

食文化ストーリー創出発信

ぶちたたかっしあい

概要：小麦粉をこねた生地の中にみそとネギを入れて丸め、いろりで焼いて灰の中に埋めました。来客がくると掘り出し「ぶち、たたかっしあい」と言って、いろりの縁でたいて灰を払い落として食べるように勧めたことから名付けられたと言われています。



つじゅう団子

概要：川場村の一部地域で稲刈りの後に作ったとされ、脱穀の際にこぼれ落ちた土付きの粃も無駄にせず、粉にして拳状の団子を作り、串に刺して魔除けとして玄関などに飾りました。子どもたちが家々の団子をもらい回りましたが、現在は行われなくなっているといひます。



繭玉

概要：小正月に繭の豊作を願って神棚などに飾った行事食です。米粉で作った団子16個をミズキやヤマグワの枝に差して神仏に供えました。



有識者検討委員会

文献調査
現地調査
再現・実演
シンポジウム
SNSでの発信

ハレとケに根ざす
利根沼田地域の
小麦と稗の粉食文化と伝承

ハレとケに根ざす利根沼田の 小麦と稗の粉食文化と伝承

田圃が小さく、少なく、米の収穫量が少ない中山間地域

繭玉飾り

稲作でなく養蚕

商売の熊手

豊蚕を祈る
繭玉飾り

ぶちたたかっしあい

米でなく小麦・稗

二番粉の活用

腹持ちの良い焼き餅

囲炉裏残灰余熱を
活かしたブチ

つじゅうだんご

クズ米でも大切

落ち穂拾い

米選機下の
クズ米活用

魔除け兼子供への
御馳走

粉食文化の成立

養蚕業の衰退

囲炉裏の消滅

製粉技術の向上

経済成長

化学肥料による増産

粉食文化の衰退

「ぐんまの絹遺産」
としての位置づけ

民俗行事豊産祈願
の伝承

土産品としての
「焼き餅」

伝統食「ブチ」の
伝承

SDGsとしての言い伝え

民俗行事魔除けの伝承

粉食文化の継続・発展

食文化を理解した郷土への愛着

物を大事にする心

郷土愛の醸成・地域の活性化

①ぶちたたかっしやいとは



焼き餅であるが、片品村内だけでの呼び方である。その呼び方、さらに囲炉裏の中の灰に入れて、焼き餅を追蒸すという行程に特徴が見られる。

ぶちたたかっしやいと言われた客人は、そばの猫を叩いた。(ネコのことをブチと言った)

灰を落として食べる

特徴：焼き餅を囲炉裏の中で追蒸すという行程は、長野県の「灰ころばし」に起源があるように思われ、戦国時代の真田統治時代に伝播してきたものではないかと思われる。

現状：片品村生活改善推進協議会での各種取り組みをはじめ、観光客向けの売店での「焼き餅」販売により、旧来の作り方に一工夫を加え、現代人にマッチした「焼き餅」文化を創っている。「ぶちたたかっしやい」の形態は食品衛生法の観点から販売は行っていない。



②つじゅう団子とは



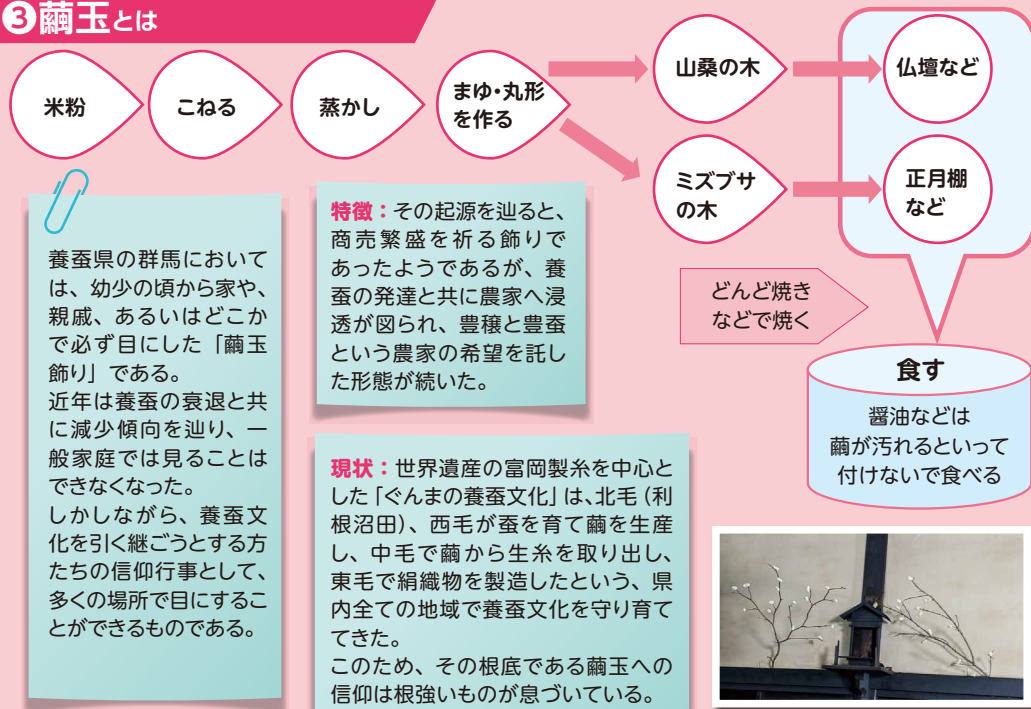
「つじゅう団子」とは、稲作の終了した田に落ちた穂拾いと、米選機下のクズ米を、米の収量が獲れない山間地では、これらのクズ米を何とか食べたいとの一心から、団子へと加工し、それでも泥臭さが抜けきれないため、鬼除け退治のおまじないとして、各戸に飾り、普段満足のいく食生活となっていなかった子どもたちに食べさせるという形の民俗行事として発展していったものである。

大正時代よりの化学肥料の施肥による増産、戦後の土地改良事業による良質田圃の誕生により、米収量は飛躍的に増え、減反政策という米を作ってはいけないという時代もあった。

米収量の増加と共にその貴重性は薄れ、クズ米を食すという文化は消えてしまった。しかし近年のSDEsを機運とした、もったいない精神の根底とも思える「つじゅう団子」であるので、復活を試みたいものである。



③繭玉とは



特徴：その起源を辿ると、商売繁盛を祈る飾りであったようであるが、養蚕の発達と共に農家へ浸透が図られ、豊穰と豊蚕という農家の希望を託した形態が続いた。

現状：世界遺産の富岡製糸を中心とした「ぐんまの養蚕文化」は、北毛(利根沼田)、西毛が蚕を育て繭を生産し、中毛で繭から生糸を取り出し、東毛で絹織物を製造したという、県内全ての地域で養蚕文化を守り育ててきた。このため、その根底である繭玉への信仰は根強いものが息づいている。



利根沼田地方における粉食文化

