

団子類を包むサルトリイバラの葉

— 全国的な分布と方言 —

本 間 伸 夫

先に、「新潟県の郷土食に関する研究」の一環、「佐渡の団子類」⁽¹⁾の中で、団子類を包む植物の葉としてイバラの葉が使われていることを報告した。また、聞き書・日本の食生活全集、新潟の食事（以下、聞き書・新潟）⁽²⁾によると、佐渡でガンネバラの葉の記述があるが、越後ではその記述がない。イバラもガンネバラもサルトリイバラのことであって、その葉が西日本で団子、まんじゅう類を包むものとして広く使われている⁽³⁾。ここで改めて佐渡のサルトリイバラの全国的な位置を知るため、聞き書・日本の食生活全集⁽⁴⁾（以下、聞き書）の中の記述をデータとして、検討した。なお、この全集の発刊は1984～1993年であるが、聞き取りは1930年前後の時代の各地の食生活について記述されている。

研究方法

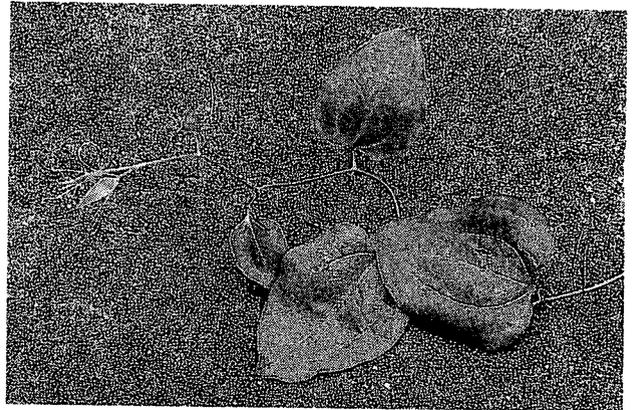
日本の聞き書・日本の食生活全集50巻とそのCD版記載の内容から、サルトリイバラについて検索し、その分布と内容について検討を行った。なお、キーワードで検索したが、サルトリイバラは方言が極めて多い⁽⁷⁾ので、方言をキーワードにする検索も行った。目的とする項目についての記述がある地域を、地図上にプロットして示し、整理・解析・検討した。

結果および考察

1. サルトリイバラについて

サルトリイバラは写真のごとくで、葉の形はハート型でサイズは大小まちまちであるが、差渡し2～3cmから10cm程度である。

北海道から琉球まで、主に里山に分布しているが、どちらかといえば温暖な気候を好む植物であるので、寒い地方では葉が小型化する傾向にある。晩春から初夏の若葉は浸しにして食べられるくらい軟らかく、生でも食べたという話も紹介されている⁽⁵⁾⁽⁶⁾。西日本では、この葉が菓子や餅を包むのに用いる風習があり、秋に熟す果実は生食もできるが、果実酒にされる⁽³⁾。鋭い棘を持つ蔓状植物で、バラ科に属す。標準和名がサルトリイバラ。俳句の季語に山帰来（サンキライ）があり、サルトリイバラを当てている。しかし、サンキライは台湾や華南に自生する形状が類似している植物であって、日本のサルトリイバラとは異なっている。



写真：サルトリイバラ— 新津市
春（左）と晩秋（右）

2. サルトリイバラの利用

2-1. サルトリイバラを食べ物に使う地域の分布

聞き書で、キーワード“さるとりいばら”およびその方言で検出されるもののうち、正しくサルトリイバラについての記述があるものを選び出した。さらに、その内、食べ物に関係するもののみについて記述がある地域の総てをプロットしたのが図1である。

検出された地域は98地域であり、太平洋側では茨城県北部が最も東であり、日本海側では新潟県佐渡ヶ島が最も東であるとともに最も北である。全体として、近畿地方以西に濃密に分布しており、まさに、西日本の食文化であることが認められる。

なお、さるとりいばらで検索した場合、秋田県で根を薬草として利用するもの1例、福岡県でスプーンとして使うもの1例があったが、直接食用にするものでないので、この2例はオミットした。

濃密に分布するプロットの東縁に沿って走るラインaをサルトリイバラを使う食文化圏を区切るものとして、“さると

ほんま のぶお
〒950-0813 新潟市大形本町2-3-28（自宅）

りいばらライン”とし、その東にある関東地方や佐渡ヶ島は、それを越えた飛び地とする。

サルトリイバラという植物の葉を食べ物に使う：●



図1：聞き書においてサルトリイバラを食用に使う地域

聞き書・新潟での記述は佐渡のみであって越後にはない。しかし、中頸城郡清里村の一集落でサルトリイバラが使われている報告⁽⁸⁾があり、そこでは夏の七月、水神様の祭り「まんじゅう祭り」に“まんじゅうの葉”で包んだ団子が供えられる。さらに広く、調査研究が欲しいものである。

1-2. サルトリイバラを使った食べ物

98地域で作られるサルトリイバラの葉を使う食べ物の数は104であって、総て団子、餅、まんじゅうのいずれかに属している。表1(1)に示すように、団子が圧倒的に多いが、丸めた餅が東日本に分布し、逆に、まんじゅうが西日本に偏在している。

その団子類を作る行事は、表1(2)に示すように、殆どが端午の節句用である他、田植えの間食や田植え終了の祝いや盆のご馳走用が主なものであり、殆どが晩春から夏の食べ物に使われている。恐らく、サルトリイバラの葉の成長を待ってのことと思われる。この葉は乾燥すると脆くなるため、笹のように乾燥して貯蔵できないので、年中通しての使用は殆ど認められない。

使われ方としては、最も多いのが、サルトリイバラの葉を二つ折りにして、柏餅の柏の葉と同様にして団子などを挟んでから蒸すものであるが、葉が小さい場合には上下二枚を張り合わせる場合も少なくない。このように、柏餅の柏がサルトリイバラに変わっただけであって、実質的な違いはない。事実、図3に示すように、団子名が“かしわもち”または“かしわだご”であるケースが少なくない。

ところで、柏餅に使われるカシワは日本に広く自生しているが、本来、冷涼な気候を好むので、東日本に多くて西日本に少ないという⁽⁶⁾。東日本でカシワの葉の柏餅が多く、西日本でサルトリイバラの葉の柏餅風の団子が多いのは、材料となる木の葉の入手条件が影響しているものと考えられる。

丸餅の場合には、団子と同じように二つ折りした葉で包まれる。まんじゅうの場合には、サルトリイバラの葉1枚を敷いてから蒸すもので、包んでいない。

原料になる穀物としては、餅の場合は糯粒、まんじゅうで

は殆どが小麦粉で一部の地域では雑穀粉が加わる。団子の場合には殆どが粳粉と糯粉の混合であるが、西日本では小麦粉も使われるため、全体として、表1(3)、図2に示すように、かなりの頻度で小麦粉が使われている。この点、東日本の笹で包むことの多い団子類で小麦粉を使うのが極めて少ないのと対照的である。

表1：サルトリイバラを使った食べ物

(1) 食べ物の種類			
まんじゅう	: 12 (11.5%)	餅	: 2 (1.9%)
団子	: 90 (86.5%)	合計	104 (99.9%)
(2) 作る行事			
端午の節句	: 76 (73.1%)	盆	: 10 (9.6%)
田植え関連	: 15 (14.4%)		
(3) 小麦粉を使う: 60 (57.7%)			

穀類粉として小麦粉を使う：●

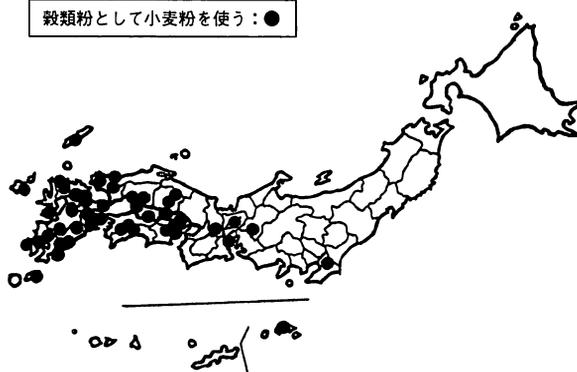


図2：穀物粉として小麦粉を使う地域

1-3. サルトリイバラを使った団子類の名前

サルトリイバラを用いた団子類の名前は極めて多様であって、地域によって細かく異なっている。後述のサルトリイバラの方言名が比較的よくまとまっていて、幾つかの系統に分けることが可能であるのと対照的である。例数が比較的に多いものの分布を図3～5に示した。狭い地域ごとによくまとまっていることが認められる。

かしわもち：● かしわだご：▲



図3：“かしわもち”と“かしわだご”



図4：“かからんだご”と“いびつもち、えびつもち”



図5：“しばもち”と“おさすり”

3. サルトリイバラの方言

3-1. 全 国

植物の中で、サルトリイバラは方言が極めて多いことで有名である。このことは、この植物が広く実生活に密接に関係していることを表している。日本植物方言集成⁽⁷⁾には349の別名が記述されており、各都道府県別の数は図6に示した通りであり、北海道と山梨県以外は総ての都道府県で採録されている。このことは、少なくとも本州以南でこの植物が人と関わり合いながら生育していることを示している。採録数は東日本よりも西日本で多くなっており、西日本がサルトリイバラと生活上深い関係があることを暗示している。

主な方言について、聞き書から検出される地域をプロットした結果を図7～12に示した。“さるとりいばら”単独で検出した図7と“さるとりいばら”およびその別名で検出した総てのサルトリイバラを示した図1が殆ど一致している。このことは、殆どの地域でサルトリイバラが共通語となっていることを示している。この植物の標準和名がサルトリイバラであることから共通語になるのは自然のことと考えられる。

図8の“さんきらい”類は分布が広範囲であるのは、山帰来として季語に使われているくらいであるので、普遍性が強いものと考えられる。

図9の“いばら”類には多様なものが含まれ、全体として東日本寄りに分布する。表2に示したように、新潟県の場合

の多くは、この“いばら”系である。中でも“いばらっぱ”は関東東北部に限定されている。

図10の“かからん”類、“しば”類、“ぐい”類などは全体として西日本寄りに分布し、それぞれの狭い地域内に分布している。

図11に示した四つの方言も同様であって、それぞれに狭い地域に分布している。“いぎ”類は山口県に、“いびつ”類は

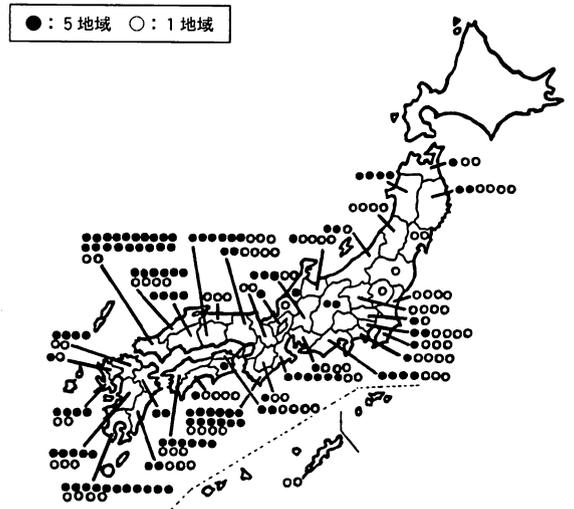


図6：都道府県別のサルトリイバラの方言の採録数
— 日本植物方言集成より —

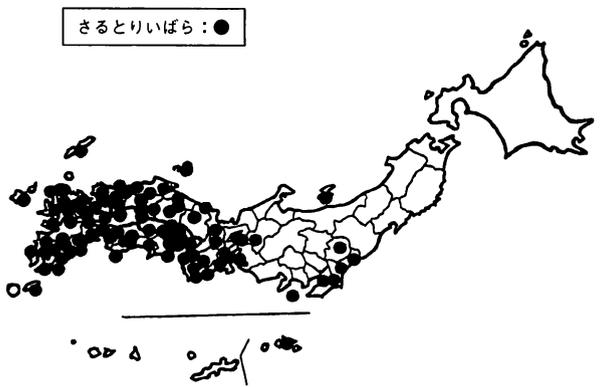


図7：“さるとりいばら”の分布

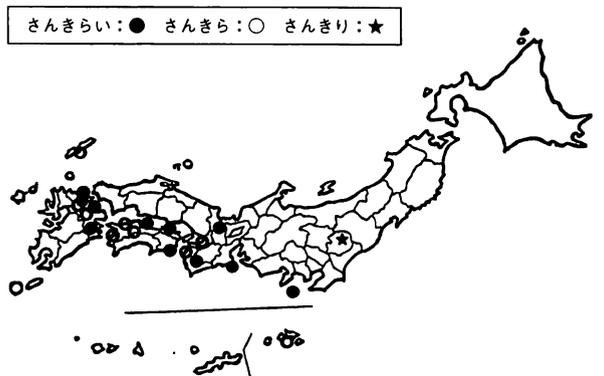


図8：“さんきらい”の分布

近畿地方に、“かたら”類は中国地方に、“がめ”類は北九州に分布していることが認められる。

図12の“さるかけ”類は南九州に分布している。

その他は以上のグループに属さないもので、“まんじゅう葉”、“がんどし”、“がんじゃー”、“くわっから”など不思議な名前のもが含まれる。

表2：佐渡と新潟におけるサルトリイバラの方言

(1) 日本植物方言集成(7)より	
いばら (新潟)	かないばら (佐渡)
かんないばら (佐渡)	がんないばら (佐渡)
がんにゃばら (佐渡)	がんねいばら (佐渡)
さるかきばら (越後)	さるかけいばら (北蒲原)
ないばら (佐渡)	まめいばら (刈羽)
(2) 佐渡植物歳時記(6)より	
いばら	がんねばら がんばら がんにゃばら
がなつばら	がねつばら ばん もも やまりんご
まんじゅのは	
(3) その他より	
がねばら、かにいばら (佐渡植物民俗誌)(5)	
がんねばら (聞き書・新潟)(2)	

ばら：○ いばら：● いばらっぱ：◎
 がんねばら：▲ がんたちいばら：■
 さんきらいばら：★

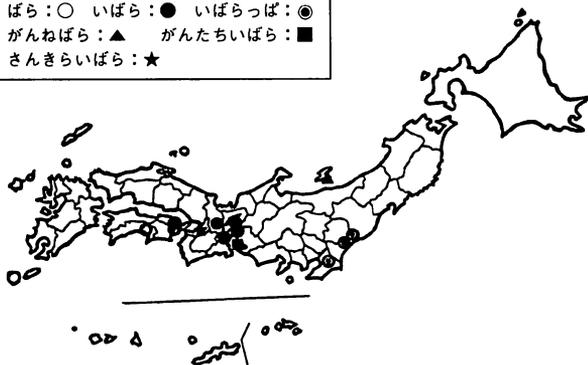


図9：“いばら”の分布

かからん：● し ば：★ ぐ い**：■
 か から：◎ だごしば**：☆ く い：□
 かんから：○

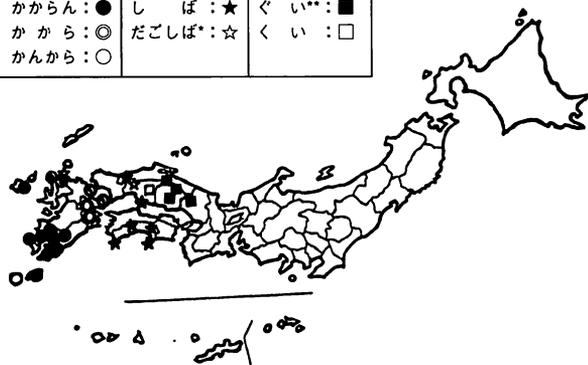


図10：“かからん”、“しば”、“ぐい”の分布

* かしわしば (島根・津和野) を含む

** たたらぐい (鳥取・伯耆山間、うまぐい (兵庫・播磨山間) を含む

いぎ：● いびつ：★ かたら：▲ がめ：■
 いげ：○ えびつ：☆ かたり：△ がめん：□



図11：“いぎ”、“いびつ”、“かたら”、“がめ”の分布

さるかけ：● さるかき：◎ さるかく：○ その他：▲



図12：“さるかけ”、その他の分布

3-2. 新潟県

聞き書以外の資料も含めて、新潟県のサルトリイバラの方言として記録されているものをまとめたのが表2である。特に、佐渡に多いことが注目される。全国的にみて、東日本に多い“いばら”系に属している。“ばん”、“もも”、“やまりんご”は食べた時の感じからのものであるという(5)。

まとめ

- (1) サルトリイバラを食用に使う食べ物について、主に、聞き書・日本の食生活全集に記述されているものをデータとして研究した。
- (2) この植物そのものは全国の里山に自生しているので、入手の可能性については大きな差はないものと考えられる。
- (3) この植物の葉を包装に使う食べ物は団子、まんじゅう、餅である。この三者が総てであるが、最も多いのが柏餅類似の団子であり、主に端午の節句に作られる。
- (4) その分布図から、サルトリイバラを団子類に使う食文化は近畿以西の西日本の食文化であることを確認した。その分布は、太平洋側では茨城県北部までに飛び飛びに、日本海側では佐渡ヶ島に飛び地的に分布しており、

ここが日本の北端となっている。佐渡の場合は北前航路により移入された数多くの上方文化の一つと考えられる。

- (5) 方言が多いことで著名な植物であるので、その植物名の方言とそれを使った団子類の名前についても検討した。前者の植物名だけでなく、後者の団子類でも極めて多様な名前を有していることを認めた。

文 献

- (1) 本間伸夫、渋谷歌子、石原和夫、佐藤恵美子：新潟県

の郷土食に関する研究（Ⅶ）、県立新潟女子短大研究紀要、17集、p105（1980）

- (2) 本間伸夫編著：日本の食生活全集、聞き書新潟の食事、農山漁村文化協会（1985）
(3) 食べられる山野草 p128、主婦と生活社（1987）
(4) 各編集委員会：聞き書・日本の食生活全集、全50巻、農山漁村文化協会（1984—1993）
(5) 佐渡植物民俗誌 p606、佐渡の植物刊行会（1987）
(6) 佐渡植物歳時記 p27、佐渡の植物刊行会（1990）
(7) 日本植物方言集成 p239、八坂書房（2001）
(8) 鈴木貴江子：新潟の生活文化 No 4、p34（1997）