盆に入れて近所にも配る。
1252	香川県	三豊郡詫間町箱・室浜	三豊市	五月節句		だんご	カラタチ	葉で包んでむしただんごをつくる。あんを入れたものと入れないものがあり、盆に入れて近所にも配る。
1253	香川県	三豊郡財田村野田原	三豊市	端午の節句	新5月	赤飯		
1254	愛媛県	宇摩郡新宮村木嵐	四国中央市	節句		餅		
1255	愛媛県	宇摩郡別子山村瓜生野	新居浜市	端午 節句	旧5月5日	かしわ餅	カラタチ	初節句に作った。
1256	愛媛県	宇摩郡別子山村瓜生野	新居浜市	端午 節句	旧5月5日	柴餅		初節句に作った。
1257	愛媛県	宇摩郡別子山村瓜生野	新居浜市	端午 節句	旧5月5日	だんご		初節句に作った。
1258	愛媛県	宇摩郡別子山村瓜生野	新居浜市	端午 節句	旧5月5日	笹巻 (ちまき)	笹	初節句に作った。笹巻(ちまき)の中味はそば粉のだんごが多かった。
1259	愛媛県	伊予三島市金砂町中之川	四国中央市	お節句 節句 端午の節句	新5月5日	笹マキダンゴ	笹	神にまつたのち、近所へくばる。
1260	愛媛県	伊予三島市金砂町中之川	四国中央市	お節句 節句 端午の節句	新5月5日	ミヨーガダンゴ	ミヨウガ	
1261	愛媛県	新居浜市大島		端午節句 節句	新5月5日	赤飯 (あずきめし)		南天葉またはハリコをそえ、お重箱に入れておいた。
1262	愛媛県	新居浜市大島		端午節句 節句	新5月5日	ちまき	笹	
1263	愛媛県	新居浜市大島		端午節句 節句	新5月5日	シバ餅		
1264	愛媛県	周桑郡丹原町大字明河字保井野	西条市	端午節句 節句	旧5月5日	餅		
1265	愛媛県	越智郡魚島村	越智郡上島町	菖蒲節句 五月節句	旧5月5日	柏もち		
1266	愛媛県	越智郡魚島村	越智郡上島町	菖蒲節句 五月節句	旧5月5日	ちまき		
1267	愛媛県	越智郡岩城村海原	越智郡上島町	幟立て	旧5月5日	ちまき	シバ カヤ	槍のようなものを幟先に立て、ちまき(シバの葉で包み外をかやで包む)を作り、家内中で祝った。また重箱に入れて親類へ配った。
1268	愛媛県	北条市小川谷	松山市	節句 五月節句	新6月5日	あんこいりもち		
1269	愛媛県	温泉郡重信町山之内	東温市	端午節句 男の節句 節句	5月	餅		
1270	愛媛県	温泉郡久谷村大字蘿川	松山市	端午節句 端午	新5月5日	餅		
1271	愛媛県	温泉郡中島町大字二神	松山市	節句 五月節句	5月	餅		男の子が生まれた家でもちをつき、知人・親戚にくばる。
1272	愛媛県	温泉郡中島町大字二神	松山市	節句 五月節句	5月	ちまき	笹	ちまき(ささ・しょうぶで巻く)をつくり、一对を年中家の出入り口につるしておく。朝おきてこれを見ると悪夢を忘れるとか風邪にかかるぬとかいわれている。
1273	愛媛県	温泉郡中島町大字二神	松山市	節句 五月節句	5月	ちまき	菖蒲	ちまき(ささ・しょうぶで巻く)をつくり、一对を年中家の出入り口につるしておく。朝おきてこれを見ると悪夢を忘れるとか風邪にかかるぬとかいわれている。
1274	愛媛県	松山市大字湯山ノ内米野		端午の節句 節句	新5月	赤飯		

1275	愛媛県	松山市大字湯山ノ内米野		端午の節句 節句	新5月	だんご		
1276	愛媛県	喜多郡長浜町大字青島	大洲市	端午の節句 五月節句	旧5月5日	餅		
1277	愛媛県	伊予郡双海町大字串字法師	伊予市	端午の節句 節句	新6月5日	餅		家畜や人間の頭を菖蒲でしばる。
1278	愛媛県	上浮穴郡小田町本川字野村	喜多郡内子町	節句	旧5月5日	だんご		
1279	愛媛県	上浮穴郡小田町本川字野村	喜多郡内子町	節句	旧5月5日	まんじゅう		
1280	愛媛県	上浮穴郡小田町本川字野村	喜多郡内子町	節句	旧5月5日	うどん		
1281	愛媛県	西宇和郡三崎町正野	西宇和郡伊方町	節句 お節句	旧5月	赤飯		
1282	愛媛県	西宇和郡三崎町正野	西宇和郡伊方町	節句 お節句	旧5月	餅		
1283	愛媛県	西宇和郡三崎町正野	西宇和郡伊方町	節句 お節句	旧5月	だんご		
1284	愛媛県	西宇和郡三瓶町和泉	西予市	五月節句 五月ごりょう会 お節句	5月5日	赤飯		初めて男子の生まれた家では初轍といつて、盛んな祝いをする。
1285	愛媛県	西宇和郡三瓶町和泉	西予市	五月節句 五月ごりょう会 お節句	5月5日	シバ餅	サンキライ	初めて男子の生まれた家では初轍といつて、盛んな祝いをする。
1286	愛媛県	八幡浜市中津川		五月ごりょうえ ゴリヨウ	5月5日	だんご		
1287	愛媛県	東宇和郡野村町大字高瀬字小滝	西予市	節句		だんご		
1288	愛媛県	東宇和郡城川町大字野井川字竜泉	西予市	節句	5月5日	かしわ餅		
1289	愛媛県	宇和島市九島	宇和島市	五月のお節句 五月の節句	5月5日	サンキラモチ (シバ餅)		
1290	愛媛県	北宇和郡宇和海村大字日振島	宇和島市	五月節句 節句	旧5月	ちまき (カヤモチ)	カヤ	初節句にはちまき20本を里親・近親者・知人などに配り酒宴をはる。
1291	高知県	室戸市室津郷		節句	新旧5月5日	餅		
1292	高知県	安芸郡東洋町甲浦		五月の節句 五月節句	5月	丸もち		お客様をする。
1293	高知県	安芸郡東洋町甲浦		五月の節句 五月節句	5月	かしわもち		お客様をする。
1294	高知県	安芸郡東洋町甲浦		五月の節句 五月節句	5月	ちまき		お客様をする。
1295	高知県	安芸市古井		節句		餅		
1296	高知県	安芸市古井		節句		赤飯		
1297	高知県	安芸市古井		節句		だんご		
1298	高知県	香美郡都部村岡ノ内	香美市	節句	旧5月5日	餅		当地には菖蒲がないので、かや・よもぎ・セキショで代用する。
1299	高知県	香美郡香北町岩改	香美市	節句 男の節句	5月5日	餅		男の子の生まれた家では、轍を立て宴をひらいて祝う。餅をつき親せきに配ったが3重ねの一番下の餅は四角に切り、上の2つは白と緑色にした。
1300	高知県	香美郡土佐山田町楠目	香美市	端午の節句 節句	新5月	餅		初節句の家は餅を配り酒宴を開いた。
1301	高知県	香美郡土佐山田町楠目	香美市	端午の節句 節句	新5月	シバ餅		
1302	高知県	長岡郡大津村田辺島	高知市	菖蒲節句 男の節句	5月5日	シバモチ	マキシバ	お床へまつる。
1303	高知県	吾川郡吾北村小川新別	吾川郡いの町	節句 菖蒲の節句 男の節句	旧5月5日	芝餅		むした芝餅をつくる。 菖蒲を頭に巻いたり帯にしたりする。初節句の宴をはる。
1304	高知県	吾川郡伊野町神谷	吾川郡いの町	節句 端午	旧5月5日	柏もち		神をまつる。男児出生の家は親族らを招待する。
1305	高知県	吾川郡伊野町神谷	吾川郡いの町	節句 端午	旧5月5日	赤飯		神をまつる。男児出生の家は親族らを招待する。
1306	高知県	吾川郡春野村仁ノ	高知市春野町	端午の節句 五月節句	旧5月5日	柴餅	木の葉	のぼりをたて、柴餅(木の葉で包む)をつくる。
1307	高知県	吾川郡春野村仁ノ	高知市春野町	端午の節句 五月節句	旧5月5日	赤飯		
1308	高知県	土佐市宇佐町		節句 五月節句	旧5月5日	赤飯		初節句の家では、しょうぶの葉を添えて近所親類へ配る。
1309	高知県	土佐市宇佐町		節句 五月節句	旧5月5日	餅	モチシバ カヤ	餅をつき、ひき餅にして、もちしばをつけたり、かやで包む。
1310	高知県	須崎市久通		節句	旧5月5日	赤飯		
1311	高知県	須崎市久通		節句	旧5月5日	餅	葉	もち米に米を混ぜ水でねり、あんこを入れて葉に包み、せいろでむして作る。初節句の所は祝いをもらった家庭にこの餅を配る。
1312	高知県	須崎市久通		節句	旧5月5日	笹餅	笹	
1313	高知県	高岡郡檍原村四万川	高岡郡檍原町	節句 親ヅトメ	旧5月	ちまき		
1314	高知県	高岡郡東津野村北川	高岡郡津野町	節句 男子の節句 五月節句	新旧5月5日	芝餅	サンキライ	芝餅(山帰来や、かしわの葉で包む)。
1315	高知県	高岡郡東津野村北川	高岡郡津野町	節句 男子の節句 五月節句	新旧5月5日	芝餅	柏	芝餅(山帰来や、かしわの葉で包む)。

1316	高知県	高岡郡東津野村北川	高岡郡津野町	節句 男子の節句 五月節句	新旧5月5日	よし巻	ヨシ	
1317	高知県	高岡郡東津野村北川	高岡郡津野町	節句 男子の節句 五月節句	新旧5月5日	ちまき		
1318	高知県	高岡郡大野見村奈路	高岡郡中土佐町	端午の節句	旧5月5日	柴餅		男児の節句で、長男が特別に扱われる。3年目がタテアゲである。重箱に入れ親類縁者にくばる。
1319	高知県	幡多郡大正町打井川	高岡郡四万十町	男の子の節句 五月節句	旧5月5日	シバ餅	サンキラ	5日男の子は節句を祝う。シバ餅(サンキラの葉で包む)をつくる。
1320	高知県	幡多郡大方町田野浦	幡多郡黒潮町	端午節句 節句	旧5月5日	柴餅	カラタチ	柴餅(からたち、山帰来の葉で包む)を作り、神棚や仏壇にお供えした。
1321	高知県	幡多郡大方町田野浦	幡多郡黒潮町	端午節句 節句	旧5月5日	柴餅	サンキライ	柴餅(からたち、山帰来の葉で包む)を作り、神棚や仏壇にお供えした。
1322	高知県	中村市有岡	四万十市	節句 端午の節句 初のぼり	旧5月5日	赤飯		
1323	高知県	中村市有岡	四万十市	節句 端午の節句 初のぼり	旧5月5日	マキ	サンキライ (マキの葉)	米ともち米とを半々に混ぜて粉にひき、水でねってあんこを入れ、さんきらいの葉(マキの葉という)につつんで蒸籠で蒸し、仏前神前にそなえた。
1324	高知県	宿毛市宇須木		お節句 初歳 節句	旧5月5日	ヒキ餅	シバ	ヒキ餅はシバで包む。
1325	高知県	宿毛市沖ノ島町母島		男子節句 男子の節句	旧5月5日	柏餅		3月3日に楽しみ、5月5日は農繁期のため、平日並みにする。
1326	高知県	宿毛市沖ノ島町母島		男子節句 男子の節句	旧5月5日	チマキ餅	茅	農繁期のため、平日並みにする。茅で包んだ餅。
1327	高知県	土佐清水市貝ノ川郷		端午の節供 節句	5月5日	赤飯		
1328	高知県	土佐清水市貝ノ川郷		端午の節供 節句	5月5日	餅		
1329	高知県	幡多郡大月町古満目		菖蒲の節句	旧5月5日	マキ		餅
1330	高知県	幡多郡大月町古満目		菖蒲の節句	旧5月5日	ちまき		餅
1331	福岡県	豊前市大字合川		節句	5月	ちまき		農休日で男の子を祝う。
1332	福岡県	豊前市大字合川		節句	5月	かしわもち		農休日で男の子を祝う。
1333	福岡県	行橋市大字沓尾		節句	5月	赤飯		
1334	福岡県	行橋市大字沓尾		節句	5月	餅		
1335	福岡県	行橋市大字沓尾		節句	5月	だんご		
1336	福岡県	京都郡苅田町大字山口		端午 節句	新6月5日	餅		
1337	福岡県	北九州市小倉区大字道原	北九州市小倉南区	端午の節句(男) 男節句	新5月5日	ちまきだんご		
1338	福岡県	北九州市若松区脇田		節句 男の節句	5月27日 元は旧5月	ガメギ餅		神前に供えて祝う。
1339	福岡県	北九州市若松区脇田		節句 男の節句	5月27日	ちまき		神前に供えて祝う。
1340	福岡県	鞍手郡鞍手町大字長谷		端午	旧5月5日	茅巻	茅	茅巻は家の軒につるして、雷様への御供えとした。
1341	福岡県	鞍手郡鞍手町大字長谷		端午	旧5月5日	カニア餅		
1342	福岡県	鞍手郡鞍手町大字長谷		端午	旧5月5日	赤飯		
1343	福岡県	直方市大字福地字上境		節句	5月	ちまき		
1344	福岡県	田川郡赤池町大字上野	田川郡福智町	節句	5月	ガメモチ		
1345	福岡県	田川郡赤池町大字上野	田川郡福智町	節句	5月	ちまき		
1346	福岡県	嘉穂郡筑穂町大字内野	飯塚市	端午の節句	5月5日	かしわ餅	マンジュ (サンキライ)	男子の初節句には、かしわ餅(マンジュ=山帰来の葉で包む)・ちまき・だんごを作り、近い親類などを招待する。
1347	福岡県	嘉穂郡筑穂町大字内野	飯塚市	端午の節句	5月5日	ちまき		男子の初節句には、かしわ餅(マンジュ=山帰来の葉で包む)・ちまき・だんごを作り、近い親類などを招待する。
1348	福岡県	嘉穂郡筑穂町大字内野	飯塚市	端午の節句	5月5日	だんご		男子の初節句には、かしわ餅(マンジュ=山帰来の葉で包む)・ちまき・だんごを作り、近い親類などを招待する。
1349	福岡県	宗像郡玄海町大字鐘崎	宗像市	節句 お節句	旧5月5日	ガメノ葉マンジュウ	ガメ	
1350	福岡県	糟屋郡新宮町大字相ノ島		節句	旧5月5日	餅 (まんじゅう)	ガメ	
1351	福岡県	朝倉郡小石原村皿山	朝倉郡東峰村	五月節句		ちまき		仕事場にもそなえた。
1352	福岡県	福岡市大字北崎字唐泊	福岡市西区	節句	旧5月	ちまき		
1353	福岡県	糸島郡前原町大字井原	糸島市	端午の節句 男の節句 節句	5月5日	赤飯		男の生まれた家では、立身出世を祈った。
1354	福岡県	糸島郡前原町大字井原	糸島市	端午の節句 男の節句 節句	5月5日	だんご		男の生まれた家では、立身出世を祈った。
1355	福岡県	糸島郡前原町大字井原	糸島市	端午の節句 男の節句 節句	5月5日	餅		男の生まれた家では、立身出世を祈った。

1356	福岡県	浮羽郡浮羽町大字田籠	うきは市	ちまきの節句 お節句	5月5日	赤飯		男はのぼり旗・黒鯉のぼり、女は吹き流し赤鯉のぼりを立てる。
1357	福岡県	浮羽郡浮羽町大字田籠	うきは市	ちまきの節句 お節句	5月5日	ちまき	ヨシ	ちまき(よしで包むが平地ではこもを使う)をつくつて食べる。
1358	福岡県	浮羽郡浮羽町大字田籠	うきは市	ちまきの節句 お節句	5月5日	ちまき	コモ	ちまき(よしで包むが平地ではこもを使う)をつくつて食べる。
1359	福岡県	八女郡星野村	八女市	節句 端午の節句	5月	ちまき		
1360	福岡県	八女郡星野村	八女市	節句 端午の節句	5月	サンキラマンジュウ	サンキライ	山帰来の葉で包む。
1361	福岡県	筑後市大字溝口		節句 男の節句	5月	ちまき		
1362	福岡県	三潴郡大木町大字笠剣		端午の節句 轍節句 菖蒲節句	旧5月5日	ちまき		長男の初節句には、親戚・近隣・知己を招待し、ちまきをみやげとして贈る。ちまきは、嫁が里に贈り、里方はこれを親戚に配る。里方はまた、嫁の家に贈り、嫁の家では親戚にくばる。
1363	福岡県	大川市大字榎津		節句 端午の節句 轍節句 菖蒲節句 五月節句	旧5月5日	ちまき	コモ	長男の初節句には、親戚・近隣・知己を招待する。ちまきをまいて神に供え、徒弟は3日間休んだ。ちまきはこもやよしの葉で包み、シットウイで結んで蒸す。
1364	福岡県	大川市大字榎津		節句 端午の節句 轍節句 菖蒲節句 五月節句	旧5月5日	ちまき	ヨシ	長男の初節句には、親戚・近隣・知己を招待する。ちまきをまいて神に供え、徒弟は3日間休んだ。ちまきはこもやよしの葉で包み、シットウイで結んで蒸す。
1365	福岡県	大川市大字榎津		節句 端午の節句 轍節句 菖蒲節句 五月節句	旧5月5日	大形ちまき	梅や松の模様	ちまきはこもやよしの葉で包み、シットウイで結んで蒸す。昔は嫁の里へ大形のちまきを作つて贈り、近所へ配つたが、それに梅・松などのもようをつけた。
1366	福岡県	柳川市大字沖ノ端			5月5日	ちまき	コモ	この中の1つを神棚の付近につるして雷除けとする。
1367	福岡県	柳川市大字沖ノ端			5月5日	ちまき	ヨシ	この中の1つを神棚の付近につるして雷除けとする。
1368	福岡県	三池郡高田町字開	みやま市	端午の節句 轍節句 菖蒲の節句 節句	旧5月5日	ちまき	コモ	長男の初節句には、親戚・近隣・知己を招待する。ちまき(こもの葉につつみ、イガラで結んでゆがいたんご)を神に供える。
1369	福岡県	三池郡高田町字開	みやま市	端午の節句 轍節句 菖蒲の節句 節句	旧5月5日	麦粉だんご	イケ	麦粉だんごやまんじゅうをイケの葉に包んで作る。
1370	福岡県	三池郡高田町字開	みやま市	端午の節句 轍節句 菖蒲の節句 節句	旧5月5日	まんじゅう	イケ	麦粉だんごやまんじゅうをイケの葉に包んで作る。
1371	佐賀県	神埼郡東背振村松隈字坂本	神埼郡吉野ヶ里町	節句	5月	餅		祝う。
1372	佐賀県	佐賀市材木町		菖蒲の節句	5月5日	白餅		
1373	佐賀県	佐賀市鍋島町蠣久		節句		赤飯		
1374	佐賀県	佐賀市鍋島町蠣久		節句		餅		
1375	佐賀県	佐賀郡川副町南川副	佐賀市川副町	節句 男の節句	旧5月5日	餅		サナボリと合わせて祝う。
1376	佐賀県	佐賀郡川副町南川副	佐賀市川副町	節句 男の節句	旧5月5日	手作りのうどん (ヤナキヒヤー)		サナボリと合わせて祝う。
1377	佐賀県	佐賀郡大和町名尾	佐賀市大和町	節句 五月節句	新5月5日	餅		
1378	佐賀県	唐津市佐志町浦		節句 五月節句	新5月5日	赤飯		初児のときだけ、親戚の者が祝いに呼ばれていた。
1379	佐賀県	唐津市佐志町浦		節句 五月節句	新5月5日	節句ダゴ		初児のときだけ、親戚の者が祝いに呼ばれていた。
1380	佐賀県	東松浦郡玄海町長倉		セクレ	新5月5日	ちまき		供える。
1381	佐賀県	東松浦郡玄海町長倉		セクレ	新5月5日	だんご		
1382	佐賀県	東松浦郡呼子町小川島	唐津市	節句 男の節句	5月5日	まんじゅう		午前中は青年と児童が6名ずつ小川の港で競艇をする。午後は青年と児童が相撲をとる。家でまんじゅうをつくり祝う。
1383	佐賀県	伊万里市波多津町浦		ノボリ	旧5月5日	赤飯		
1384	佐賀県	伊万里市大川町戸石川		ノボリ節句 節句 五月節句	新5月5日	カシワダゴ		
1385	佐賀県	伊万里市大川町戸石川		ノボリ節句 節句 五月節句	新5月5日	赤飯		
1386	佐賀県	西松浦郡有田町有田		節句 五月節句	5月5日	ちまき		ちまき・白餅・三色菱餅を作り、伊勢えび・たけのこなどの馳走や酒の飲食をして祝い、親類・縁者を招待する。
1387	佐賀県	西松浦郡有田町有田		節句 五月節句	5月5日	白餅		ちまき・白餅・三色菱餅を作り、伊勢えび・たけのこなどの馳走や酒の飲食をして祝い、親類・縁者を招待する。

1388	佐賀県	西松浦郡有田町有田		節句 五月節句	5月5日	三色菱餅	ちまき・白餅・三色菱餅を作り、伊勢えび・たけのこのなどの駄走や酒の飲食をして祝い、親類・縁者を招待する。
1389	佐賀県	西松浦郡有田町有田		節句 五月節句	5月5日	伊勢海老 たけのこ	ちまき・白餅・三色菱餅を作り、伊勢えび・たけのこのなどの駄走や酒の飲食をして祝い、親類・縁者を招待する。
1390	佐賀県	武雄市武雄町川良		五月節供	旧5月5日	赤飯	
1391	佐賀県	杵島郡大町町		ノボリ節句 節句	旧5月5日	チマキダンゴ	初節句の男児のいる家では親戚などを招いて祝う。
1392	佐賀県	杵島郡大町町		ノボリ節句 節句	旧5月5日	赤飯	初節句の男児のいる家では親戚などを招いて祝う。
1393	佐賀県	杵島郡白石町大字福吉		節句	新5月5日	鮒コグイ	
1394	佐賀県	藤津郡嬉野町不動山	嬉野市	しょうぶ節句 節句	新5月5日	餅	
1395	佐賀県	藤津郡太良町大字大浦字竹崎		たんごの節句 節句	新5月5日	初麦	この日に初麦を食べねばならぬといって少しついて食べていた。
1396	佐賀県	藤津郡太良町大字大浦字竹崎		たんごの節句 節句	新5月5日	草餅	草餅・白餅をつくって神仏に供えて草餅は、あんこを中に入れたり、外につけたりして食べ、また、きな粉をつけて食べることも多かった。
1397	佐賀県	藤津郡太良町大字大浦字竹崎		たんごの節句 節句	新5月5日	白餅	草餅・白餅をつくって神仏に供えた。
1398	長崎県	上県郡上県町大字伊奈	対馬市	せっく	旧5月5日	チマキダンゴ	しょうぶの葉で鉢巻をする。
1399	長崎県	上県郡峯村三根	対馬市	五月五籠(ゴリョウ) 節句 端午の節句	旧5月5日	ちまき	
1400	長崎県	上県郡峯村三根	対馬市	五月五籠(ゴリョウ) 節句 端午の節句	旧5月5日	赤飯	男児出生後はじめてこの日を迎える家では、鯉幟を立て赤飯をたき、お祝いをする。朝食の時、菖蒲の葉で子供に鉢巻をさせた。
1401	長崎県	下県郡豊玉村干尋藻	対馬市	ゴリョウ 節句	旧5月5日	だんご	休日。
1402	長崎県	下県郡厳原町大字曲	対馬市	節句 御寮日	旧5月5日	だんご (柏餅のこと)	
1403	長崎県	下県郡厳原町久根田舎	対馬市	節句	旧5月5日	だんご	初節句の男児の家では祝う。
1404	長崎県	下県郡厳原町豆駿	対馬市	節句	旧5月5日	だんご	休日で、長男の初祝いをする。
1405	長崎県	壱岐郡芦辺町瀬戸浦	壱岐市	節句	旧5月	だんご	神仏に供え、親類とくに親里に配った。
1406	長崎県	壱岐郡芦辺町瀬戸浦	壱岐市	節句	旧5月	赤飯	神仏に供え、親類とくに親里に配った。
1407	長崎県	壱岐郡郷ノ浦町渡良小崎浦	壱岐市	節句	5月5日	ちまき (カカラの葉のだんご)	ちまきはカカラの葉のだんごである。
1408	長崎県	壱岐郡郷ノ浦町渡良小崎浦	壱岐市	節句	5月5日	赤飯	流し舟といつて舟に芸者を乗せ酒のみをする。
1409	長崎県	北松浦郡鷹島村	松浦市	節句 端午の節句	5月5日	赤飯	幟祝いをする。赤飯・カシワダンゴ、ダンジクの葉で包んだカマクラダンゴを作る。
1410	長崎県	北松浦郡鷹島村	松浦市	節句 端午の節句	5月5日	カシワダンゴ	幟祝いをする。赤飯・カシワダンゴ、ダンジクの葉で包んだカマクラダンゴを作る。
1411	長崎県	北松浦郡鷹島村	松浦市	節句 端午の節句	5月5日	カマクラダンゴ	幟祝いをする。ダンジクの葉で包んだカマクラダンゴを作る。このだんごは、子供の水難を恐れる親が水神様に供えたのがいわれである。
1412	長崎県	北松浦郡大島村神ノ浦	平戸市	男子節句 節句	旧5月5日	だんご	だんごをつくり、初節句の男子を祝う。
1413	長崎県	北松浦郡生月町里村	平戸市	男の節句 五月節句	5月	餅	親せきに配りあう。
1414	長崎県	北松浦郡生月町里村	平戸市	男の節句 五月節句	5月	だんご	親せきに配りあう。
1415	長崎県	平戸市志伎町		たんごの節句	5月	だんご	
1416	長崎県	南松浦郡新魚目町榎津	南松浦郡新上五島町	端午の節句		ちまきだんご	町家では、ちまきだんごを作り、菖蒲酒で祝う。
1417	長崎県	南松浦郡三井楽町三井楽	五島市町	節句 五月の節句	旧5月5日	ちまきだんご (三角形)	カツカラの葉(サルトリイバラ)で米を三角に包み、ちまきだんごを作る。神仏に供える。
1418	長崎県	佐世保市早岐町		節句 五月の節句		カラマクラ (三角形)	だんごの一種で、米の粉や麦の粉で作つただんごを竹の皮やダンジクの葉などで三角形にくるんで蒸し、黒砂糖やしょう油などをつけて食べた。
1419	長崎県	佐世保市早岐町		節句 五月の節句		カラマクラ (三角形)	だんごの一種で、米の粉や麦の粉で作つただんごを竹の皮やダンジクの葉などで三角形にくるんで蒸し、黒砂糖やしょう油などをつけて食べた。
1420	長崎県	東彼杵郡波佐見町上波佐見		端午の節句		フツ餅	よもぎの葉をまぜてつく。

1421	長崎県	大村市竹松		男節句 端午	旧5月5日	ちまき		ちまきを作つて祝つた。
1422	長崎県	西彼杵郡三和町大字川原	長崎市	男の節句	新5月5日	だんご		
1423	長崎県	諫早市有喜町		節句 たんごの節句 男の節句	旧5月5日	米飯		ごちそうは米飯と魚、かまぼこである
1424	長崎県	諫早市有喜町		節句 たんごの節句 男の節句	旧5月5日	魚 かまぼこ		ごちそうは米飯と魚、かまぼこである
1425	長崎県	南高来郡西有家町須川	南島原市	端午の節句	5月5日	ちまき		菖蒲酒・ちまき・餅を初嫁の里に持つてい く。
1426	長崎県	南高来郡西有家町須川	南島原市	端午の節句	5月5日	餅		菖蒲酒・ちまき・餅を初嫁の里に持つてい く。
1427	長崎県	南高来郡南串山村田ノ平中方	雲仙市	五月節句 男の節句	旧5月5日	まんじゅう		
1428	長崎県	南高来郡南串山村田ノ平中方	雲仙市	五月節句 男の節句	旧5月5日	ちまき		
1429	熊本県	玉名郡長洲町大字腹赤		端午の節句 五月の節句	旧5月5日	ちまき		
1430	熊本県	飽託郡天明村大字錢塘	熊本市南区	端午節句 節句	新5月5日	ちまき		
1431	熊本県	飽託郡天明村大字錢塘	熊本市南区	端午節句 節句	新5月5日	赤飯		
1432	熊本県	上益城郡矢部町大字島木	上益城郡山都町島	端午の節句	5月5日	ちまき	笹	笹の葉のちまきをつくる。
1433	熊本県	菊池市大字西寺		端午の節句 節句	5月5日	赤飯		赤飯・餅・アミガキダンゴ(あんを包んだ)を つくる。
1434	熊本県	菊池市大字西寺		端午の節句 節句	5月5日	餅		赤飯・餅・アミガキダンゴ(あんを包んだ)を つくる。
1435	熊本県	菊池市大字西寺		端午の節句 節句	5月5日	アミガキダンゴ		赤飯・餅・アミガキダンゴ(あんを包んだ)を つくる。
1436	熊本県	宇土都不知火町大字松合	宇城市	節句 コインボリ 端午の節句 男の節句	旧5月5日	ちまき	カヤ	ちまき(かやの葉で巻く)をつくる。
1437	熊本県	宇土都不知火町大字松合	宇城市	節句 コインボリ 端午の節句 男の節句	旧5月5日	赤飯		赤飯をたき、サカエ重に入れ、南天・しょう ぶなどをそえて近所へ配る。
1438	熊本県	下益城郡中央村大字白石野	下益城郡美里町	ノボリ ノボリ祝イ コインボリ祝イ	5月5日	餅		
1439	熊本県	葦北郡葦北町大字大野		節句	5月5日	ちまき		
1440	熊本県	葦北郡津奈木町大字福浜字平国		男の節句	5月	ちちまきだんご		
1441	熊本県	水俣市大字久木野		節句 五月節句	5月5日	赤飯		
1442	熊本県	人吉市田野町		ノボリ祝イ節句	旧5月5日	アクマキ (だんご)		アクマキ(だんご)を供えるが、これは珍 しい。
1443	熊本県	球磨郡上村大字皆越	球磨郡あさぎり町	節句 たんごの節句	新5月5日	マキ	竹の皮	マキ(竹の皮で包んでむしただんご)をつ くる。男の子が生まれて初めての家では特 に盛大に祝つた。
1444	熊本県	球磨郡須恵村宇川瀬	球磨郡あさぎり町	節句(男) 五月節句	旧5月5日	赤飯		仕事を休む。 初節句の家では赤飯をたく。 朝早く、勝負を水がめに入れておき、それ を頭や腹に巻いた。菖蒲をつけて水で茶 をわかしたりご飯を炊くと余計な子が生 まれないとされた。
1445	熊本県	球磨郡五木村字出羽		節句 五月節句	新5月5日	かしわ餅	カカラ	かしわ餅(カカラの葉で包む)を配り、茶入 れをする。
1446	熊本県	球磨郡五木村字出羽		節句 五月節句	新5月5日	ちまき	小竹の葉 ミノ萱	ちまき(そばを伸ばし、高キビの粉を心に して小竹の葉で包み、ミノ萱で固くぐる 巻きにしめてむしたるもの)を配り、茶入れを する。
1447	熊本県	阿蘇郡一の宮町宇西手野	阿蘇市	節句	5月5日	赤飯		
1448	熊本県	阿蘇郡一の宮町宇西手野	阿蘇市	節句	5月5日	フツダゴ		よもぎを入れる。
1449	熊本県	阿蘇郡小国町西里字岳ノ湯		節句 端午の節句	新6月5日	ちまき	ヨシ	よしの葉にまいた米の粉だんごのちまきを 作る。頭にようぶをまく。
1450	熊本県	阿蘇郡蘇陽町大字馬見原	上益城郡山都町	端午節句	旧5月5日	チ巻餅		チ巻餅をつくり、男子のために祝つた。出 生の年には特に盛大にする。
1451	熊本県	天草郡五和町二江	天草市	節句 端午の節句 五月節句	旧5月	ちまき		男子の初子のある所では初のぼりを立て て、ちまきをつくる。
1452	熊本県	天草郡御所浦町長浦区向	天草市	節句 男の節句	旧5月5日	だんご		祝う。
1453	熊本県	牛深市牛深町天附	天草市	節句 端午の節句	旧5月5日	だんご	ダンゴ葉	だんご(あんこを入れ上下にダンゴ葉をつ ける)を作り、近い親類や友人を招いた。
1454	大分県	東国東郡姫島村		ゴロヤ(節句)	5月5日	カカラ餅	カカラ	糯米の粉で餅を作り、カカラの葉で包む。 カカラ餅は昔は米のつき餅。
1455	大分県	東国東郡姫島村		ゴロヤ(節句)	5月5日	米のだんご	カヤ	米のだんごにかやを巻いたものも作った。
1456	大分県	東国東郡武蔵町大字吉広	国東市	端午の節句	旧5月5日	かしわ餅		

1457	大分県	東国東都武蔵町大字吉広	国東市	端午の節句	旧5月5日	ちまき		ちまきは雷様に上げるといつて4つ結つて床の間にさげておく。
1458	大分県	西国東都真玉町臼野	豊後高田市	節供	5月	餅		初節供には親類や近所の家に餅をくばる。
1459	大分県	西国東都大田村上沓掛	杵築市	五月の節句		柏餅		
1460	大分県	西国東都大田村上沓掛	杵築市	五月の節句		ちまき		
1461	大分県	杵築市大字片野字納屋	杵築市	端午の節句	5月5日	餅		初節句の家では餅をつき、親族や近所に配る。
1462	大分県	速見郡日出町大字大神宇深江		節句	新5月5日	ちまき		男子の初節句には、ちまきを作り近所にくばる。知人をまねく。
1463	大分県	速見郡日出町大字大神宇深江		節句	新5月5日	かしわ餅	カンカラ (サルトリイバラ)	カンカラの葉(さるとりいばら)でかしわ餅を作る。
1464	大分県	速見郡山香町大字山浦字浦篠	杵築市山香町	端午の節句 御節句	5月5日	餅		初節句の家では餅をつきあずきめしをたく。
1465	大分県	速見郡山香町大字山浦字浦篠	杵築市山香町	端午の節句 御節句	5月5日	あずきめし		初節句の家では餅をつきあずきめしをたく。
1466	大分県	宇佐郡安心院町大字佐田	宇佐市	節句	5月5日	ちまき		ちまきをつくり親せきや近所に配る。。
1467	大分県	宇佐郡四日市町高家	宇佐市	菖蒲節供 端午節句	旧5月5日	餅	カンカラヒゲ	しょうぶではちまきをしたり、腰にさしたり、体の痛む個所に結び付けると病気が治る。カンカラヒゲで包んだ餅をつくる。初節句を祝う。
1468	大分県	下毛郡三光村深秣	中津市	男の節句	5月5日	かしわ餅		
1469	大分県	下毛郡三光村深秣	中津市	男の節句	5月5日	カンカラ餅		
1470	大分県	下毛郡三光村深秣	中津市	男の節句	5月5日	ちまき	ワケギをゆでて巻く	ちまき(わけぎをゆでてまく)を酢みそでたべた。神功皇后出産後出陣の故事という。
1471	大分県	下毛郡耶馬溪村大字宮園	中津市	端午の節句		ちまき		男の子の節句。
1472	大分県	日田市小野		節句 五月の節句	新5月5日	餅		
1473	大分県	日田市小野		節句 五月の節句	新5月5日	ちまき		
1474	大分県	日田市小野		節句 五月の節句	新5月5日	おはぎ餅		
1475	大分県	日田市小野		節句 五月の節句	新5月5日	ぼたもち		
1476	大分県	日田郡中津江村官園	日田市	節句	旧5月5日	かしわもち		
1477	大分県	日田郡栄村五馬	日田市	端午の節句	5月5日	ちまき		
1478	大分県	日田郡栄村五馬	日田市	端午の節句	5月5日	サングラダンゴ		
1479	大分県	日田郡栄村五馬	日田市	端午の節句	5月5日	柏葉だんご		
1480	大分県	玖珠郡玖珠町大字古後		節句		赤飯		初節句のときつくる。
1481	大分県	玖珠郡玖珠町大字古後		節句		ちまき		初節句のときつくる。
1482	大分県	大分郡湯布院町塚原	由布市	端午の節句 節句	5月5日	柏餅		
1483	大分県	大分郡湯布院町塚原	由布市	端午の節句 節句	5月5日	チマキダンゴ		
1484	大分県	大分郡湯布院町塚原	由布市	端午の節句 節句	5月5日	赤飯		
1485	大分県	大分郡湯布院町塚原	由布市	端午の節句 節句	5月5日	餅		
1486	大分県	直入郡久住町白舟地区小路	竹田市	節供 男の節句 五月節句	旧5月5日	ちまき		神に供えた。
1487	大分県	直入郡久住町白舟地区小路	竹田市	節供 男の節句 五月節句	旧5月5日	かしわもち (シバモチ)		神に供えた。
1488	大分県	直入郡直入町社家	竹田市	節句 五月の節句	5月5日	酒まんじゅう		男児の節句を祝う。
1489	大分県	直入郡直入町社家	竹田市	節句 五月の節句	5月5日	かしわ餅 (小麦粉)		男児の節句を祝う。
1490	大分県	直入郡直入町社家	竹田市	節句 五月の節句	5月5日	チマキ餅 (米の粉)		男児の節句を祝う。
1491	大分県	直入郡直入町社家	竹田市	節句 五月の節句	5月5日	餅		男児の節句を祝う。つき餅のほうは家によつて若干つく程度である。
1492	大分県	大分市徳丸		端午の節句 男の節句	旧5月5日	かしわ餅		4日を宵節句といい、子供の成長と健康を祈願してかしわ餅・ちまき・あん入餅をつくる。
1493	大分県	大分市徳丸		端午の節句 男の節句	旧5月5日	ちまき		4日を宵節句といい、子供の成長と健康を祈願してかしわ餅・ちまき・あん入餅をつくる。
1494	大分県	大分市徳丸		端午の節句 男の節句	旧5月5日	あん入餅		4日を宵節句といい、子供の成長と健康を祈願してかしわ餅・ちまき・あん入餅をつくる。
1495	大分県	津久見市大字保戸島		男の節句 五月の節句	旧5月5日	赤飯		
1496	大分県	臼杵市東神野		節句 五月節句	旧5月5日	チマキ餅		
1497	大分県	臼杵市東神野		節句 五月節句	旧5月5日	まんじゅう		
1498	大分県	臼杵市東神野		節句 五月節句	旧5月5日	赤飯		

1499	大分県	南海部郡蒲江町大字葛原浦	佐伯市	節句	旧5月5日	もち		初誕生の家は盛大である。
1500	大分県	南海部郡宇目町木浦	佐伯市	節句 ノボリ立て	旧5月5日	フクラカシマンジュウ		初子に男子が生まれた場合(初節句)には、必ずフクラカシマンジュウとちまきを作り、客を呼んで祝いをする。
1501	大分県	南海部郡宇目町木浦	佐伯市	節句 ノボリ立て	旧5月5日	ちまき	カヤ(茅)	ちまきは食べた後包んであった茅の葉を捨てないでまとめて天井から紐で吊り下げて保存し、雷が鳴るときに少しづつはずしていりの内に入れ、煙で家のなかをくすぐるが、こうすると雷が落ちないといわれている。
1502	大分県	大野郡三重町内山	豊後大野市	五月の節句		まんじゅう		
1503	大分県	大野郡三重町内山	豊後大野市	五月の節句		ちまき		
1504	宮崎県	西臼杵郡高千穂町田原河内		節句	旧5月5日	だんご		
1505	宮崎県	西臼杵郡五ヶ瀬町大字鞍岡		端午節句 五月節句	旧5月5日	だんご		
1506	宮崎県	東臼杵郡椎葉村大字不土野		男の節句	旧5月5日	節句だんご	朴	ほおの木の葉でつつんだ節句だんごをつくる。仕事を休む。
1507	宮崎県	東臼杵郡椎葉村大藪		節句	旧5月5日	餅		男の節句。
1508	宮崎県	東臼杵郡椎葉村大藪		節句	旧5月5日	だんご		男の節句。
1509	宮崎県	東臼杵郡西郷村田代	東臼杵郡美郷町	端午の節句	5月	カシワダンゴ		
1510	宮崎県	延岡市下三輪町		節句 五月の節句	新5月5日	カシワダンゴ	サルカキ (サルトリイバラ)	サルカキの葉(さるとりいばら)のカシワダンゴをつくる。 明治時代には柏の木の葉をもちいた。
1511	宮崎県	延岡市下三輪町		節句 五月の節句	新5月5日	カシワダンゴ	柏	サルカキの葉(さるとりいばら)のカシワダンゴをつくる。 明治時代には柏の木の葉をもちいた。
1512	宮崎県	延岡市島野浦		端午の節句	旧5月5日	だんご		4日は節句だんごを作り、親族知己に配り、幟をたてた。初節句の家は親戚を招いて酒宴を開いた。
1513	宮崎県	日向市美々津町		子供の節句		赤飯		
1514	宮崎県	児湯郡西米良村大字板谷		五月の節句		餅		餅をつく。だんごも少し作った時代がある。
1515	宮崎県	児湯郡西米良村大字板谷		五月の節句		だんご		餅をつく。だんごも少し作った時代がある。
1516	宮崎県	西都市妻町三宅		節句 五月の節句	旧5月	ちまき		近所と親せきに配った。 一晩氏神に供えたちまきを子供は朝必ず食つたが、これを食うと水泳に行つてもヒヨースンボーに引かれないと云い伝えがあり、ヒヨースンボーがちまき特有の結び目が分からず、開けているうち夜が明けて帰つて行つたといわれている。
1517	宮崎県	西都市妻町三宅		節句 五月の節句	旧5月	餅		ちまき・餅をつくって近所と親せきに配つた。
1518	宮崎県	宮崎郡佐土原町大字下田島字大炊田	宮崎市	幟の節句 幟節句	5月5日	だんご	サルカク	サルカクの葉でつつんだ米の粉だんご。 初節句の家では親類縁者を招いて酒宴を開く。
1519	宮崎県	宮崎郡佐土原町大字下田島字大炊田	宮崎市	幟の節句 幟節句	5月5日	だんご	竹の皮	竹の皮でつつんだ米の粉だんご。 初節句の家では親類縁者を招いて酒宴を開く。
1520	宮崎県	東諸県郡国富町伊佐生		節句 のぼり祝い 五月の節句	新5月	アクマキ		神前仏前に供え、親族などに配つた。
1521	宮崎県	西諸県郡飯野町大河平	えびの市	五月ノセツ 五月節供	旧5月5日	アクマキ		贈答する。
1522	宮崎県	西諸県郡飯野町大河平	えびの市	五月ノセツ 五月節供	旧5月5日	クワカラダゴ		贈答する。
1523	宮崎県	北諸県郡中郷村梅北	都城市	節句 五月節句	5月	マキ (ちまき)	竹の皮	マキを特に竹の皮でつむるのは、水神様にカッパがでて、人を年1回さらうのでマキを作つて持つていったところが、カッパがマキをかんでいるうちに、人をとつたべるひまがなくなったので助かり、それ以来作るようになったといふ。
1524	宮崎県	北諸県郡中郷村梅北	都城市	節句 五月節句	5月	赤飯		墓にしようぶ・ふきの葉とともに供えた。
1525	宮崎県	北諸県郡中郷村梅北	都城市	節句 五月節句	5月	オカベ		オカベをつくる。大豆をうすでひき、たぎらせて箱に入れる。かためるために塩にがりを湯のみに1ついれていた。朝すりはじめで、11時ごろまでかかった。 昭和28年ごろまでは自分で作っていたが今はほとんど自分で作らない。
1526	宮崎県	宮崎市広原麓		せつく ウマイワイ	5月5日	アキダゴ	孟宗竹の皮	もうそう竹の皮で四方を包み、セロでむしてアキダゴを作り、あんはあずきのつぶしを入れ、ジュウにいれて両隣や親せきに配つた。小麦を石臼でひき、これにもち米の粉をませたり、ときにはふかしたさつまいものつぶしたものを作ることもあった。オムロや神棚にそなえた。

1527	宮崎県	宮崎市青島折生迫		節句	5月5日	ダゴ (だんご)		祝う。ダゴには黒砂糖をつけたが、明治40年頃からきざら・白砂糖を使った。
1528	宮崎県	南那珂郡北郷町大藤	日南市	節句 しょうぶの節句	5月5日	ツノマキ		親せきにも配った。
1529	宮崎県	南那珂郡北郷町大藤	日南市	節句 しょうぶの節句	5月5日	かしわもち		親せきにも配った。
1530	宮崎県	南那珂郡北郷町大藤	日南市	節句 しょうぶの節句	5月5日	オトシ (餅)		目上の人にはオトシ(大餅3つ重ね)、目下にはカガミ(平たい大餅1つ)を配った。
1531	宮崎県	南那珂郡北郷町大藤	日南市	節句 しょうぶの節句	5月5日	カガミ (餅)		目上の人にはオトシ(大餅3つ重ね)、目下にはカガミ(平たい大餅1つ)を配った。
1532	宮崎県	南那珂郡南郷町栄松	日南市	たんごの節句 五月の節句	旧5月5日	だんご		男の子の初節句は大きいお祝いをする。
1533	宮崎県	串間市大字都井字立宇津		節句 男の節句 五月節句	旧5月5日	だんご	サルトリイバラ	さるとりいばらの葉にだんごを包んで蒸し、仏前にお供えして出漁を休んだ。
1534	鹿児島県	出水市丸塚		節句	新5月5日	アクマキ		
1535	鹿児島県	出水郡野田村熊陳	出水市	節句	旧5月5日	赤飯		
1536	鹿児島県	出水郡野田村熊陳	出水市	節句	旧5月5日	マキダゴ		子供組はオロゴメをした。オロゴメをした。その場所に行くときはマキダゴをからい(背負い)、カシタは大轍他は小轍を立て、兵児一つの裸でいく。
1537	鹿児島県	出水郡長島町小浜		節句	旧5月5日	アクマキ		よそに出ている人の所や親元にもっていく。
1538	鹿児島県	出水郡長島町小浜		節句	旧5月5日	カカラマキ		よそに出ている人の所や親元にもっていく。
1539	鹿児島県	阿久根市馬見塚		五月節句	旧5月5日	フツノモチ (よもぎ餅)		
1540	鹿児島県	阿久根市馬見塚		五月節句	旧5月5日	アクマキ		馬見塚清治宅の裏山をオロン場といい、子供たちがアクマキを背負って集まってる。ここで子供たちは馬になつたり、騎手になつたりして、馬追いの所作をやる。アクマキを食べてから、隣りの牛の浜部落の近くまで行き、牛の浜の子供たちと罵り合い石を投げ合う。
1541	鹿児島県	薩摩郡宮之城町二渡	薩摩郡さつま町	節句	新5月	マキ		
1542	鹿児島県	薩摩郡宮之城町二渡	薩摩郡さつま町	節句	新5月	アクマキ		
1543	鹿児島県	薩摩郡宮之城町二渡	薩摩郡さつま町	節句	新5月	カカラダゴ		
1544	鹿児島県	薩摩郡宮之城町二渡	薩摩郡さつま町	節句	新5月	ダゴマキ		
1545	鹿児島県	薩摩郡上甑村平良	薩摩川内市	五月節句		クワクワランダンゴ	サルトリイバラ	クワクワランダンゴ(さるとりいばら-クワクワラの葉に包んで蒸したもの)をつくる。
1546	鹿児島県	日置郡郡山町大平	鹿児島市	節供 五月節供	旧5月5日	アツマツ (茅巻)	カヤ(茅)	灰汁につけておいたもち米を竹皮に包んで蒸す。4本ぐらいお番役に持つて行く。
1547	鹿児島県	日置郡吹上町入来浜	日置市	節句 五月節句	5月5日	ちまき		いろいろのちまきをつくる。
1548	鹿児島県	谷山市山田地区大川内	鹿児島市	五月節供 節供	旧5月5日	アツマキ (ちまき)		
1549	鹿児島県	谷山市山田地区大川内	鹿児島市	五月節供 節供	旧5月5日	餅		
1550	鹿児島県	谷山市山田地区大川内	鹿児島市	五月節供 節供	旧5月5日	マク	竹の皮	これは糯米を竹の皮で包んで灰汁でたいものである。
1551	鹿児島県	川辺郡笠沙町姥	南さつま市	五月ノセキ	旧5月5日	クジラダゴ		餅をつき、米の粉と黒砂糖白砂糖をまぜてクジラダゴをつくった。
1552	鹿児島県	川辺郡川辺町君野	南九州市	五月ノセキ	旧5月5日	カンダゴ		この日カンダゴ(甘藷を粉にし、だんごにしたもの)をつくる。
1553	鹿児島県	川辺郡川辺町君野	南九州市	五月ノセキ	旧5月5日	餅		嫁と婿が実家に帰る。
1554	鹿児島県	揖宿郡開聞町脇浦	指宿市	五月セキ 節句	新5月5日	餅		
1555	鹿児島県	揖宿郡開聞町脇浦	指宿市	五月セキ 節句	新5月5日	だんご		
1556	鹿児島県	揖宿郡開聞町脇浦	指宿市	五月セキ 節句	新5月5日	ヤセンマダゴ		トウハン(十半)の行事として10歳から14歳までの者がヤセンマダゴ(中央のくびれただんご)を十五ニセに献上した。
1557	鹿児島県	大口市堂崎	伊佐市	節句	新5月5日	アクマキ		
1558	鹿児島県	大口市堂崎	伊佐市	節句	新5月5日	カカラダンゴ		
1559	鹿児島県	姶良郡姶良町木津志	姶良市	ノボリ祝イ	新6月5日	ちまき		
1560	鹿児島県	姶良郡溝辺町水尻	霧島市	ノボリ祝イ 男の節句	新5月5日	マキ		
1561	鹿児島県	曾於郡輝北町中平房	鹿屋市	節句 五月の節句	旧5月5日	マキ		仕事は休む。
1562	鹿児島県	曾於郡大崎町天園		節句 五月の節句	旧5月5日	餅		
1563	鹿児島県	鹿屋市高隅町柚木		五月節句 節句	新5月5日	ちまき		祝う。
1564	鹿児島県	鹿屋市高隅町柚木		五月節句 節句	新5月5日	ダゴマキ		祝う。

1565	鹿児島県	鹿屋市高隅町柚木		五月節句 節句	新5月5日	餅		
1566	鹿児島県	肝属郡東串良町川東柏原倉之下		五月皺節句	新6月	だんご		だんごをつくる。
1567	鹿児島県	肝属郡東串良町川東柏原倉之下		五月皺節句	新6月	ちまき	竹の皮	ちまきという竹(灰汁でにる)の皮包みのものをどの家も必ず作る。
1568	鹿児島県	肝属郡大根占町大字馬場字半下石	肝属郡錦江町	五月節句		餅ちまき (マキアツマキ)	竹の皮	餅ちまき(マキアツマキなどともいいう)をつくる。ちまきはもち米を灰汁につけたものを竹の皮につんで煮て作った大きく長いだんごで、長い間もつので食べ続け、贈答もする。
1569	鹿児島県	熊毛郡南種子町大字平山		五月の節句 オリメセクニチ	旧5月5日	ツノマキ		家ごとに作って祝う。
1570	鹿児島県	熊毛郡上屋久町永田	熊毛郡屋久島町	節句 五月節句	旧5月5日	アクマキ		
1571	鹿児島県	熊毛郡上屋久町永田	熊毛郡屋久島町	節句 五月節句	旧5月5日	ツノマキ		
1572	鹿児島県	熊毛郡上屋久町永田	熊毛郡屋久島町	節句 五月節句	旧5月5日	だんご		米の粉のだんご
1573	鹿児島県	大島郡龍郷村浦	大島郡龍郷町	五日節句	旧5月5日	フッヂラグ		よもぎと黒砂糖のだんご
1574	鹿児島県	大島郡宇検村宇検		節句	旧5月5日	クジラムチ	サネンゲットウ	カサムチ(甘藷を煮てこれを臼でつき、それに米の粉をまぜサネンゲットウの葉に包んだもの)
1575	鹿児島県	大島郡宇検村宇検		節句	旧5月5日	サンキラムチ		

## 『日本の食生活全集第6巻 聞き書 山形の食事』 葉包み食 一覧表

番号	都道府県	調査時の市町村	現在の市町村	行事名など	祭 日	食べ物の呼称	用いる葉	内 容
1	山形県	飽海郡平田町	酒田市	田植えの後	—	フクダワラ	朴	アラネを葉に包む。 さなぶり祝いのお膳に福俵を添える
2	山形県	飽海郡平田町	酒田市	端午の節供	6月5日	ササマキ	笹	水につけたもち米を乾燥の笹を湯で戻したものの2枚で三角に巻き、煮る。もち米を水に浸すとき、生ぐさ包丁をさしておくと、魔除けになるという。
3	山形県	飽海郡平田町	酒田市	端午の節供	6月5日	アクマキ	笹	もち米、ササマキを灰汁で煮る。 バケツの中にわら灰を入れたざるをのせ、熱湯を注ぎかけ、その上澄み液で煮る。 黄味がかつて柄もちのような風味がでる。
4	山形県	飽海郡平田町	酒田市	正月の七つ祝い	正月	タケノコマキ	笹	笹の葉40枚ほどで孟秋竹の形に作り、もち米を詰めて煮る。 正月に行う子どもの七つ祝いに作る。
5	山形県	東田川郡朝日村	鶴岡市	しょうぶの節供	5月5日	ナタマキ	笹	しとぎ粉・よもぎやごぼ葉／黄粉・黒砂糖で食べる 粉に水を加えてこね、あく抜きしたよもぎと一緒に臼で搗く。これを笹でなた型で包む。5つずつまとめてゆでる。固くなったら何度もゆでなおす。
6	山形県	東田川郡朝日村	鶴岡市	しょうぶの節供	5月5日	キンチャクマキ	笹	しとぎ粉・よもぎやごぼ葉／黄粉・黒砂糖で食べる 粉に水を加えてこね、あく抜きしたよもぎと一緒に臼で搗く。これを笹でんちやく型で包む。5つずつまとめてゆでる。固くなったら何度もゆでなおす。
7	山形県	東田川郡朝日村	鶴岡市	しょうぶの節供	5月5日	サンカクマキ	笹	笹の葉でもち米を巻き、灰汁で煮る。 アクマキ、ササマキともいう。
8	山形県	最上郡真室川町		男の節供	5月5日	ササマキ(チマキ)	笹	水に浸したもち米を2枚の笹に包み三角形にして、金で茹でる。 1升で70個くらいできる。5つくらいをまとめて吊るす。保存がきくので、都会にいる子どもたちにも送る。
9	山形県	最上郡真室川町		男の節供	5月5日	カシワモチ	柏	どっさり作る。
10	山形県	最上郡真室川町		さなぶり	—	タワラ	朴	もち米・生の大豆・紫蘇や色粉のうもを三分角にして乾燥させ、炒る。 アラレッコと大豆の炒ったものを朴の葉に包んだものは「俵」と呼ばれ、頭のついた小魚とともに一人一人のお膳につけて当年の豊作を祈る。
11	山形県	天重市		端午の節供	5月5日	ササマキ	笹	もち米／黄粉・塩・砂糖で食べる 水に浸したもち米を2枚重ねて三角の袋のような形状の笹に包み、縛って金で茹でる。金に棒を渡し、ぶら下げる。20分すると笹の色が変わり仕上がる。一週間はもち・食事にもおやつにも行楽にも、重宝な食べ物である。
12	山形県	天重市		食事	—	ササマキ	笹	もち米／黄粉・塩・砂糖で食べる 水に浸したもち米を笹に包み三角形にして、金で茹でる。
13	山形県	天重市		おやつ	—	ササマキ	笹	もち米／黄粉・塩・砂糖で食べる 水に浸したもち米を笹に包み三角形にして、金で茹でる。
14	山形県	天重市		端午の節供	5月5日	ナタマキ	笹	もち米粉1:うるち米粉1、胡桃・醤油・砂糖(黒砂糖) 粉に醤油と砂糖を加えて練って、胡桃を刻んで加える。細長く形を整えて笹に包んで蒸す。 山から笹を取って洗っておく。細長くした種を笹で包み、5個ずつ束ねて蒸す。長持ちするので、いりの灰に入れて作り立てるようにする。
15	山形県	天重市		おやつ	5月5日	ナタマキ	笹	もち米粉1:うるち米粉1、胡桃・醤油・砂糖(黒砂糖) 粉に醤油と砂糖を加えて練って、胡桃を刻んで加える。細長く形を整えて笹に包んで蒸す。子どものおやつ。
16	山形県	天重市		田植えが終わった後	田植えが終わった後	—	朴	あられ(米)・豆 あられ入りの豆入りを葉に包む。 田植えが終わると近所の親戚に餅を持って行くが、この時に添える。
17	山形県	西村山郡朝日町		端午の節供	5月5日	ササマキ	笹	もち米／黄粉で食べる 水に浸したもち米を2枚重ねて三角の形状にした笹に包み、縛って金でゆでる。保存がよくく。2枚の葉で三角形を作り、糯米を入れたら、笹の端をツノにして、くぐ(莎草・いぬぐさ)やみご(わらしべ)で巻いてぼちまげ結いにする。

18	山形県	西村山郡朝日町		夏	夏	ササマキ	笹	もち米／黄粉で食べる 水に浸したもち米を2枚重ねて三角の形 状にした笹に包み、縛って金でゆでる。10 個を一束にしてゆでる。保存がよく、2 枚の葉で三角形を作り、糯米を入れたら、 笹の端をツノにして、ぐく(莎草・いぬぐさ) やみご(わらしへ)で巻いてぼっちまげ結 いにする。
19	山形県	西村山郡朝日町		田植えが終わった 日の夜	田植えが終わった 日の夜	—	朴	種米・豆炒り・干しわかめ 生地米・豆炒り・干しわかめを葉に包む。 座敷内のエビスサマに早苗2把とともに供 える。
20	山形県	長井市		大黒様の年取り	12月9日	—	朴	ふたまた大根を葉で包む。大黒様に二股 大根、尾頭付きの生魚、煮しめ、昆布、に しん、人参、牛蒡、干し豆腐の煮もの、豆 腐汁などを供える。子どもが食べると結婚 が遅れるといわれ大人が、いただくことにな っている。
21	山形県	長井市		ことはじめ	2月8日	ボタモチ	柏	ぼたもちを柏の葉にのせる 屋敷の周りのところどころに置き、「かー ろ、かーろ」と呼びながら、からすに食べさ せる。からすは神の使いであるという。
22	山形県	長井市		端午の節供	旧暦5月5日	ササマキ(チマキ)	笹	もち米／黒砂糖・黄粉(▲納豆) 1枚の笹で三角に巻いて米を入れ、もう一 枚でふたをして煮る。 蚕の盛りで忙しい時だが、笹が大きくなる 時なので、山に取りに行く。もち米1升に葉 は100枚必要。ぎつしり詰めると米がはみ 出すので加減する。
23	山形県	長井市		端午の節供	旧暦5月5日	ツノマキ	笹	もち米粉・砂糖・味噌・くるみ・ごま 材料を練って、笹に包む

## 参考資料：日本各地の葉包み食

第7章の一覧表に見られた葉包み食の一部をここに紹介する。なお、撮影者名のない写真は、服部比呂美によるものである。



柏 カシワモチ  
秋田県由利本荘市（撮影者：溝口政子）



柏 カシワモチ  
長野県伊那市高遠町



サルトリイバラ  
広島県山県郡北広島町



サルトリイバラ  
シバモチとシバマンジュウ  
香川県仲多度郡琴平町



サルトリイバラを使ったシバモチ  
広島県山県郡北広島町



サルトリイバラ シバマンジュウ  
高知県高岡郡津野町（撮影者：小川直之）



朴 ホオバマキ 長野県木曽郡木曽町



朴 ホオノハママ  
山形県真室川町 (撮影者: 江頭宏昌)



茗荷 ミョウガボチ  
岐阜県本巣郡北方町加茂



椿 ツバキモチ  
高知県高知市



肉桂 ケセンダンゴ  
鹿児島県鹿児島市



桟 ツツコ 埼玉県秩父市





葦 ヨシダンゴ 岐阜県白川郡東白川村  
(撮影者: 小川直之)



笹 笹餅 青森県西津軽郡鰺ヶ沢町  
(撮影者: 溝口政子)



笹 笹団子 新潟県村上市  
(撮影者: 溝口政子)



笹 笹餅 石川県金沢市  
(撮影者: 溝口政子)



竹の皮 アクマキ 鹿児島県鹿児島市



月桃 ムーチー  
沖縄県那覇市

## 鶴岡市郷土資料館所蔵資料

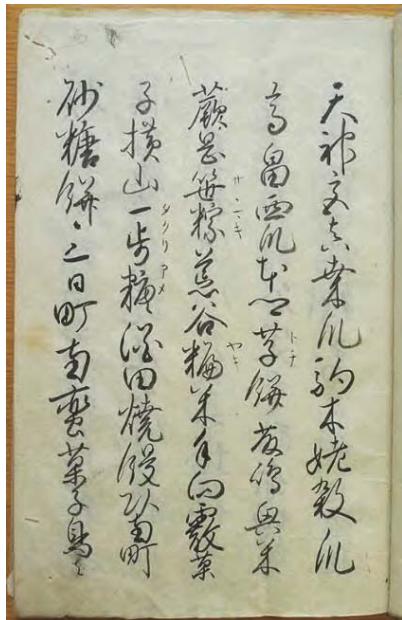
鶴岡市郷土資料館には笹巻に関する記述のある資料が所蔵されている。ここでは、その中から何点かを選び、翻刻をつけて紹介する。年代不明な資料も掲載した（8）の田川八幡『神主年中家事記』以外は年代順である。

なお掲載にあたっては、鶴岡市郷土資料館の今野章氏から多くのご教示を賜った。

（1）『松竹往来』 寛文 12 年（1672）

角田儀左衛門、佐々木作左衛門：編

宝暦 12 年（1762）、享和 3 年 1803 年に写し



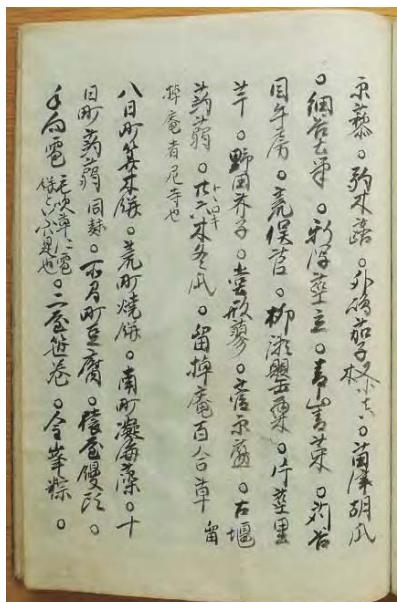
中央に「蕨岡笹巻」がみえる。ルビに「さゝまき」とあるが、写本であることもあり、いつから笹巻を「ささまき」と呼んだのかは不詳である。蕨岡は現在の遊佐町にあり、鳥海山の登り口のひとつがある地域である。第 3 章の第 3 節参照。

「天神宮真桑瓜 駒木姥殺瓜 高畠南瓜 本郷芋餅 藤嶋興米 蕨岡笹  
トチ  
マキ 粽 荒谷焼米 手向霞菓子 横山一步糖 酒田焼饅頭 南町砂糖餅 三  
タクリアメ  
日町南蛮菓子・・・」などと並ぶ。

付記：鳥海山麓の笹巻は今と違い灰汁で煮ていたであろうか？

（2）進藤重記『出羽国風土略記』 卷之七

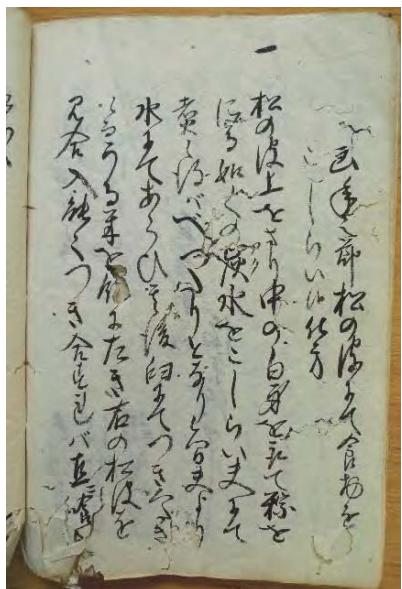
宝暦 12 年（1762）



田川郡産物という項があり、この頁の最後に、「二屋笹巻」「金峯粽」がみえる。笹巻と粽を書き分けている。第 3 章の第 3 節参照。

最後の 3 行には「八日町算木餅 荒町焼餅 南町凝海藻 十日  
町蒟蒻 同麩 所間町豆腐 猿屋饅頭 手向雹 毛吹草ニ雹餅といふハ  
是也 二屋笹巻 金峯粽」とある。

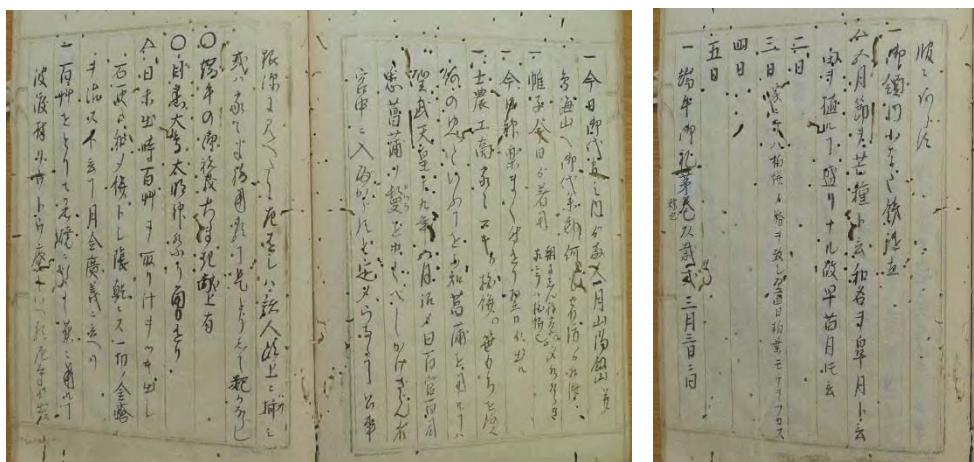
(3) 金嶺沙門秀泰『惡作付書記』 天明 8 年(1788) 翻刻: 鶴岡市郷土資料館



凶年之節 松の皮にて食物を  
一 松の皮、上をさり中の白身を取て、粽を  
　　する如くの灰水アツカをこしらひ夫にて煮候バ、  
　　べつたりとなり候間夫より水にてあらい、  
　　其後臼にてつきくだき候而うる米を飯に  
　　たき、右の松皮を見合入能々つき合すれバ  
　　直に食事に相成候。

付記: 第3章の第3節で引用。また、本書に見られる松の皮の処理は、秋田県由利本荘市での松皮餅(134-135頁)に使う松皮の処理の仕方にも通じているようで、興味深い史料である。

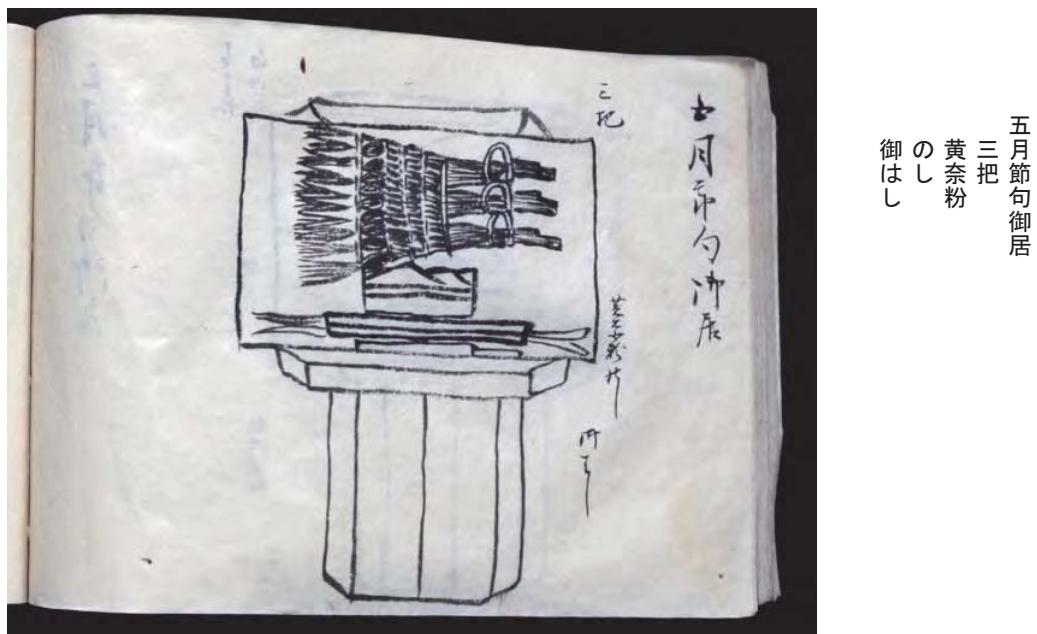
(4) 『金井家年中行事』文化 12 年(1815)力 翻刻: 鶴岡市郷土資料館



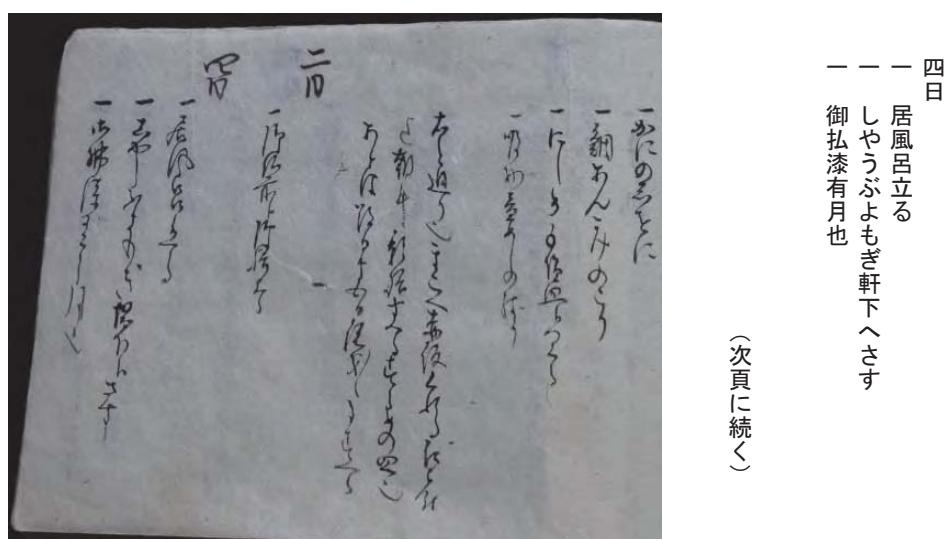
二日	五月節ヲ芒種ト云、和名ヲ臯月ト云、田ヲ植ル事盛りナル故早苗月トモ云。
三日	家ニテ柏餅ノ粉ヲ致し
四日	翌四日柏葉モチヲフカス。
端午	端午御礼茅巻頂戴式三月三日二同。 (粽也)
一	一 今日御代官ミ内より兩人月山湯殿山並 鳥海山へ御代参勤何も宿坊ニ相済。 一 帷子今日より着用。朝にしん棒巻。 タ水たゝき。 家ニテハ柏餅也
二	一 今日神樂まく付有り、翌日より出る。 一 士農工商家々マキ。柏餅。笹もちを致ス 何のゆへといふ事を不知。菖蒲用ル 事ハ聖武天皇十九年五月口メ日百官 司悉菖蒲ノ鬘をかくべし、かけざらん 者宮中へ入べからずと定メらるゝ事公 事根源に見へたり。左有レハ諸人頭上 ニ挿ミ或ハ家々に挿用る事はよりして (ママ)
三	起かならし。
四	端午の御祝儀ちまき献上有。

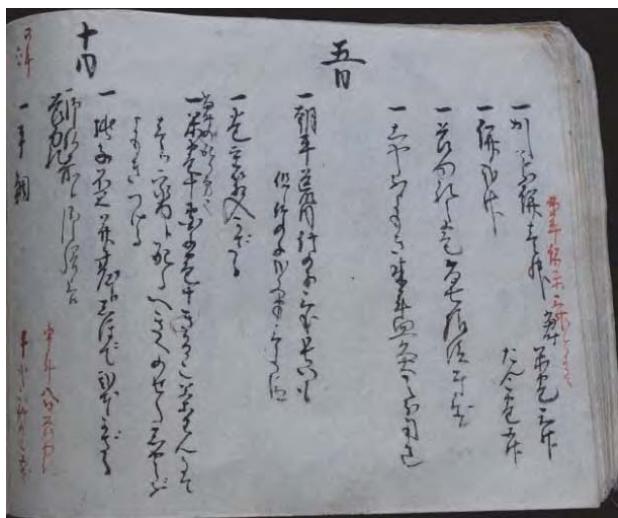
付記：金井家では、5月3日に柏餅用に米粉をこねておいて、4日に蒸し、5日に柏餅を食べている。5日の「端午御礼」には茅巻(粽)をいただいている。この日、月山、湯殿山、鳥海山へ参っている。また、土農工商家々では、マキ、柏餅、笹もちを作るとある。公式の端午の祝儀用には茅巻(粽)、家々ではマキ、柏餅、笹もちを作るようである。

(5) 『城中年中行事各種配膳図録』 文政から天保年間(1818～1843年)



(6) 秋保家『年中諸事』 安政6年(1859)～文久2年(1862) 翻刻：鶴岡市郷土資料館





五日  
一朝、平荒目・竹の子三本・長いも  
但し竹の子、式文半・三文位  
一一卷重箱に入れかざる  
米巻十、団子巻十、きなこ茶わんにて  
壹ツ、家内へ配る。へぎへのせる。  
しゃうぶよもぎつける。

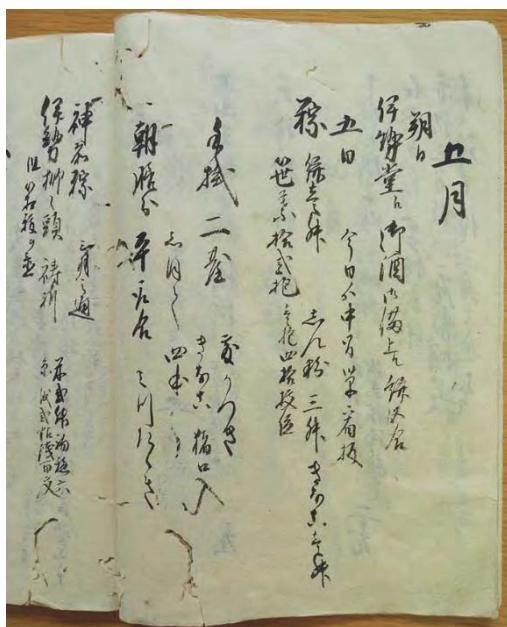
かし葉餅壹升 当時米巻三升  
餅式升 餅式升  
節句礼之巻、尚七様口干置  
しやうぶよもぎ、来年皿灸之分用意  
だんご巻五升

注：「当時」は現在の意味

付記：秋保家史料は、江戸で長沼流兵学を学び藩の軍師となり、幕末期に惣人数調練を行った秋保政右衛門親友が記録した文書が主となっている。

四日には、かし葉餅と米巻、餅、団子巻が作られている。米巻きは、現在の笹巻のことであろうか。この他、「節供礼の巻」があり、尚七という男児のために用意されたものようである。

(7) 武山家『年中行事』 文久3年(1863) 翻刻：鶴岡市立郷土資料館



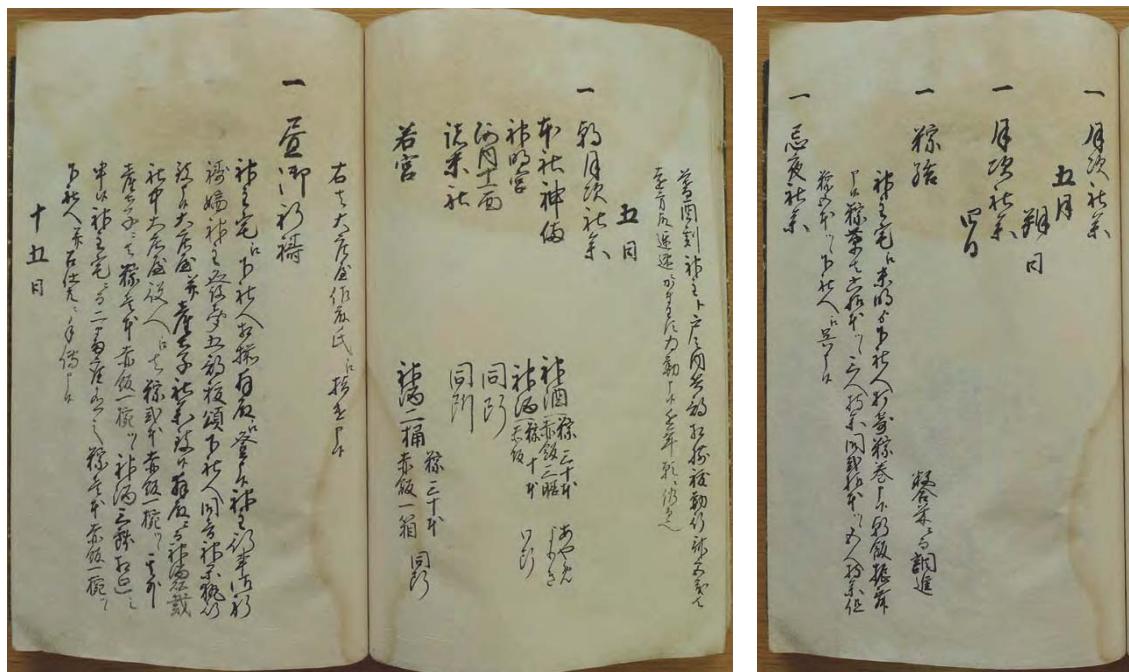
五月 朔日 伊勢堂へ 御酒御備(供)上ル。 餅五合  
粽。餅壹升、志ん粉三升、きなこ壹升  
笹葉拾式把 壱把四拾枚位  
手掛二臺 敷かつぎ、きなこ 猪口入  
しほて 四本  
朝膳分(部)、平取台、ミツたたき  
神前粽 三月之通。  
伊勢獅々(子)頭。祷祈  
但箱祓ヲ置  
粽。餅壹升、志ん粉三升、きなこ壹升  
糸紙式帖、錢百文

付記：武山家では、粽はもち米(粉)、うるち米粉(志ん粉)を合わせて団子生地を捏ね、笹で包んだ粽をつくったようである。または、もち米の粽と団子粽という可能性もある。笹の葉は1把が40枚くらいで、およそ500枚用意したことがわかる。今の笹巻が米1升で60個くらい作っていることから考えると、粽1つに対して、今と同じ2枚の笹を使うほどの量である。神前粽は、この粽を供えたということか？

手掛(台)を2台用意している。三方にかつぎ(真菰)を敷いて、猪口にいたきな粉と、しおで(「耳くじり」)に使う。6章参照4本を載せたようである。手掛け台に笹で巻いた粽も載せたのだろうか？

(4)の金井家同様、「みずたたき」は端午節供の時期に旬を迎える「みず」(ウワバミソウ)を使う。

(8) 田川八幡『神主年中家事記』 宝曆13年(1763)・翻刻のみ掲載分は年代不詳



草本小書の事へ父子の忠志を記せり  
病氣のまゝの筆は、筆の事は、  
食はれたりと之は、小補の筆を以て  
神使  
草本小書の事  
元  
又  
草本小書の事  
五

付記：田川八幡宮の資料は数点所蔵されており、年代が不詳のものも多い。上に掲載の資料は右写真のように宝暦13年の記載があるが、次頁に翻刻のみ載せる資料（いずれも翻刻は鶴岡市郷土資料館）は年代が不明ながら、「粽煮の灰（アク）出いたし」の部分や、粽を巻くための葉「がつぎ」を刈る、粽をしばるための「みご」をなうなど、準備の様子がわかり興味深い。

以下は翻刻のみ  
四月

四月

一同十五日 月次社参

一同廿八日 同断

粽煮の灰(アク)出いたし可申候

尤焚木取うせ可申候、是は宮仕の役なり

五月朔日 月次

今朝よりのぼり立可申候

一同三日

数合米あつめ可申候 がつぎ刈(草カムリ付)

に参り申事 がつぎ参り候へ者そろへ申事

終日挂り申候 七・八十本そろへ申候

み「ぬかせ可申 細繩なわせ可申候

中略

朝飯振舞申候 皿・汁・壺・飯、酒出申候、

三月二日朝賄と同様也

暮合に神主・戸之内・兵部社参

一同五日朝社参

御本社備物 神酒・粽三十本・あやめ

同・赤飯三膳・よもぎ

神明宮 神酒・粽十本・赤飯二膳

末社 粽五本づゝ

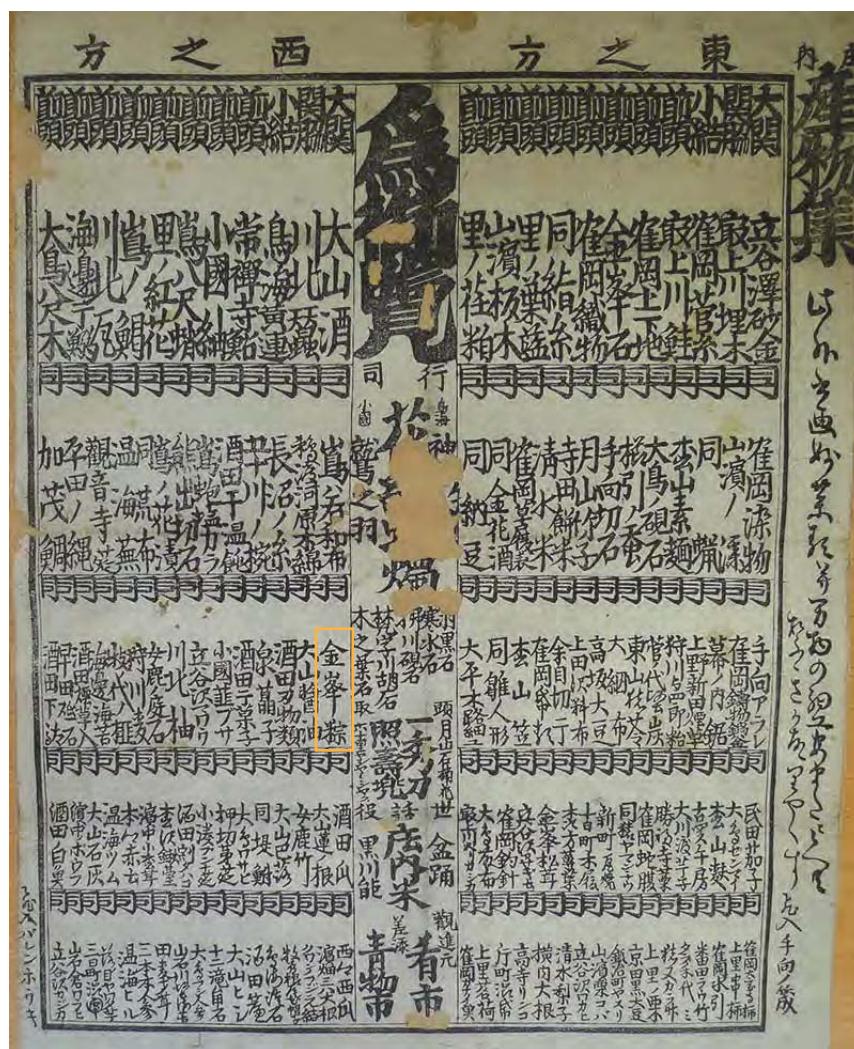
若宮 神酒三桶・粽三十本・赤飯一箱・

あやめ朝に遣し申候

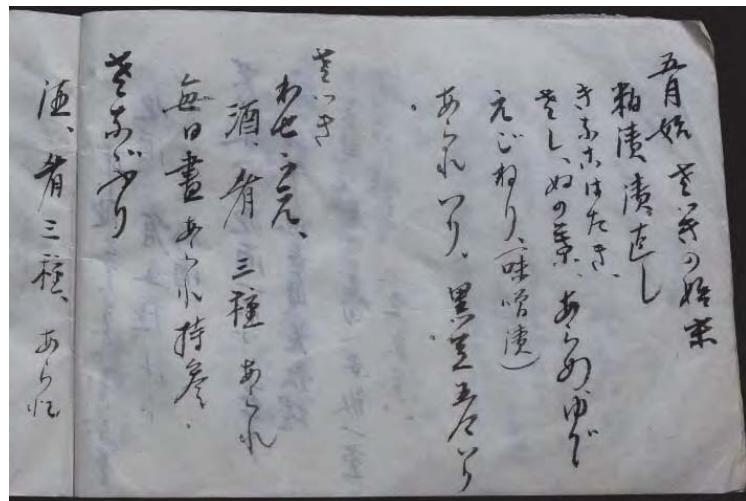
右大庄屋へ遣し 後刻御社参被下候様申入候

続く

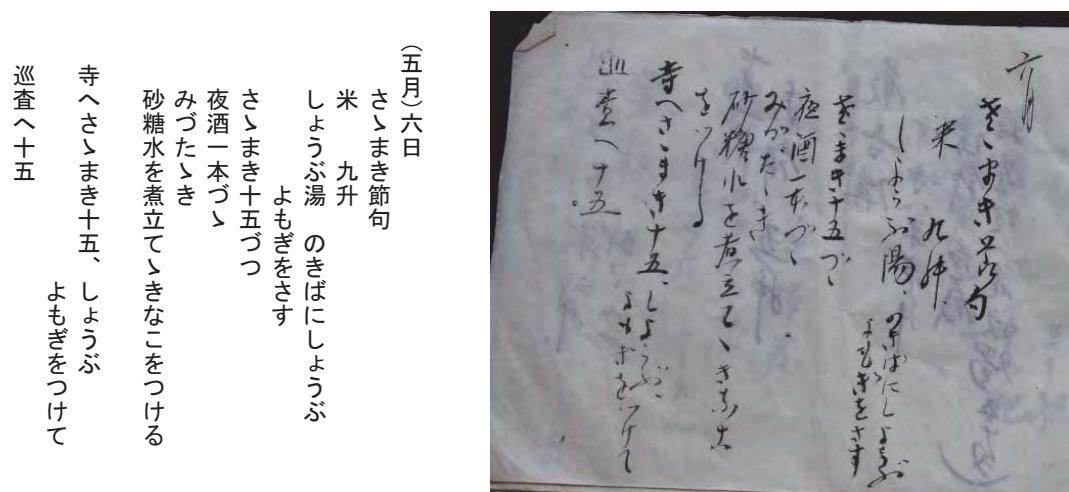
(9) 『庄内産物集』年代不詳



(10) 斎藤家『年中行事』 昭和 10 年(1935) 翻刻: 鶴岡市立郷土資料館



五月始 さつきの始末  
粕漬け 漬直し  
きなこはたき  
さし、ぬの葉 あらめゆで  
えごねり（味噌漬）  
あられいり 黒豆五合いり



付記：この資料の斎藤家は地主である。端午節供ではなく「ささまき節句」とある。昭和10年頃には、粽ではなく「ささまき」の呼称が一般化していたのであろう。形も現在の三角形であろうか？

五月始には「きなこはたき」とあり、大豆の製粉をしている。「はたき」は粉はたきのことと、臼(または唐臼)に炒った大豆を入れ、縦杵で搗いて粉にする。庄内町跡でも、唐臼のような足踏み式粉搗きから始まり、動力化して、きな粉やからしを製粉してきた。(4章(4)参照)

また、砂糖水を煮たてている。白砂糖か黒砂糖かは不明であるが、おそらく黒砂糖で黒蜜を作り、きな粉をついたのであろう。

(付記などの文責・溝口政子)

(11) 『明治廿五年 勸業諸表綴 鶴岡町役場』(1892)

取扱貨物に「玉砂糖」「太白砂糖」が載る。それぞれ、上菓子屋であった「笹原清七」「笹原清吉」が荷受人であるため、高価な白砂糖であったと思われるが、「玉砂糖」の等級は不明。

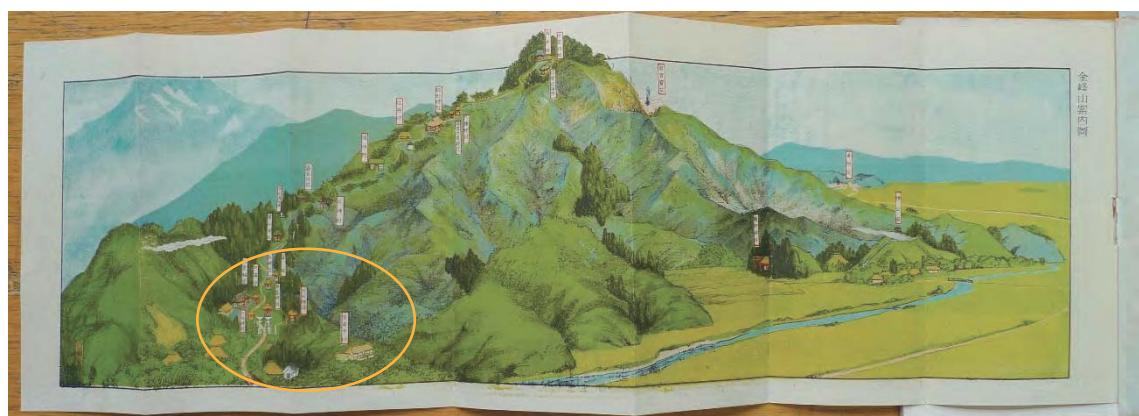
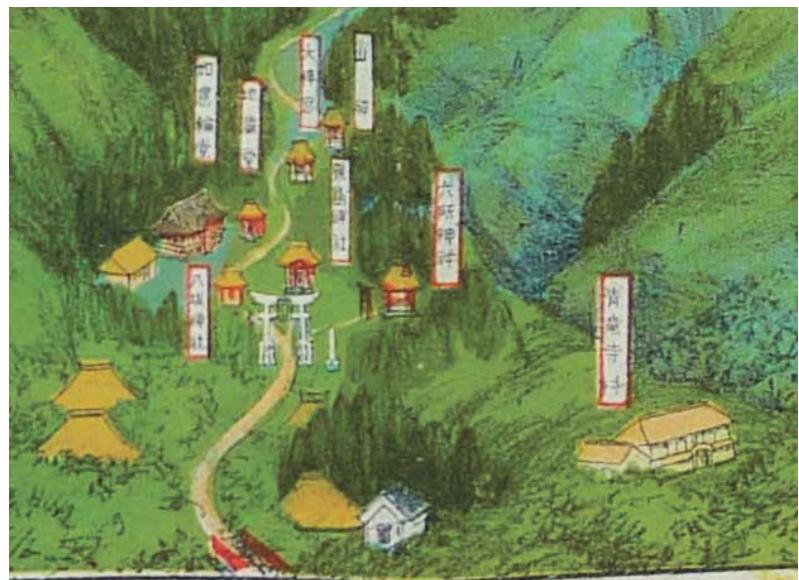
参考までに『明治廿六年 鶴岡町役場 勧業諸表綴』(部分)をみると、白砂糖、赤砂糖とが載る。

河戶		輸出	調入	品名	自上月 販賣貨物 調書
切粉	貢	玉祐義 太富祐義	六百九十四挺 而半九十五挺	生蠔 生蠔 而七百九十四挺	自上月 平均
九十八	面	六百六十九 六百六十九	六百六十九 六百六十九	石油 油	甚石不序七
七	黃圓	五百九十五 五百九十五	五百九十五 五百九十五	六百六十九 六百六十九	甚宗傳七
切粉	本灰	四百。七百 六十八	四百。七百 六十八	本灰 本灰	甚宗傳七
九十八	面	十四。自平均	十四。自平均	守守	甚宗傳七
七	黃圓	十五。自平均	十五。自平均	守守	甚宗傳七
切粉	本灰	七百九十五 七百九十五	七百九十五 七百九十五	守守	甚宗傳七

(12) 『金峰山案内記』 大正 12 年(1923)

三山詣の最後に詣でるとされる金峯山の絵地図が折込み式で貼りつけられている。

右地図の麓の鳥居手前  
右側にみえる「青竜寺  
村」とある付近に「笹巻  
茶屋」があったという。



\*協力者（敬称略・五十音順）

五十嵐 のり子	鶴岡市食生活改善推進協議会
板垣 順子	酒田市食生活改善推進協議会
伊藤 新吉	三川町食生活改善推進協議会
伊藤 年子	庄内町食生活改善推進員協議会
伊藤 ます子	遊佐町食生活改善推進協議会
伊藤 みよ	鶴岡市健康福祉部健康課
梅木 千恵子	酒田市健康福祉部健康課
遠藤 文子	三川町健康福祉課
加藤 厚子	庄内町保健福祉課
叶 奈緒美	遊佐町健康福祉課
神林 富美子	山形県観光文化スポーツ部文化振興・文化財課
國井 千寿子	鶴岡市教育委員会社会教育課
小林 直子	鶴岡市郷土資料館
佐藤 和子	莊内加藤清正公忠廣公遺蹟顕彰会
佐藤 喜代子	有限会社山菜のやまぜん
佐藤 光男	やまゆり会
菅原 成子	さんぽく生業の里企業組合
鈴木 隆	出羽三山神社 羽黒山参籠所 斎館
土岐 彰	宿坊 三山大愛教会
土岐 智子	田舎の餅屋 謹栄堂
福田 正秀	旅館 多聞館
増子 豊	由利本荘市 本荘郷土資料館
松田 トミ子	櫻田菓子舗
三浦 康子	大館市立栗盛記念図書館
森枝 卓士	庄内町立図書館
山崎 トヨ	本荘朝市
横山 貞子	
吉尾 聖子	
渡部 むい	
渡邊 道子	
渡部 陽子	

\*協力機関

鶴岡市食生活改善推進協議会
酒田市食生活改善推進協議会
三川町食生活改善推進協議会
庄内町食生活改善推進員協議会
遊佐町食生活改善推進協議会
鶴岡市健康福祉部健康課
酒田市健康福祉部健康課
三川町健康福祉課
庄内町保健福祉課
遊佐町健康福祉課
山形県観光文化スポーツ部文化振興・文化財課
鶴岡市教育委員会社会教育課
鶴岡市郷土資料館
莊内加藤清正公忠廣公遺蹟顕彰会
有限会社山菜のやまぜん
やまゆり会
さんぽく生業の里企業組合
出羽三山神社 羽黒山参籠所 斎館
宿坊 三山大愛教会
田舎の餅屋 謹栄堂
旅館 多聞館
由利本荘市 本荘郷土資料館
櫻田菓子舗
大館市立栗盛記念図書館
庄内町立図書館
本荘朝市

つるおか伝統菓子伝承事業  
「笹巻」調査報告書

発行日 2023年3月30日  
発行 山形県鶴岡市  
編集 鶴岡市企画部食文化創造都市推進課  
〒997-8601 山形県鶴岡市馬場町9番25号  
TEL. 0235-25-2111  
印刷 富士印刷株式会社





令和4年度文化庁文化芸術振興費補助金【食文化ストーリー創出・発信モデル事業】