

食文化ストーリー創出發信

ぶちたたかっしやい

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、いろりて焼いて灰の中に埋めました。来客がくると掘り出し「ぶち、たたかっしやい」と言って、いろりの縁でた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えます。

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。



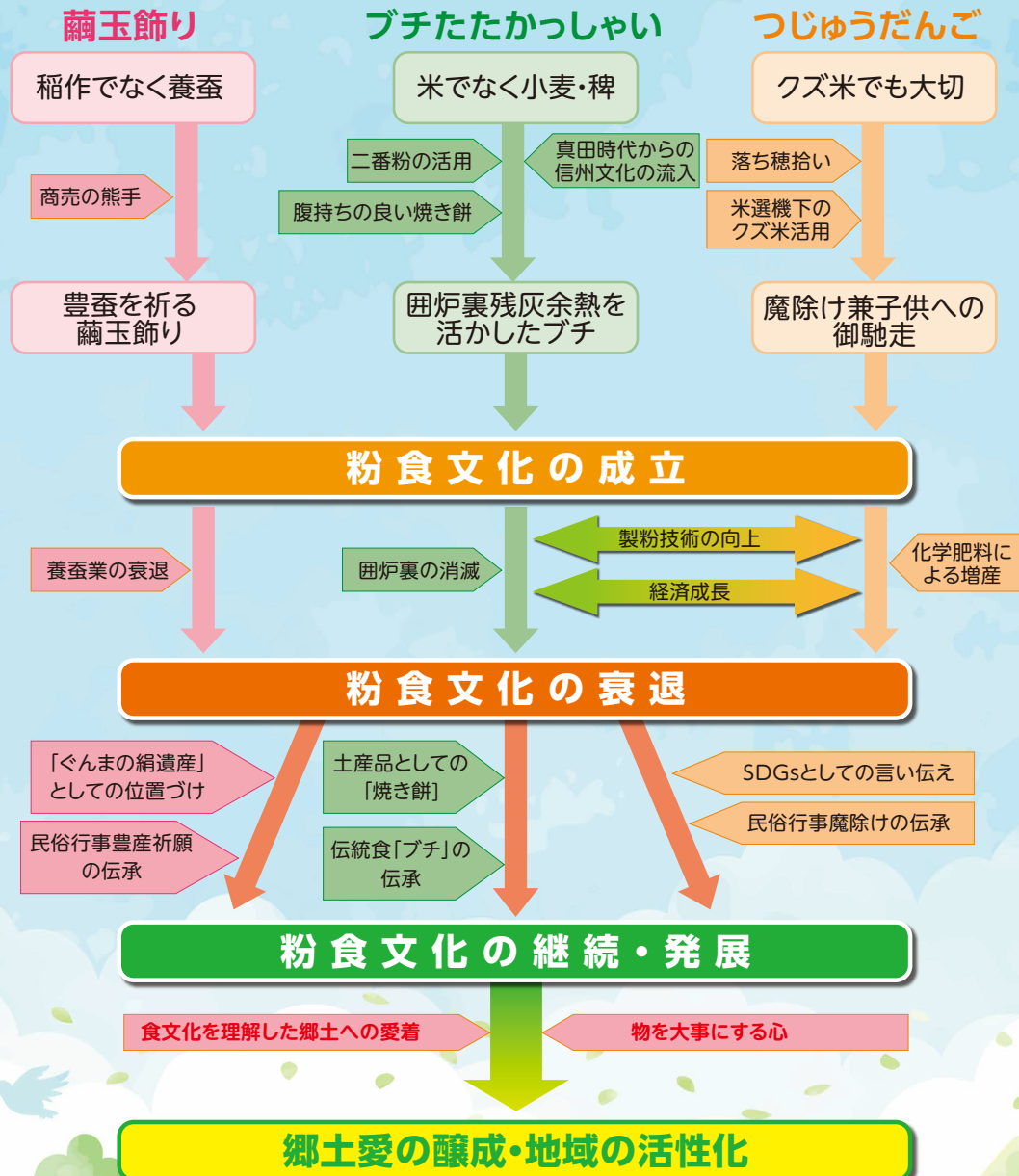
有識者検討委員会

- 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



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。(ネコのことをプチと言った)

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はいけない。



②つじゅう団子とは



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う時代もあった。

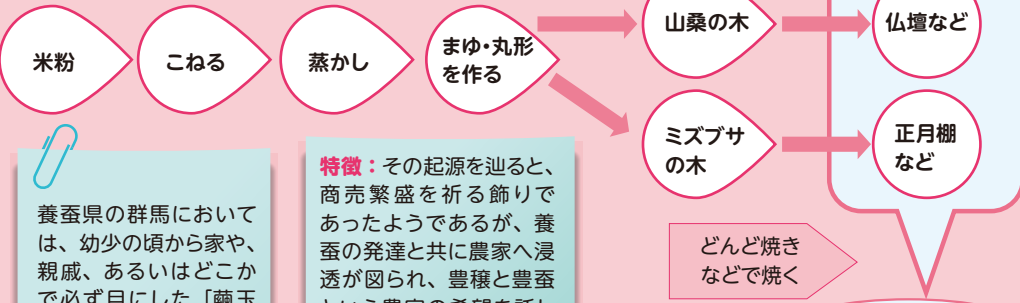


「つじゅう団子」とは、稲作の終了した田に落ちた穂拾いと、米選機下のクズ米を、米の収量が獲れない山間地では、これらのクズ米を何とか食べたいとの一心から、団子へと加工し、それでも泥臭さが抜けきれないため、鬼除け退治のおまじないとして、各戸に飾り、普段満足のいく食生活となっていなかった子どもたちに食べさせるという形の民俗行事として発展していったものである。

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



養蚕県の群馬においては、幼少の頃から家や、親戚、あるいはどこかで必ず目にした「繭玉飾り」である。近年は養蚕の衰退と共に減少傾向を辿り、一般家庭では見ることはできなくなった。

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。



どんど焼きなどで焼く

食す
醤油などは繭が汚れると付けていけないで食べる

利根沼田地方における粉食文化

典型的な中山間地及び山間地であるので、田圃は少なく、獲れる米も僅かであるので、米の代替としての麦・稗に頼らざるを得ない。

収量の少ない米を補うため、麦・稗などの穀物を作り、食すための方策も考えた。



◎食生活の変化による穀物摂取量の大幅な減少。
◎生活スタイルの変化による外食依存。

- ①ぶちたたかっしやい
- ②つじゅう団子
- ③繭玉



- 美味しい
- 珍しい
- 満足感
- お値打ち感