

村落の社会生活におけるモチ米食文化とその機能

—中国浙江省桐郷市石欄橋村を事例として—

Glutinous Rice Culture and Functions in Social Life
-A Case Study of Shilanjiao Village in Toxiang City of Zhejiang Province, China-

甘靖超*
Gan Jingchao

Abstract Traditional food has multiple functions in our social life and it has formed the foundation of our cultural life. This paper presents a case study of Shilanjiao village, Tongxiang city of Zhejiang Province, China. From the findings of the fieldwork conducted in this area, this paper aims to portray the glutinous rice culture by focusing on how the people cook, eat and distribute glutinous rice products. It will also discuss the function of the glutinous rice culture in expressing relations between people, ancestors and gods within the local community.

1. はじめに

食物は、食べることによって生命を維持する。その食事活動において、調理する時の共同作業、共食者の感覚を共有することなどは、家族ないし村落社会の社会関係において特別な位置を占める。特に、歳時儀礼、人生儀礼などの村落の社会活動に、伝統食品を供物または贈答品にすることは、調理以上に人間的、文化的な行為といえる。

近年、経済の高度成長によって、中国では都市部だけではなく農村地帯の村落まで、生活スタイルが激しく変貌し、伝統食文化の伝承に新たな変化が見られてきた。これらの状況を踏まえながら、中国浙江省桐郷市におけるモチ米伝統食品の実地調査を行なった。モチ米食品がいかなる儀礼にどのように利用されるか、いわゆるモチ米食文化の現状と社会生活においての文化的な機能を把握することが目的である。それゆえ、調査地としてはモチ米食の風習がよく残る農村地域を考慮して、浙江省桐郷市河山鎮石欄橋村を選定した。2012 年 1 月 15 日、16 日に同村の W 家¹⁾の協力のもと、実地調査を行った。また、2012 年 11 月から 2013 年 2 月にかけて、実地調査の資料を整理した上、W 家に対して追加の聞き取り調査をした。

2. 調査地概況

桐郷市は浙江省北部の杭嘉湖平原に位置する。もともとは嘉興市桐郷鎮であったが、1993 年に「県級市」²⁾に昇格された。現在、その東側は嘉興市、南側は海寧市、西側は湖州市、杭州市、北側は江蘇省呉江市に隣接している。杭州市までは 65 km、上海市までは 140 km である。縦横に国道 60 号線、320 号線、京杭大運河が走っている。



図 1: 桐郷市及びその周辺の都市の略図³⁾

低平な土地が揚子江デルタ地域の一部であることを示している。古くから米、淡水魚とシルクの産地とされている。同市の羅家角では、中国の稲作に関する新石器時代の

* 愛知工業大学基礎教育センター非常勤講師

遺跡中、最も早期の河姆渡遺跡(4770±140BC)が発見された。現在、農耕地が 3.88 万ヘクタールあり、市総面積の 55.3% を占めている。その中、水田は 2.86 ヘクタール(73.7%)、桑畑は 0.83 ヘクタール(21.3%)、その他の畑は 0.19 ヘクタール(5%)となっている⁴⁾。



写真 1：石欄橋村の民家と田んぼ

調査地の河山镇石欄橋村は、桐郷市の西部にあり、総面積が 5.512 平方 km² である。31 の「村民小組」⁵⁾によって編成され、世帯数は 930 軒、人口は 3970 人である。かつては、稲作と養蚕を中心とした農業が主な生業だった。近年、国の「新農村建設」の指導方針の下で、村の役所によって農業の「合作社産業化」との開発政策が推進されている。その結果、各戸の散在した農耕地が、村内または村外からきた「承包戸」(農耕地を請負う業者)に請負わせて、ほとんどの水田がクスノキなどの苗木の畑に変わった。さらに、同村では大小規模の企業が次々と作られて、109 社が出来ている。現在、老人と一部の婦人以外、ほとんどの村民が完全に稲作、養蚕といった従来の農業生活と切り離された。なお、市政府の「臨杭経済開発区」の建設計画に伴って、2010 年から石欄橋村の一部の農耕地と宅地の使用権が政府に徴収された。しかし、土地使用権の徴収補償金をめぐって紛争が起きたため、経済開発区の建設計画が見直され、これ以上の土地徴収が一時中止になった。⁶⁾

3. 石欄橋村のモチ米食文化

石欄橋村では、主食はウルチ米となっているが、モチ米で作られる食品は主に行事食として使われている。調理後のモチ米の形態に着目すると、調査地のモチ米食品は、大別して下記のように粉食、粒食、液体と 3 種類にわけられる。

- | | | |
|--------|---|-------------------------------|
| 1. 粉食 | { | ① 搗き餅：「年糕」 |
| | | ② 押し餅：「錫糕」、「寿桃」 |
| | | ③ 乾かし餅：「雪片糕」 |
| | | ④ 練り餅：「清明団子」 |
| 2. 粒食 | { | ⑤ 蒸し餅：「粽子」、「赤豆飯」 |
| | | ⑥ 炒り餅：「炒米」 |
| 3. 液体: | | ⑦ 発酵餅：「米酒」、「酒糟」 ⁷⁾ |

ここでは、「餅」をモチ米食品の総称として使う。モチ米の調理方法の特徴によって、さらに上記の①～⑦に細分化することができる。その中、粉食の 4 つは、モチ米をしんこにするとところから始まる調理方法である。製粉されたしんこを十分に蒸してから、さらに臼と杵によって搗くものは「搗き餅」に、しんこを押し型につめて造形するものは「押し餅」に、型に押し込んで焙炉で乾かしたのは、「乾かし餅」に、しんこを熟すまで蒸さずに、水を加えて手で練って造形するのは「練り餅」と定義する。それに対して、粒食の 2 つは、加工された後、モチ米の粒々が残っているという外観の特徴から名づけた。最後の液体は、蒸したモチ米にこうじを加えて発酵させるによって醸した甘酒とその粕を指す。

以下では、まず、調査地のモチ米食品の利用時期の順に、その調理法、用途と食用作法を具体的に紹介し、モチ米食文化の全貌を描くことを試みる。なお、我々が今日目にするモチ米伝統食品及びその調理方法と食用の作法は、歴史的変遷を経て形成されたものである。それゆえモチ米食品からその文化的な機能を論じようとするならば、その歴史的変遷も押さえておく必要がある。但し、本稿は歴史学の研究論文ではないため、歴史的な変遷は、2012 年のフィールドワークによって把握したモチ米食品の項目にそって、地方誌などの文献記載を必要に応じて整理したい。利用する文献は、主に『清俗紀聞』(中川,1994)と『中国地方志・民俗資料汇编(华东卷・下)』(丁等,1992)である。『清俗紀聞』は、「寛政年間、18 世紀の 90 年代に長崎奉行を勤めた中川忠英が監修者となって、中国清朝乾隆時代(1736～1795)ごろの福建・浙江・江蘇地方の風俗慣行文物を、近藤重蔵ら海外事情調査に長けた幕吏が、長崎の唐通事(中国語通訳官)を動員して、長崎に渡来した清国商人から問いただし、具体的な絵図をつくり和漢混文で解説した調査記録である」⁸⁾。同書は当時のもっとも日常的庶民的な風俗に着目して、実情聴取によって、細かな事物にいたるまで、絵図と記述で具体的に記録されている。今となつては、当時の福建・浙江・江蘇地方の民俗を把握するための貴重な資料となっている。『中国地方志・民俗資料汇编』は、中華人民共和国建国(1949 年)以前に編集された中国各地の地方誌から、民俗関係の記述だけを抽出して再編された民俗資料である。主に明・清・民国時代の地方誌の記述が中心である。全書は「華北」、「東北」、「西北」、「西南」、「中南」、「華東」の 6 巻に分けられているが、本研究の調査地に関する記述は「华东卷・下」に収録されている。『清俗紀聞』は日本人の目を通して客観的な対象選択だとしたら、『中国地方志・民俗資料汇编』は中国の歴代文人が自発的に関心のそそられた民俗事象をまとめた結晶だといえよ

村落の社会生活におけるモチ米食文化とその機能
—中国浙江省桐郷市石欄橋村を事例として—

う。なお、『清俗紀聞』の記述は福建・浙江・江蘇の民俗事情の混合であるが、『中国地方志・民俗資料汇编』のほうは当時の行政単位の「府」、「県」の事項まで細分されている。それゆえ、上記の2冊を本論文の参考にする。

3.1 石欄橋村における定期に利用されるモチ米食品

石欄橋村では、現在、旧正月と清明の節供といった歳時儀礼の食事活動を中心に、「赤豆飯」(蒸し餅系、「赤豆」はアズキのこと)、「年糕」(搗き餅系)、「米酒」(発酵餅系)、「清明団子」(練り餅系)、「粽子」(蒸し餅系)を定期的に食用している。また、二十数年前までは、養蚕の農繁期に備えて、モチ米を炒めて、少量のゴマを混ぜて、ゴマ入りの炒り米を定期的に作ってきた。その「炒米」(炒り餅系)は長期保存できるファストフードであり、養蚕時の夜食にされたが、養蚕の衰退に伴って、村落の社会生活から姿が消えた。

3.1.1 「灶王爺」の送迎と「赤豆飯」、「年糕」

当地では、旧暦12月24日の早朝に「灶王爺」(カマドの神)を天上に送って、旧正月1日の零時に天上から下りてくる「灶王爺」を迎える習俗がある。「灶王爺」の天上送りに際して、まず「赤豆飯」(砂糖入りの赤飯)を炊いて、涼茶と共に



かまどに並べて供える。そして、「灶王爺」の象徴とされる赤い「灶門帘」(紙で作られる札のこと)をかまどから剥がして、家族全員一同合掌して祈ってから、「灶門帘」をかまどに入れて燃やす。「灶門帘」が焼けると、「灶王爺」が天上に昇っていったと考えられている。また、家の玄関口を「松」(松)、「柏」(ヒノキ)または「冬青」(ソヨゴ)の枝で飾る。その後、お供えの「赤豆飯」をかまどから下ろして、家族で分けて食べる。



写真3: 石欄橋村W家の「灶門帘」(左)と「赤豆飯」(右)⁹⁾

大晦日の夜、「灶王爺」を迎えるために、「紅燭」(赤いろうそく)2本、線香3本、「元宝」¹⁰⁾1つ、食物若干をカマドに供える。写真4の示したように、燭台の後ろには、りんご2つ、みかん2つが置かれて、一段高くなった台には、前側が順に「年糕」盛りの茶碗3つ、「米酒」入りの杯3つ、奥の3つの茶碗には「豆腐皮」(ゆば)、「豆干」(豆腐類)、「油泡」(油あげ)、「元宝」が並んでいる。旧正月1日の零時になると、蠟燭と線香をたいて、新しい「灶門帘」をかまどに貼り付け直して、天上から下りてくる「灶王爺」を迎えて、1年間の加護をいただく。その後、供物を下げるが、「元宝」だけを残して、年中、カマドに供える。年末になって、「灶王爺」を天上に送る時、「灶王爺」の旅費として、古い「灶門帘」とともに燃やすという。



写真4: 「灶王爺」を迎える供物(2012年旧正月1日)

旧暦の年末に各戸がカマドの神を天上に送るという習俗に関しては、『清俗紀聞』では、「灶神上天日」の項に「十二月二十四日は灶神上天の日として家々に香燭・豆腐・菓子等を供え礼拝し神を送り、正月元朝に至り同様に供物として神を迎う」(1-p63)と記載されている。同書は、また『清嘉録』を援引して、「この日を「念四夜」とよび、糖元宝とよぶアメと豆あんのはいった米の粉の団子供えてカマド神を送る」(1-p64)と補足している。『嘉興湯志』では、「二十四日为“小年”。夜扫屋尘。用花糖粉团祀灶，曰“送灶”」((旧暦12月)24日は「小年」である。その日の夜、部屋を掃除して、「花糖粉団」を用い、カマドの神を天上に送る。)。『海塩図経』では、「送灶用糖粉団，以灶神朝天言人过失，用糖取胶牙意。」(カマドの神の上天に、砂糖入りの「粉団」を供物にする。ねばねばしたあめでカマドの神の歯をつけて、上天してから天神に人間の悪口を言わせないことができると信じているからである。)と記されている(p650)。

文献上、「灶王爺」の天上送りの供物とされる米の粉の団子は、菓子、「糖元宝」、「花糖粉団」、「糖粉団」とが出てきた。それらは、現在の「赤豆飯」とは、米を原料に砂

糖を入れたところが共通している。それぞれの調理方法と呼び方は異なっているが、ねばねばした餅を上天待ちの「灶王爺」に捧げると、その口を封じられ、人間の悪口を天上の神に報告できなくなるという俗信が信じられているため、「モチ米」と「砂糖」の要素が揃ったモチ米食品が供物に使われた。『清俗紀聞』に「正月元朝に至り同様に供物として神を迎う」という記録が残されているが、現在、「灶王爺」を迎える時の「年糕」、「米酒」などの供物は、その天上送りの時の「赤豆飯」と同様ではないことが明らかになった。

3.1.2 搗き餅の「年糕」

毎年、旧暦 12 月 21 日から、「年糕」を搗きはじめる。通常は、5、6 軒の家を一つの単位とし、1 ヲ所に集合して力を合わせて「年糕」を搗くため、各戸の分を作り上げるまで、2、3 日間がかかる。臼(石製、年代：清朝、高さ：70cm、直径：85cm)、杵(木製、長さ：105cm)、蒸し桶(木製：杉)、箕(竹製、直径：50cm)などの道具は、各戸から集めて共同で使うものである。毎年、「年糕」を搗く前夜に、庭の空き地にレンガで専用のかまどを作り直す習慣がある。

石欄橋村の「年糕」の加工は、モチ米を①といで、②一夜水に浸して、③電気製粉器によってしんこにする、そして、しんこを④揉んで細かくして、⑤ふかす、その後⑥蒸したしんこを石臼に移して木杵で繰返して搗く、⑦搗かれたしんこの塊を伸ばして、紐で長方形に切る、最後に⑧成型した餅に食紅で飾りの点を 2 つつける、という流れである。その中、⑦の成型は、まず、搗きたてのしんこを臼から持ち上げて、板の台に載せる。そして、一人は押さえて、もう一人はしんこのはしを押し伸ばす。最後に、紐によって長方形(長さ：15cm、幅：8cm、高さ：3cm、重さ：1 個につき 750 g ぐらい)に切って、さらに両方の切れ端だけを金錠の形に握る。その金錠のような「年糕」は「元宝」と呼ばれる。なお、生理中、産上げの女性、喪中の人が、しんこを揉むのを見に行くと、しんこが完全に蒸すことができなくなるという俗信がある。そのゆえ、むかし、村の女性は、「年糕」搗きに半分排除されていた。自ら搗き場に行かないようにしていた。



写真 5：しんこを蒸す



写真 6：しんこを搗く



写真 7：しんこを伸ばす



写真 8：ひもで切る



写真 9：食紅で装飾する



写真 10：金錠状の「年糕」

「年糕」の製法に関しては、「十二月二十日頃より二十五、六日までのうち、家々年糕を制す(糯米の粉を蒸し、砂糖をつきまぜ円き蒸籠に入れ、再び蒸す。ゆえにその形まるきをそのままに用ゆ。あるいは三つ四つに長く切りまたは金錠の形にこしらえたるもあり。大小等しからず。もとも寒中にかぎり制する事にあらず)」と『清俗紀聞』に収録されている。その記録によると、蒸したしんこのかたまりを直接に丸めて成型するという製法で、石欄橋村のように蒸したしんこをさらに搗くことがない。「年糕」の形状も、長方形と金錠の形より、円状のものがあることがわかった。これらの違いは、歴史的変遷の結果だと考えられる以外、そもそも中国江南の「年糕」の製法が地域によって多様に存在したことも推測できるだろう。

「年糕」は、行事食として主に(1)「六神」祭祀、(2)先祖供養、(3)「財神」祭祀の供物に使われる。

(1)旧暦の 12 月 25 日から 30 日までの間に、縁起の良い日を選んで「六神」(「年菩薩」ともいう)を祭る習慣がある。その際、冷たい「年糕」の塊は、醸造の「米酒」、蒸したブタの頭、生きた鯉(鯉は過去におかずとして調理されるが、現在、「登竜門」の縁起にかけて放生されるようになった。)、鶏とともに、お供えとして使用される。

W 家に「六神」の正体を確認した時、W 家の三人も隣近所の村民たちもはっきりと答えられなかった。翌日(旧暦 12 月 22 日)、W 家の主人は村の市場へ「請六神」(「六神」の絵札を買い求めること)に行ったが、昔ながらの絵札が入手できなかった。その代用の絵札には、「如来」、「観音菩薩」、「趙玄壇」、「五路財神」、「関帝」、「媽祖」を中心に、50 ほどの神々が右から左へと 6 組に分けて描かれている。W 家の奥さんは、「さあ、これは六神のかしら」と疑ったが、相変わらず新年の神札として丁重に祭った。

村落の社会生活におけるモチ米食文化とその機能
—中国浙江省桐郷市石欄橋村を事例として—



写真 11: 石欄橋村の市で販売される「六神」の御札

『清俗紀聞』の「謝神」の項では、「十二月十五日過ぎより謝神とて、家々六神(六神は趙玄壇・土地・清竜・利市・招財・和合をいう。…(中略)ならびに我が信仰の神へ三牲・果物などを供え年中守護の神恩を謝す。」と記され、さらに「六種の神を組み合わせることは古代中国より行われ、その内容は時・所によって雑多である」と注をつけられている。(1-p60)

「六神」は時代の変遷によって変化していくことがわかったが、仏教の仏様、道教の神々、俗信や英雄伝から昇格した人格神などその組合せは、民間信仰の複合化が反映されているといえよう。

(2)除夜の夕飯の前、先祖供養のお供えを食卓に並び、供物台を整える。供物台が整ったら、「紅燭」2本を錫製の燭台に立てて礼拝する。礼拝後、家族の男性メンバーを中心に「仏経」、「金元宝」をさげて、中庭で燃やす。「金元宝」、「仏経」¹¹⁾が焼けると、子孫からの送金が冥界の先祖のところに届くと信じられている。最後に、供物台に捧げたお供えを先祖のお下ろしとして、家族で共食する。旧正月3日の夕飯前、もう一度このように先祖を祭る。



写真 12: 大晦日の供物台



写真 13: 紙銭供養



写真 14: 紙銭の「金元宝」



写真 15: 「仏経」

2013年の除夜(西暦で2013年2月9日になる)の供物台は写真12、「紙銭」を下げた後の供物の並び方は写真16で示した通りである。写真16によると、左上から右下へ、順にりんご、「紅燭」と錫製の燭台、みかん、醤油漬けのゆで卵、青梗菜、鶏肉、竹の子の炒めもの、ブタのもも肉の煮込み、えびと豆の炒めもの、フナ、羊肉の醤油煮込み、カシューナッツ炒め、茶碗に注いだ「米酒」、高盛のご飯、「年糕」となっている。供物台の両端ごと、さらに「米酒」入りの杯9つと箸9膳が1列に並んでいる。



写真 16: 除夜の食膳(2013年大晦日)

まず、しきたり通りの構成と実際に用意された供物を比べてみる。「年糕」、「米酒」のようなモチ米食品は変わっていないが、おかずの品目が違っている。この点について、「除夜の供物とされるおかずの構成は、ここ数年、ほとんど変化していない。品目にこだわる必要がなく、魚類、肉類、野菜を揃えて、あわせて8/10/12品目にすればいいと思う。」とW家の息子はそう答えている。主食よりおかずの構成は、社会の面では、食材の入手難易度や食事に関する意識変化などの時代的傾向に左右し、家庭単位では、家族の味覚の嗜好などによって調整され、多少の随意性が見られる。逆に、モチ米で作られる「年糕」、「米酒」が維持されている点からみると、それらが供物としての重要性がより高いといえるだろう。

つぎに、「米酒」と箸の並び方に着目しておく。W家は3人家族の核家族でありながら、供物台の両端に、9人分の酒と箸を用意していることが興味深い。W家の主人の両親が健在であった時は、両端に、8人分の配膳が用意されていたが、W家の主人の両親が他界後、両端に一人分ずつをつけくわえた。そのような配膳は、祭る先祖の人数を意味しているだろう。なお、この2列の杯以外、スプーン付の茶碗にも「米酒」が注がれている。それは、除夜に帰宅した先祖たちが、お互いに酒をすすめることを想定して、杯の中の酒が飲みほされた時に、付け加えるために用意しておいたものである。

年末、年始の祖先祭祀の日に関しは、『清俗紀聞』によると、正月は前年の 12 月 28・29 日のころ、主人は「盛服」(潔浄な常服)で家廟に至って神主(先祖の位牌)を香をして拝して跪く。その時に、供物は果物、「糕餅菓物」など、二・三十品備える。(2-p177)

また、同書の「祖像」、「年始」の項に、以下のように記されている。

[祖像]:先祖の画像所持の者は、除夕より堂上へ掛け、元日より三日まで供物等整え、十五日にも供え、落燈の日、取り収む。(1-p15)

[年始] 官人・庶人とも、元朝にはまず衣服を改めて天地を拝し(庶人とも天地を拝する事は古よりのしきたりにて、天地の恩を謝するよしいつたう)、次に家廟の神主を拝し、両親をも拝す。...(中略)...家廟には香花・灯燭・年糕・菓子・茶・飯・酒ならびに橘子[みかん]・菱子[ひし]・竜眼肉の類を、焼き物の鉢、皿、猪口等に盛りて供え、礼拝終わり喜神の方にむかい外出し(喜神は恵方ともいえるがごとし)、神廟仏院に参詣す。(1-p4)

要するに、正月の前年 12 月 28、29 日から大晦日、元日から 3 日、15 日から落燈の日(18 日)、3 回に分けて家廟または家の堂上で先祖を祭る。回数も供物の数も、現在より多かった。現在の先祖祭りが、古来のしきたりに基づきながら、それが簡略された形として伝承されていると考えてよいだろう。

(3) 正月 4 日の深夜 12 時(即ち 5 日の午前零時)に、村の各戸は「財神」を自宅に迎える。そのお供えは、本来、「六神」を祭るお供えと同様であるが、近年、ブタの頭を省く傾向が見られる。

上述された旧正月中心の祭祀に使われる供物を表 1 にまとめた。先祖、「六神」、「財神」の順に、供物の品目が減ってきて、簡素化される傾向が示している。

表 1:旧正月中心の祭祀における供物

対象 供物	先祖	六神	財神
主食 (「年糕」)	調理済 「熟」	未調理 「生」	未調理 「生」
肉類、魚類	○	○	○
野菜、豆腐類	○	×	×
酒(「米酒」)	○	○	○
果物	○	×	×
道具	「紅燭」	×	×

また、この 3 つの場面では、「年糕」は神様、先祖への

お供えともに使用されているが、「冷食」と「温食」の区分はいまだに厳格に守られている。「菩薩に礼拝することは、儀式に過ぎない。先祖を祭ることは、先祖様を家まで迎えてもてなすのだ。そのため、供物をあらかじめ温めておかないといけない。菩薩にささげる供物は、菩薩にもって帰っていただきたいので、生のままで十分だ。先祖はこの場で供物を召し上がってから、我々子孫が続けて食べる。」¹²⁾と地元の人がそう語っている。

3.1.3 発酵系の「米酒」

「米酒」は、モチ米を醸す時の温度、湿度制限及び保存上の都合があるゆえ、毎年 11 月から翌年の 3 月にかけて、自家産のモチ米によって醸造される。この醸造時期は、『清俗紀聞』の「もつとも十月より翌正月二月頃までの内、追々造りこむなり。(2-p7)」という記載と一致している(旧暦の 10 月～2 月は、西暦の 11 月～3 月にほぼ対応している)。主な道具は、「酒蒸」という桶の形をした蒸籠である。



写真 17:「酒蒸」(杉製、底部の直径:55cm)

蒸気をよく通すために、「酒蒸」は底が板ではなく、24 本の鉄棒で交差した形にする。十数年前まで、「村民小組」ごとに、「酒蒸」を 1、2 個ぐらい有していたが、現在、W 家しか持っていない。「米酒」の醸造は、モチ米をといで冷水に浸すことから始まる。一夜浸してから、底部にガーゼを敷いた「酒蒸」に、米を入れて、かまどに構える。稲わらのふたまたは厚みのあるビニール袋をかぶせて蒸す。その間、蒸気をよく通させるために、竿ばかりを使っていくつかの穴をあける必要がある。蒸したモチ米に温水をかけて冷却し、甕に移す。甕の壁にそって、モチ米を逆さになった中空の円錐台のように押しつけて、適量のこうじを均等に撒き散らす。最後に、原料の米と等重量の白湯を注いで蓋をかけて 3、4 日間待つと、「米酒」ができ上がる。



写真 18:モチ米を蒸す 写真 19:竿ばかりでさして蒸気を通す

村落の社会生活におけるモチ米食文化とその機能
—中国浙江省桐郷市石欄橋村を事例として—



写真 20: 温水での冷却



写真 21: こうじを撒く

原料と産出の比率で計算すると、25 キロのモチ米と 25 キロの水は、約 40 キロの「米酒」を醸造することができる。その副産物の酒粕は、地元では主に魚に加えて煮魚を作る。

「米酒」を醸す時、女性が薪をかまどに入れるぐらいの手伝いは可としているが、それ以上の参与は認められない。女性が醸造に手を加えると、「米酒」の風味が落ちてしまうと信じられているからである。

「米酒」の用途は、自家消費、旧正月などの来客招待用以外に、旧正月中心の祭祀、清明節又は先祖の命日に、ほかの供え物とともに使用している。「米酒」又は「黄酒」のような醸造酒は供え物として使えるが、「白酒」を代表とする蒸留酒が使ってはならない。地元でのインタビューでは、その理由が究明されていないが、醸造酒と蒸留酒との原料の違い、製造及び保存の難易、地方の飲食習慣による嗜好性、また付加されている文化的価値の差異などの方面から考えられるだろう。ここでは、両方の文化的価値から、供物に選定されるかいないかという民間の判断基準を探る試みをする。

醸造酒と蒸留酒の起源については、『清俗紀聞』によると、「酒の原字は曾（しぼりとったもの）すなわち壺に沈殿させて、その上ずみを絞って作った酒のことで、いわゆる醸造酒」である。それに対して、蒸留酒は、「その製法から火酒・焼酒・焼酎などとよび、また阿刺吉とも呼ばれたことから判るように、元代ごろから遊牧民の南下、回教文化の東漸とともに中国に広まったもの」（2-p8）といわれている。また、「中国古来の酒はみなこの醸造酒で、漢代に丞相に賜った酒が、糯米を上、稷を中、粟を下としていらい、糯米を原料とする醸造酒が主位をしめるようになる（本草綱目）」（2-p8）。

つまり、蒸留酒が中国に伝来した前に、醸造酒はすでに中国の食文化に根を下ろしたことが明らかである。特に、モチ米を原料にした醸造酒は、朝廷下賜の酒類の中、上位を占めるため、より高い文化的、社会的意味が付加されて

いたといえよう。下賜品の中でも上級なモチ米の醸造酒を祭祀に使うことは、先祖や神々に対する敬虔な心境がうかがえるだろう。なお、定時的に先祖を祭ったり、神々に拝したりする俗習の形成時点は、おそらく蒸留酒の中国伝来より早かったであろう。それゆえ、在来の醸造酒を供えることが歴史的より早い時期に慣習化された可能性も考えられる。

3.1.4 練り餅系の「清明団子」と粒餅系の「粽子」

「清明団子」は、野草の出汁によって染めた練り餅系の団子である。「青团」とも呼ばれる。染色用の野草は、「艾草」（ヨモギ）と「鼠曲草」（ハハコグサ）が主流であるが、石欄橋村は、主にハハコグサまたはカボチャの葉を使用する。地元では、「鼠曲草」を「胡子草」、「白胡子草」、「白綿草」と呼ぶ。



写真 22: 「清明団子」

「清明団子」を作る時、まず、野原から採集したハハコグサの若葉を煮込んで、その汁を使って生のしんこ（モチ米とウルチ米の割合が約7に3である）をこねる。そして、染色されたしんこの塊をちぎって、小児の拳ほどの大きさの団子に揉む。最後は、団子をせいろうに入れて蒸すと完成する。カボチャの葉を使う場合、煮崩れない葉脈を、両手で揉んで取り除く必要がある。一方、煮込んだ草の染色剤が冷却してから、少量の生石灰を入れて均等に攪拌して、甕などに封じると、数年保存することができる。

「清明団子」が出来上がった後、さらに少量の麦芽糖を表面に撒いて揉んで食べることがある。また、冷めて硬くなった「清明団子」を油で焼く食べ方もある。

清明節になると、この「清明団子」と小豆又は肉餡の「粽子」と「米酒」とともに、先祖の墓地まで持参して、祭事が終わると、家族で供物を分けて食べる。なお、各戸は自宅の食卓に「清明団子」、「粽子」、おかず、果物を並べて、赤いろうそくをととして先祖を祭る。伝統的しきたりにこだわる家は、食卓のだけではなく、かまどの台、リビングと家畜の小屋の前にも、「清明団子」などの供物を置いて祭る。墓地に持参する供物も、食卓に並べる供物(果物を除く)も、あらかじめ温かめておかなければならない。

一方、「粽子」は、旧暦5月5日の「端午節」の行事食とされるのが一般的である。特に、嘉興市の「粽子」は中国江南地域における認知度が高くて、銘柄として大量量産

されている。それにもかかわらず、1993 年まで嘉興市に属していた桐郷市の石欄橋村では、「粽子」は端午の節供ではなく、清明節の供え物となっていた。

『中国地方志・民俗資料汇编』には明、清時代の嘉興府及び桐郷県における端午の節供の食事活動に関する記録が 6 カ所あるが、いずれも「粽子」を食べると記録されている。

例えば、「“端午”，收草药，食角黍（谚云，“未吃端午粽，布袄不可送。”见陆游诗注），饮雄黄，菖蒲酒，瓶插桃榴、葵艾以禳毒气。」（p649）である。

また、墓参りのしきたりと供物については、『清俗紀聞』では、「春祭」の項にまとめた。その中、「粽子」に関しては言及されていない。「糕餅菓物」は記録されたが、おそらくそれは「清明団子」のような餅を指しているだろう。

「祭式は前日より三牲ならびに糕餅菓物、野菜等の供物を整え（三牲の外定式の供物なし）、清浄に安排[こしらえ]して、箱あるいは竹籃に入れ、墓所へ持ち行き、…」（2－p 179）。

つまり、明、清時代、現在の桐郷市石欄橋村を含む嘉興地区には、「粽子」が端午の節供の行事食だと認識されていたといえよう。石欄橋村のように、清明の節供に「粽子」を先祖に供えることは、伝統の歴史的変遷なのか、それとも地域の食文化の特例というべきか、考察を深める必要がある。

なお、食の生産、流通事情の変化によって、「粽子」はほかのモチ米食品よりもその日常化が著しく進んでいる。食品工場の大量生産、スーパーをはじめとする販売店舗の増加によって、冷凍食品として現れた「粽子」は、もはや限定される時期にしか食られないものではなくなった。

3.2 石欄橋村における不定期に利用されるモチ米食品

石欄橋村における不定期に利用されるモチ米食品は、押し餅系の「錫糕」、「寿桃」と乾かし餅系の「雪片糕」と 3 種類がある。

3.2.1 「錫糕」

「錫糕」の名称は、錫の押し型によって成型することによって由来する。その作り方は、製粉、造形、加熱成型と 3 段階に分かれる。研いだモチ米をしんこにしてから、少量の水を加えて、均等に攪拌する。さらに、篩にかけてきめの細かい粉にする。

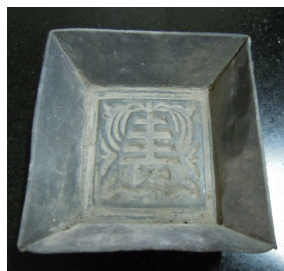
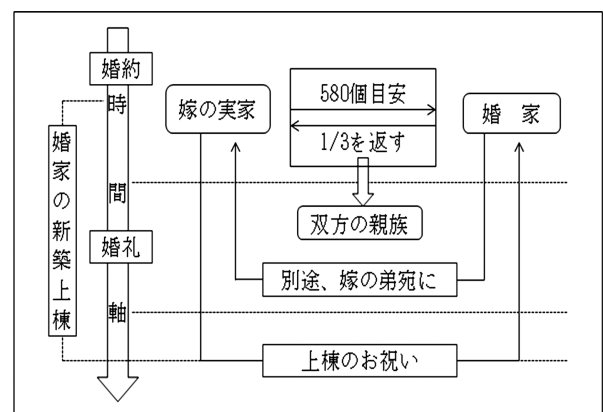


写真 23:「寿」の字の押し型(錫製。
寸法: 底部:5×5cm、上部:7×7cm)

そして、適量の粉を錫製の押し型に押しつけてから、押し型を手早く逆さにして持ち上げると、押し型の模様を刷る四角いしんこの塊が出来上がる。そして、蒸気を通して加熱して成型する。最後に、箸に食紅をつけて、模様のついた面に飾りの点をつける。石欄橋村の押し型の模様は、主に「囍」の字と「寿」の字と 2 種類がある。

「錫糕」は①婚約を結ぶ時、②披露宴を行う当日、③新築の上棟式に使われる。①婚約を結ぶ直前、嫁の実家は自家及び婚家の親戚の人数によって、580 個を目安に「錫糕」を用意しておいて、婚約を結ぶ日に、婚家に届ける。その婚家は新婦用の衣服類、金品などの結い納品と共に、贈られた「錫糕」の 3 分の 1 ぐら及び果物、「喜煙」（タバコ）、「喜酒」（酒類）、「喜糖」を返礼として、嫁の実家に送る。②これらの「錫糕」は披露宴当日まで保存される。披露宴が開いた時、「錫糕」を赤色の袋に入れて、ご祝儀の返礼として、婚家と嫁の実家と双方の親戚友人に再度配分する。その分配は、核家族の家を単位に、4 個ずつ贈る。嫁に実の弟がいる場合、婚家は改めて「錫糕」を作って、嫁を迎えに行った時、その弟あてに持って行く。③婚約後から成婚された後にかけて、婿は家屋を建てたり、増築したりするつど、嫁の実家は、その上棟式に「錫糕」をお祝いとして贈答する。婿は梁上げの儀式の直前、新築の家屋の庭や玄関口に祭壇を設けて、その「錫糕」を供物にして先祖や神祇に祭る。上棟式完了後、大工をはじめとする職人、ご祝儀を出した親戚友人に、「錫糕」を謝礼として贈る習慣がある。

図 3: 婚家と嫁の実家における「錫糕」の贈答関係図



注: 矢印の方向は「錫糕」の流れを示す

現在、「錫糕」を量産する食品工場ができて、村の市から「錫糕」を簡単に入手できるようになった。量産品は自家製のとは、同じ形をしているが、その風味が落ちたといわれる。しかし、今では家族で作るより、店から直接に購入するのが、ほとんどである。なお、2012 年 12

村落の社会生活におけるモチ米食文化とその機能
—中国浙江省桐郷市石欄橋村を事例として—

月上旬、W家は同村出身の若者の結婚式に招待された。少なくとも量産の「錫糕」ぐらいをもらえると予想していたが、結局、「錫糕」が返礼品リストから削られて、現代風の「喜煙」と「喜糖」だけになった。

3.2.2 「寿桃」

石欄橋村では、「寿桃」は桃の形をした扁平状のモチ米団子を指す。「寿桃」は新生児の満1ヵ月の誕生祝い、1歳の誕生祝と大人の50歳（数え年）の誕生祝（以降、10年ごとに祝う）。

「寿桃」を調理する流れは、以下の順となっている。モチ米のしん粉を湯の沸いた鍋に入れて、湯がすべて蒸発するまで熱する。蒸したしん粉を直径6cmぐらいの塊にこねて円盤状に押した後、小豆やゴマの餡をのせて、円盤の縁を持ち上げて封をする。その餡入りのしんこを桃の形にしている木造の押し型に押し入れて成型して保存する。食前、改めて蒸しなおる。W家は、1998年に家屋を建て直した時、その木造の型を処分したという。

3.3.3 市販の「雪片糕」

「雪片糕」（「雲片糕」、「状元糕」ともいう）は、みじん粉、砂糖、ゴマなどでねり、型に押し込んで焙炉で乾かした糯米食品である。場合によって、粳米と7:3の比率で割ることがある。それは自家製のモチ米食品ではなく、昔から専門の菓子屋または食品工場によって作られるものであり、赤い紙に包まれる。



写真 24:「状元糕」とその中身(右)

「雪片糕」は祭祀に使用されることがない。上棟式に梁を上げてから、大工が屋上から家主の用意した「雪片糕」、タバコ、餡を投げ落としながら、吉祥の言葉を唱える。その時、上棟式を祝いに来た家主の親戚、友人は新築の庭に集まって、投げてきたものを争って手に入れようとする。また、親戚、友人が新生児を連れてはじめて自分の家を訪問する時に、その家の家主は、「雪片糕」の紙ケースの裏に紙幣を入れて、初対面の贈り物として新生児にあげる。

4 村落の社会生活におけるモチ米食品の機能

村落の社会生活に関わるモチ米食の食事活動は、大別してモチ米食品の生産（調理）過程と消費（分配、食用）過程に分かれる。

その生産過程においては、モチ米食品を調理することをきっかけに、生産道具の共有・借用、労働力の提供・互換が実践されて、村落集団の互助という社会機能が発揮されている。

その消費過程について論ずる前、モチ米食品の食用時期と用途に絞って、石欄橋村のモチ米食文化を改めて概観しておきたい。その食用時期は主に下記の8つがある。①旧正月、②清明節、③旧暦12月24日を中心とする「灶王爺」の天上送り、④誕生儀礼、⑤婚姻儀礼、⑥上棟式、新築祝い、⑦新生児初訪問時、⑧養蚕時である。その中、①から③までは年中の歳時儀礼に儀礼食として定期的に食用される。それに対して、④から⑦までは、人生儀礼において不定期に現れる。⑧はかつて非常食として限定される時期にしか食べないが、現在は不定期に利用するようになった。それぞれが何時から作られるようになったかについては明らかではないが、昔から伝承されてきたという。

表 2:モチ米食品とその用途（食用時期別）

	利用時期	モチ米食品	用途
歳時儀礼	旧正月	「年糕」 「米酒」	先祖供養、神霊祭祀、饗応
	清明節	「清明団子」 「粽子」 「米酒」	先祖供養
	先祖の命日	「米酒」	先祖供養
	「灶王爺」の天上送り	「赤豆飯」	神霊祭祀
人生儀礼	誕生祝 満1ヵ月 満1歳、50歳等	「寿桃」	成長の祈願 贈答
	誕生祝 新生児の初訪問	「雪片糕」	新生児への祝福 贈答
	婚姻 婚約日	「錫糕」	姻戚関係の強化 贈答 新生活の幸福祈願
	婚姻 婚礼日		
その他	上棟式	「錫糕」 「雪片糕」	新生活の幸福祈願 贈答
	養蚕時	「炒米」	夜食

表2の用途のまとめによると、モチ米食品は、①消費品、②供物、③贈答品としての食物と、3つの機能を持ってい

ることがわかる。

第一、食品としては最大の機能、同時に最も根本的な機能は、食用する人の飢えをしのぐこと、さらに満腹感や満足感を与えることである。ここでは、歳時儀礼に、とくに旧正月を中心とした年中最大の農閑期に、「年糕」や「米酒」などのモチ米食品を自家消費、来客招待の饗応品として食用することである。また、養蚕期のような農繁期に、「炒米」を非常食としてこしらえることである。

第二、供物の献上を介して、人間側の祈願を神祇に実現してもらうということは、人間側の供物と神祇からの保護との交換関係である。その交換を成立させたのは、供物としてのモチ米などの食品である。つまり、モチ米食品は人間と神祇をつなぐ中間物、「神人関係を持たせる象徴的な存在」という機能が付加されている。

なお、石欄橋村の場合、3.1.2 節の「表 1：旧正月中心の祭祀における供物」に示した通り、先祖、「六神」、「財神」の順に、供物が簡素化されていく。また、旧正月でも、清明の節供でも、先祖に供えるモチ米食品は改めて温かめておかねばならないが、祖霊以外の神祇に供えるモチ米食品は加熱せずに冷たいもののままにする。というのは、供物の多寡、モチ米食品の熱処理の程度、すなわち、手を加える程度の調整を通して、祖霊とその他の神祇を区別して、その神格を差異化させている。この区別は、石欄橋村の供物の豊富さの対比、モチ米食品の加熱程度だけでは、説明がつかないが、同浙江省慈城鎮にも類似の作法が存在している。

慈城鎮における「年糕文化」の考察である『慈城年糕的文化记忆』には、慈城鎮の住民の口述に基づいて旧正月に先祖または神を祭るしきたりに関して詳細に記録されている。

「送年其实是敬天地礼神明，一般与祭祖同日举行。」

「送年的供品有鱼、鸡、猪、豆腐、金团、粽子，此外还有五代元宝、定糕和如意等形状的年糕。」

「祭坛有的是三张八仙桌组成的“品”字形，有的是五张八仙桌排成“品”形。」

「送好年，撤去一张桌的上桌，再将两张并列的桌子转成前后桌，这一撤桌、重排祭桌的过程俗称是“转福”。然后，再进行祭祖仪式。祭祖时送年当中用的祭盘全部改成碗头，一般有十碗或十二碗。五代元宝换成两只小元宝，另加一盘盐和一盘糖。这样做的意思是，送年为祭神，祭品不分生熟和咸淡，而祭祖为敬先人，既然是人，那么食品必须是熟的，又有咸淡之分」。(p119～122)

(日本語訳)

「送年」とは、天地を敬って神祇を拝することであり、

「祭祖」(先祖を祭ること)と同じ日に行われるのが普通である。

「送年」の供物は、魚、鶏、ブタ、豆腐、「金団」、粽のほか、「五代元宝」、「定糕」と如意などの形をした「年糕」がある。

祭壇は、3つの正方形のテーブルを「品」の字のように並べた場合があるし、5つのテーブルによって、品字の形に並べる場合もある。

「送年」の祭礼を完了してから、祭壇の先頭に置かれたテーブルを撤去して、横に並べた2つのテーブルを縦に並ぶように移動させる。これは「転福」(運勢を直す)といわれる。それから、先祖を祭る。その際、「送年」に使用された供物の受け皿を全部茶碗に変えて、供物を10または12個の茶碗に移す。さらに、「五代元宝」を金錠の形とした小型の「年糕」に代わる。塩と砂糖の皿を一つずつ追加する。それは「送年」と「祭祖」とは性質が違うからである。「送年」は神々を祭るため、供物には生と熟の区別や味付けを考慮する必要がない。一方、「祭祖」は先祖を敬うことで、その対象が人間であるゆえ、熟して味付けのあるものを供物にしなければならない。

上記の記述によると、先祖とその以外の神祇を祭るには、場所と日にちが重なっている。しかし、祭壇の配列、容器の交換、供物の内容、特にその加熱程度と調味が、石欄橋村と同じように、意図的に区別されている。

要するに、人倫関係(子孫と先祖)と人神関係という無形の秩序を、モチ米食品の加熱程度などのわかりやすい作法の区別によって表象している。

第三、誕生祝い、婚礼、新築祝いなどの人生儀礼の節点において、モチ米食品の贈答という行為が、地縁による近所関係、血縁による親族関係、婚姻によって結成された姻戚関係を定期的に結束させる機能が働いている。

5 おわりに

本稿は、石欄橋村のモチ米食品に関するフィールドワークに基づいて、生きた社会生活の体系におけるモチ米食文化の再現、モチ米食をめぐる価値観及び、モチ米食の調理と食事活動を通して構築された地域集団内の人間関係の考察を試みた。しかし、①地域食文化圏の中、石欄橋村のモチ米食文化とその機能を見極めること、②村落生活の急速の変貌の中、モチ米食文化を保護、再開発することの必要性、この2点は今後の課題として研究を進めて行きたい。

村落の社会生活におけるモチ米食文化とその機能
—中国浙江省桐鄉市石欄橋村を事例として—

注：

- 1) W 家の家庭構成：親子 2 世代の 3 人家族である。世帯主である父親(1961 年)は河山镇石欄橋村出身で、建築の請負人である。母親(1963 年)は河山镇山下村に生まれ、1985 年に W 家に嫁いだ。現在、同村にある企業で勤務していながら、W 家の畑を管理している。息子は、1986 年生まれで、貿易会社で勤務中。
- 2) 「市」という行政単位は、「(中央政府)直轄市」、「省級市」(各省の都会)、「市級市」、「県級市」の区別があり、規模が順に縮小される。
- 3) 桐郷市人民政府ホームページ,
URL<<http://www.tx.gov.cn/txgk/zrdl/>> (2012 年 12 月 2 日閲覧)
- 4) 桐郷市人民政府ホームページ,
URL<<http://www.tx.gov.cn/txgk/zrdl/>> (2012 年 12 月 2 日閲覧)
- 5) 「村民小組」：村以下の行政区分単位である。20～40 軒ぐらいからなる。「小队」ともいう。
- 6) 桐郷市河山镇石欄橋村人民政府ホームページ,
URL<<http://xnc.zjnm.cn/zdxx/dytw/view.jsp?zdid=10504&lmid=3>>,<<http://xnc.zjnm.cn/zdxx/xwlb/view.jsp?zdid=10504&lmid=6&id=2152010>> (2012 年 12 月 2 日閲覧)
- 7) 本稿では、モチ米食品の名称、調理道具の名称、中国の民間信仰における神々の呼び方、植物の名称、中国特有の呼称は地元の言い方で漢字表記に「」を付した。
- 8) 中川忠英(著),孫伯醇、村松一弥(編)：清俗紀聞,巻 1, p 127,平凡社,東京,1994.
- 9) 写真 3、4、12、13、14、15、16、22 は W 家の提供であり、その以外は筆者撮影である。
- 10) 「元宝」という用語は、馬蹄銀に似せた紙で作った「紙銭」を指す。
- 11) 中国語の「佛经」(仏經)は、仏教の經典を意味するが、本稿では、石欄橋村の方言に従って、写真 15 に示した「紙銭」を指す。石欄橋村の「仏經」は、近所の村落に住んでいる念仏の老女が、麦わら、色紙を使って作ったもので、市場の露店から入手できる。
- 12) 中国語の原文：“拜菩萨就是个仪式。拜祖先就是请祖先回来吃，所以要热的。拜菩萨是让他们把东西带走，生的就行。熟的，祖先吃完，我们就能吃”。

参考文献：

- 1 桐郷市人民政府ホームページ,<<http://www.tx.gov.cn/txgk/zrdl/>>
- 2 桐郷市河山镇石欄橋村人民政府ホームページ,
<http://xnc.zjnm.cn/zdxx/dytw/view.jsp?zdid=10504&lmid=3>、
<http://xnc.zjnm.cn/zdxx/xwlb/view.jsp?zdid=10504&lmid=6&id=2152010>>
- 3 中川忠英(著),孫伯醇、村松一弥(編)：清俗紀聞,巻 1,15－179,巻 2, 7－177,平凡社,東京,1994.
- 4 丁世良、赵放(主编)：中国地方志 民俗资料汇编(华东卷 下), 644－672, 书目文献出版社, 北京, 1992.
- 5 宋颖:端午節研究-伝統-国家与文化表述,中央民族大学博士学位論文,19-25,2007.
- 6 吴存浩(著),齐涛(主编)：中国民俗通志·婚嫁志, 164－175, 山东教育出版社, 济南, 2005.
- 7 于彤等(著),叶大兵(主编)：中国民俗大系·浙江民俗, 174－274, 甘肃人民出版社, 兰州, 2003.
- 8 王静:慈城年糕的文化记忆,118－124, 宁波出版社, 宁波, 2010.
- 9 西江雅之訳:料理の三角形,レヴィ＝ストロースの世界,42－63,みすず書房,東京,1968.