

博物館だより



No.207

令和6年2月1日

みやこ町歴史民俗博物館発行
福岡県京都郡みやこ町豊津1122-13
TEL 0930-33-4666
FAX 0930-33-4667

博物館休館日カレンダー 2024年 2月							
日	月	火	水	木	金	土	
28	29	30	31	1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25	26	27	28	29	1	2	

休館日 ※情報はR6.1.19現在

みやこの里に春が来た! みやこ町三重塔まつり

みやこ町内外に春の到来を告げる名物行事として親しまれてきた「みやこ町三重塔まつり」。コロナ禍で中止が続きましたが、今年は久々に開催されます。早春のひと時、三重塔周辺でゆっくりと春を堪能しませんか?

日 時：2月25日(日)10時～15時 / 場 所：豊前国分寺跡公園(みやこ町国分)



★★★主な催し物★★★

- 三重塔まつり少年少女俳句大会表彰式 10:00～ 於:三重塔前広場
- 一般俳句大会(投句受付および選評) 10:00～ 於:会場内受付/国分公民館
- 文化財行事:護摩焚き行事(山伏問答・火渡り) 13:00～ 於:特設護摩壇周辺
- 出店(鯉こく・豚汁・地場産米ごはん等) 10:00～ 於:会場内出店テント

まつりについてのお問合わせ先

みやこ町三重塔まつり実行委員会(事務局:文化係/博物館 電話:0930-33-4666)



▲ボランティア「ガード編」における活動例
文化財解説板のクリーニング作業

★文化遺産ボランティア(豊み隊!)養成講座
町の宝をガイド&ガード&ワーク
するスタッフを募集・養成する講
座です。今からでも大丈夫!

★博物館友の会
バスハイク・歴史たんけんウォー
ク等の学びの旅やイベントに参加
できます。

★博物館で「楽習」始めませんか?
博物館は郷土資料の展示と学芸
員らのサポートによる知と学びの拠
点です。以下の会や講座を利用して
楽しく学びませんか?詳しくは博
物館へお問い合わせ下さい。

◆講座教室・催し物ガイド
2月の歴史講座

- 【漢詩紀行講座】
2月3日(土) 9時30分～
 - 【古文書講座】
2月10日(土) 10時～
 - 【古典かな講座】
2月17日(土) 9時30分～
 - 【みやこ学講座】
2月17日(土) 13時30分～
- ※日程等変更となる場合があります。
※見学会等は別途通知します。



▲展示資料の一つ荒鬼面(左) 鬼会とよばれる祭で使われる
恐ろしい鬼面ですがその正体は仏さまなのだそうです

12・1月の業務日誌から

12月24日(日)から5日間、博物館を臨時休館
して燻蒸作業を行いました。
収蔵資料を虫やカビの害から守るため欠かせ
ない作業で、毎年この時期に行いますが、作業は
28日(木)に無事終了しました。

1月13日(土)、大分県立歴史博物館inみやこ
(出張展示)が館内ホールで始まりまし
た。同館
えりすぐりの資料が3月17日(日)まで無料で公
開されます。精巧に作られた資料は迫力満点で、
見ごたえ十分です。



▲作業では収蔵庫に殺虫ガスを一定時間充満させたの
ち安全濃度を確認しながら送風機で強制排出します

みやこの歴史発見伝 164

「豊の国」のお餅文化

餅から探るみやこの歴史②

寒餅つき

「大寒」の時期に搗かれる餅が「寒餅」です。この地域の「寒餅つき」では、お正月のように鏡餅などではなく、「かきもち」や「あられ」などが作られます。餅はカビが生えやすい食品ですが、昔からこの地域では「寒の水で搗いた餅はカビが生えない」と伝えられてきました。一年でも寒さが厳しく、乾燥したこの時期に餅を搗いて、適した大きさに切り分けられた後、冷気にさらして乾燥させることにより長期保存が可能な「餅」になります。特に「あられ」の



赤、黄、緑に彩られた、「あられ」の素材となる「餅」

素材となる餅は、赤、緑、黄などの色粉で彩られるなど、前回ご紹介した「白鳥の化身」とされる白いお餅とは趣が異なり「華やかさ」を感じさせるお餅です。冷蔵庫がない時代、かきもちやあられは一年を通して食べられる大切な保存食として重宝されました。今回は、餅米やお餅つきに欠かせない道具がいつ頃、どのような形で伝わってきたのか、また豊前地域以外では味わうことができない独自の「お餅料理」をご紹介します。

カマドと甗の「キッチン革命」

お餅作りに不可欠なものが「餅米」と「カマド、甗」です。私たちが日頃、食べる「ごはん」は「うるち米」を炊いたものですが、もち米はこのうるち米が変異したもので、その確率は10万回に一回の「奇跡」とされ、タイやラオスでは餅米が主食となっています。この粘りの強い餅米が、東南アジアや中国、朝鮮半島を経由して日本に伝えられたと考えられています。餅米は古くから蒸して食べられてきましたが、みやこ町では発掘調査で、古墳時代の竪穴式住居に設けられたカマドが検出され、また甗に用いられた土器が出土しており、これらの年代から、少なくとも1600年ほど前には、お米を蒸して食べていたことが伺えます。それまで家の床面中央に設けられ

た炉（囲炉裏）でお米を炊いて食べていましたが、火加減を誤ってしまうと焦げてしまい貴重なお米が無駄になってしまったため、温度調整が容易な蒸し器の出現は、まさに「台所革命」であり、調理の歴史に大きな変革をもたらすことになりました。兵庫県前行者塚古墳（5世紀前半頃）では丸餅を模したとみられる土製品が出土していることから、かまどや甗と共に餅も、約1600年前には朝鮮半島を経由して日本に伝えられたと推察されています。またアジアや中国では、日本と同様に餅やおこわが重要な儀礼と深く結びついていることから、これらの精神文化も併せて伝えられたものとみられます。古代の日本では、蒸したお米を「強飯」と呼んでいますが、現在、餅米を蒸して作られる赤飯などを「おこわ」と呼ぶのは、その名残とみられます。また東南アジアや中国では、臼と杵による餅つきがみられる地域は限られ、粽やおこわにして食べられることが多いようです。非常に興味深い事例として、アフリカのガーナに伝わる臼と杵を使った「餅つき」が挙げられます。「フーフー」と呼ばれるこの「餅」は餅米ではなくキャッサバとよばれる植物のでんぷん（タピオカの原料）を搗いて作られるもので「激辛の汁」につけて食べられます。辛さのあまり「フーフー」と言いながら食べる

ため、この名が付いたと言われている。

豊前の郷土食「酢餅」

この地域の寒餅つきで、あられやかきもち用の餅米を蒸し終わった後に、決まって最後の蒸籠で蒸された餅米で搗かれるのが、きな粉餅やあんこ餅、そして「酢餅」です。最後の蒸籠の餅米を用いるのは、「餅が冷めないうちに食べないと美味しくないので」というのがその理由といわれます。鏡餅や雑煮など「儀礼食」としての餅料理を除いて、一般的には、きなこ餅やあんこ餅のように甘味を加えて「スイーツのように食べる餅料理」がみられますが、これとは全く対照的な餅料理が「酢餅」です。この地域でみられる酢餅の作り方をみると、搗き立ての熱い餅を一口大にちぎって、大根おろし、唐辛子、酢、醤油などで調味された汁に入れ、混ぜたら完成となります。調味の配合などは各家によつて異なりますが、酢は決まって橙を絞った「橙酢」が用いられるようです。酢餅のように餅を「酸味と辛味」の味付けで食べる餅料理は、国内でも大変珍しい事例とみられ、特に辛味は、前述のガーナの餅「フーフー」と意外な共通点を見ることが出来ます。これを踏まえて、民俗調査などさらに詳しく調べてみると、この酢餅は豊前地方、特にみやこ町を含む京築



アツアツの餅でつくられた酢餅

地域を中心とした「郷土食」とみられ、例外的なものを除いて、旧豊前国の行政区（北九州市から大分県宇佐市）以外では、ほとんどみることができないため、「酢餅文化圏」の範囲は豊前地域に限られるものと思われます。町内で行われる餅つきの場面で、当たり前のように目にする、この「酢餅」が豊前特有の食文化として受け継がれていることを改めて誇りに思いたいものです。

餅伝承と酢餅

このようにみやこ町を中心とした豊前地域の「餅文化」を探ってみると日本古来の儀礼食としての餅にまつわる伝承の舞台となったことや、独自に育まれた餅料理など、非常に興味深い事例を確認することができました。このように歴史や風土に育まれ、伝えられてきた独自の「餅文化」をこれから大切に伝えてゆきたいものです。

(井上信隆)