

鹿児島端午の節句を祝う菓子

— 「あくまき」「ふつ団子」「かからん団子」「春駒」 —

進 藤 智 子

1. はじめに

鹿児島は、自然の恵みの賜物である郷土菓子をいただきながら春の訪れを喜び合う。「ふつ団子」に始まり、「あくまき」「かからん団子」「春駒」と名前もユニークであるが、いずれも米を主原料とする鹿児島独自の菓子である。とりわけ5月5日のこどもの日の頃、鹿児島島の食のルーツや歴史的背景、風土性を強く感じさせる菓子がよく食べられている。

現在、こどもの日（1948年に定められた国民の祝日法以降¹⁾は、こどもの人格を重んじ、こどもの幸福をはかるとともに、母に感謝する日とされ、男の子も女の子もいっしょに健やかな成長を祝う日である。一方、この日は昔から『端午の節句』と言われてきている。その歴史²⁾は古く、中国より平安時代に日本に伝わったとされる。午の月の最初の午の日（端午）に災厄を祓うため菖蒲酒や菖蒲湯などの風習が生まれ、尚武に通じるところから男子中心の行事となり、男の子の成長を祝う日となった。その慣習は今でも残り、男の子のいる家では「こいのぼり」「兜」「五月人形」を飾り、男の子の健全な成長を祝う。また、この節句を祝う食べものとして江戸時代後期の風俗誌『守貞謄稿』に図入りの「江戸の柏餅」と「京坂のちまき」の記録³⁾が残されており、節句の菓子として定着していたことを裏付ける。日本中、全国的には『端午の節句』は「柏餅」や「ちまき」を食べる風習が現在まで受け継がれ一般的となっている。その風習は、鹿児島においても例外ではないが、この時期鹿児島では、風土性豊かな郷土菓子もよく食べられている。

『端午の節句』には鹿児島では、「あくまき」をいただく。鹿児島では、

「ちまき」のことを「あくまき」といい、これ抜きには語れない。また、同じ頃「ふつ団子」「かからん団子」「春駒」も家庭で手作りされ、食べられてきた。これらは各家庭で作られ、受け継がれてきた菓子である。しかしながら、時代とともに変化し、手作りは少なくなり、昨今は店で購入し食べることが多くなっている。また、季節にあまり関係なくほぼ1年中、買い求めることができるようになっている。

筆者は本学生活学科の調理学実習を担当している。その授業の中で、食育的観点から「あくまき」をはじめとする郷土菓子を取り上げ製作するようになって15年近くになる。当初若い学生達が素朴な郷土菓子に興味を寄せるのか懸念したが、杞人之憂であった。学生達は、私の予想以上の関心を示し、製作過程を楽しみ、美味しい、家でも作りたいと積極的である。若い世代に如何に多くの食体験と作り方を教わる機会を与えることができるかが、郷土食が受け継がれていく原点であると確信し、学生達へ想いを込めて取り組んでいるところである。

鹿児島島の春の恵みと先人達の生活の知恵から生まれ出た端午の節句菓子について記述する。

2. あくまき

『端午の節句』の「ちまき」は鹿児島では「あくまき」を意味する。「灰汁巻き」と表記する場合もあるが、全国的にもめずらしいものである。2018年4月26日のウェザーニュースに興味深い調査結果⁴⁾が示されていた。調査結果⁴⁾によると、北海道、東北、関東甲信、四国（高知、愛媛）や九州（宮崎、長崎、佐賀）で竹の皮でおこわを包んだ「中華ちまき」、東海北陸、近畿、中国、四国（香川、徳島）、九州（福岡、大分、熊本、沖縄）は、「笹の葉に白くもちもちとしたお団子」が食べられている。木灰で煮て作るべっこう色をした「あくまき」は、唯一鹿児島県のみ食べられており、全国的にみても珍しいことを裏づける。図1⁴⁾に示す。



図1 端午の節句に食べられている「ちまき」の種類
ウェザーニューズより引用⁴⁾

「あくまき」は、孟宗竹の皮に包まれた透明でつややかなべっこう色をした餅菓子である。言い伝えによると、第17代島津義弘公が関ヶ原の戦い（1600年）に持参させた薩摩兵児（さつまへこ）の兵糧だったという説⁵⁾、薩摩藩の戦陣食として活用されていた説⁶⁾もあるが定かではない。一晚、灰汁につけたもち米を、孟宗竹の皮に包み、孟宗竹を割いたひもで結んで灰汁で3時間以上煮ると、美しいべっこう色をしたもちもちとした餅菓子が出来上がる。おいしい「あくまき」の決め手は、いい灰汁をとることで、灰汁の取り方と何の木を燃やした灰かということが各家庭の秘伝として伝えられて受け継がれてきた。この灰汁は、アルカリ性で殺菌効果が高く、殺菌性と通気性のある竹の皮に包むことも冷蔵保存の技術もない時代に、高温多湿な鹿児島において、食べ物を腐敗しにくく長持ちさせる薩摩の先人達の知恵の結晶である。食べ方は、糸やあくまきを包み結んでいた竹の皮のひもで厚さ1～2cmの輪切りにし、好みできな粉や黒砂糖、白砂糖をかけていただく。

「あくまき」に類似したものとして、鹿児島県内では種子島・屋久島

地域の「角巻き（つのまき）」、坊津地域の「唐人巻き」が知られている。製法は、ほぼ「あくまき」とほぼ同じであるが、三角錐のような形をしている。「角巻き」⁷⁾は、駄竹（^{ダチク}暖竹：イネ科ダンチク属の常緑多年草）の葉2枚で三角に餅米を包み、ミチシバとよばれる植物の茎で結ぶ。灰汁で煮る場合が多く、好みで小豆を入れる。その形が牛の角に似ているところから「角巻き」と呼ばれ、家庭で作られている。また、坊津の「唐人巻き」⁸⁾は、形は「角巻き」と同様であるが、博多浦では、灰汁で煮るが、久志地区では、灰汁を使用せず小豆と塩を入れて作る。包む葉はダテツガラ（^{ダテツガラ}暖竹：イネ科ダンチク属の常緑多年草）を使用し、ひもにはイグサを使用する。坊津は、薩摩半島南端の港町で、唐の高僧鑑真和上が秋目の浜に上陸（753年）した土地である。「唐人巻き」の名の由来は遣唐使が作り方を伝えたともいわれ、その名が残されているとの説⁹⁾もある。

台湾にも、男の子の節句に、灰汁を使い甘い「あくまき（^{キーツワン}鹹水粽）」と肉や野菜を具にした塩辛い（^{ギャンパーツワン}鹹肉粽）がありいずれも三角錐のような形に包んだちまきを食べる風習がある^{9,10)}。

鹿児島島の郷土料理は、「あくまき」にしても中国大陸や台湾からの影響をうけて、今日まで受け継がれていることを感ぜずにはいられない。

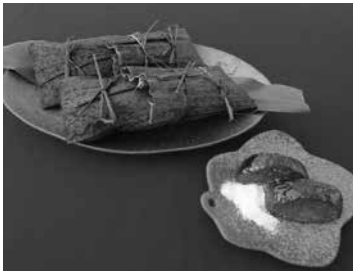


写真1 あくまき



写真2 角巻き

2. ふつ団子

5月の節句の頃、食べられる菓子里に「ふつ団子」¹¹⁾がある。「よもぎ団子」のことである。全国的には「よもぎ餅」あるいは「草団子」等呼ばれるが、鹿児島では、よもぎのことを「ふつ」とか「ふっ」、だんごのことを「だご」とも呼び、「ふつだご」、「ふっだご」ともいう。私自身は、

鹿児島県の端午の節句を祝う菓子

日常、「よもぎ」のことを「ふつ」とも「ふっ」とも言わないが、昭和1ヶタ生まれの父が何か拍子に「ふつ」と表現したことがあり、書物に書かれているように鹿児島弁でそのように言うことを実感した記憶がある。

平安時代の嘉祥3(850)年の『文徳実録』には3月3日に母子草もんたくじつろく(春の七草のゴキョウ)を摘んで草餅を作ることが歳時となっている記録¹²⁾がある。室町時代によもぎを使用するようになり、江戸時代に上巳の節句(3月3日)の食べ物として菱餅が定着した説が有力³⁾である。よもぎは、日本全国に野生している植物で、早春に新芽を息吹き、栄養価(鉄分やビタミンA、ビタミンC、食物繊維を多く含む¹³⁾)に優れていることから、よもぎの力で病気から守る、邪気を払うという人々の願いが込められた食材であったようである。一方、よもぎの呼ばれ方は様々で、九州(福岡、長崎、佐賀、熊本、鹿児島)では「ふつ」^{14,15)}と呼び、鹿児島県では地域により「ふっ」、奄美大島では、「ふち」¹⁶⁾、沖縄県では「フーチバー」と呼ばれる。「フーチ」=病気を治す、「バー」=葉、つまり病気を治す葉、長寿の薬草とされ、沖縄の郷土料理には欠かせない食材となっている¹⁷⁾。「よもぎ団子」は日本中で、そして鹿児島の「ふつ団子」も、はるか昔より今もなお、よもぎの恵に人々の健康長寿の願いが込められた早春の菓子である。

鹿児島弁の「ふつ」の表現に何となく愛着を感じてからは、意識して「ふつ団子」と言い、学生達にも「ふつ団子」として授業をしている。春の摘みたてのよもぎで作ったふつ団子は、よもぎの香り高く格別である。学生達と作る「ふつ団子」は、中はつぶあん入りで、きな粉をかけていただく。



写真3-1 ふつ団子



写真3-2 ふつ団子

3. かからんだんご

5月の節句に欠かせない菓子に「かからん団子」がある。サルトリイバラの葉を鹿児島ではかからん葉という。葉のついている蔓はとげがするどいので“触るな”を鹿児島弁“かからんで”から「かからん葉」に転じたのだろうと勝手に解釈している。中は小豆あんともぎ入りの団子が多いようある。奄美地方では、黒糖ともぎを練り込み月桃の葉に包み「ふちむち」、カシヤ（クマタケラン）の葉に包み「かしゃもち」と呼ばれている。さつまいもをふかして入れる場合もある。また、月桃の葉は鹿児島弁でサネンと呼ぶ地域も多く、サネン餅、サネン団子とも呼ばれている¹⁸⁾。大隅地方の錦江町ではケセン（肉桂）の葉に包み「けせん団子」と呼んでいる。かからん、月桃、カシヤ、けせんのいずれの葉も春を感じさせる香りが際立ち、また抗菌性が高く防腐剤代わりとなっており、先人の方々の知恵に敬服する。



写真4 かからん団子



写真5 けせん団子

4. 春駒

「春駒」は鹿児島県名物の蒸し菓子である。餅粉、粳粉、小豆あんを混ぜて蒸し上げた7～8センチメートル長さくらいの筒状をした羊羹のような餅菓子である。

名前由来がおもしろい。日本銘菓事典¹⁹⁾によると文政年間（1818～30）鹿児島新照院に住んでいた高橋八郎種美という武士が、携行食料を目的に作ったのが始まりで、当初は長さ30センチメートル、太さ5センチメートルもの大きな餅で、その形状から、「馬んまら」または「新照院の馬んまら」と呼ばれ、そのまま菓名となった。たまたま、大正天皇が鹿児島行幸の際、これが供され、菓子名を陛下に聞かれたが、侍従は

鹿児島県の端午の節句を祝う菓子

その菓子名が言いにくく、とっさの機転で「春駒」といったのが名前になったと伝えられている。「春駒」はそれ以降の菓名とされている。

今村知子「私の鹿児島料理」には、「昔は一晩水につけた孟宗竹の皮をさっと蒸して柔らかくして切り、春駒を1コずつ巻いて蒸した。竹の香りがうれしい春駒であった。」と記されている²⁰⁾。



写真6 春駒

5. 代表的な春の菓子の作り方

(1) あくまきの作り方

表1 材料と分量

| 材 料 | 分量 (20本前後：大鍋1つ分) |
|----------|------------------|
| もち米 | 2kg |
| 灰汁 (市販品) | 1800ml |
| 孟宗竹の皮 | 20～22枚 |

〈作り方〉

- ①もち米は、灰汁に一晩浸漬し、ざるにあげる。
- ②孟宗竹の皮も水につけておく。
- ③柔らかくなった②を端からさいてひもを作る。(1枚につき3～4本)
- ④③を広げ、下部半分位を折り曲げ、横も折り袋状にし、①を適量入れ、口を閉じる。または、上部をふたのように折り曲げる。(各家庭や地域によって異なる。)
- ⑤③のひもで3～4か所ゆるめにしばる。(もち米は煮ると膨潤するため)
- ⑥大きな鍋に入れ、水でうすめた灰汁をたっぷりに入れ、途中注ぎ足

しながら3時間程度煮る。

⑦出来上がったら、ざるにとって冷ます。

⑧竹の皮を剥ぎ、結んでいたひもまたは糸で1～2cm厚さの輪切りにし、きな粉、白砂糖、刻んだ黒砂糖をかけていただく。

(木灰を作る場合)

①木灰を布を敷いたざるに入れ、上から水を灰の全体にわたるように少しずつかけ、日時をかけて灰汁をとる。

(2) ふつ団子の作り方

表2 材料と分量

| 材 料 | 分量 (10個分) |
|-------------|-----------|
| 白玉粉 | 50g |
| 水 | 120ml 位 |
| 砂糖 | 50g |
| 上新粉 | 110g |
| よもぎ *重層0.3% | 30g |
| つぶしあん | 180g |
| きな粉 | 適宜 |

〈作り方〉

①白玉粉に水を加え、つぶしながら砂糖、上新粉を加えて混ぜる。

②耐熱性のボールに①を入れ、約20分蒸す。

③たっぷりの沸騰水に0.3%の重層を加え、よもぎを入れて1～2分ゆで、水にとってさらす。

④③は絞って、刻み、すり鉢でよくする。

⑤蒸し上がった②をすりこ木で水をつけながらつき、④を混ぜてさらにつき混ぜ、手でこねる。

⑥⑤とあんを等分にし、あんを包む。

⑦好みの量のきな粉をかけていただく。

鹿児島県の端午の節句を祝う菓子

(3) かからん団子の作り方

表3 材料と分量

| 材 料 | 分量 (10個分) |
|-----------|-----------|
| 団子の粉 | 100g |
| さらしあん | 50g |
| 砂糖 | 100g |
| 塩 | 少々 |
| 水 (かたさ調整) | 50ml 程度 |
| かからん葉 | 20枚 |

〈作り方〉

- ①さらしあんは、ふきんに包み、ボールに水を注ぎ、何回も水を取りかえて、固く絞る。
- ②団子の粉、①、砂糖、少々塩を混ぜ、水を少しずつ混ぜながらこね、耳たぶくらいのかたさになるように調整する。
- ③②を個数分に等分にし、丸め、それを平たくしておく。
- ④③をかからん葉2枚で包んで、強火で15～20分蒸す。

(4) 春駒の作り方

表4 材料と分量

| 材 料 | 分量 (10個分) |
|------|-----------|
| こしあん | 100g |
| 砂糖 | 100g |
| 水 | 10ml |
| 白玉粉 | 50g |
| 上新粉 | 50g |

〈作り方〉

- ①もち米粉とうるち米粉は、合わせてよく混ぜておく。
- ②こしあんに半量の砂糖を混ぜる。
- ③別のボールに残り半量の砂糖と①をよく混ぜ合わせる。
- ④③に水を加え、かたさを調整する。
- ⑤④を厚さ2cm、幅8cm程に広げる。
- ⑥⑤を10等分に切り、転がして棒状にする。
- ⑦ぬれ布巾をひいた蒸し器に入れて、竹串をさしてタネがついてこなければ蒸し上がり。(約10分位)

6. 栄養価

本学実習時製作の菓子を食品成分表²¹⁾を用いて栄養価計算を行った(表5-1)。あくまきは、100g当たりの成分値を示した。ふつ団子、かからん団子、春駒は1個あたりの成分値を示した。また、比較のためにショートケーキおよびシュークリーム100g当たりの成分²²⁾を示した(表5-2)。表5-1に示す菓子の材料は、もち米、うるち米、もち米またはうるち米から作られる米粉、小豆、砂糖である。したがって、炭水化物を主成分とし脂質が非常に少ない。おやつ量は子どもの場合エネルギー必要量の10~20%²³⁾、成人の場合は10%以内が良いとされ、食事バランスガイドでは200kcal程度を目安としている²⁴⁾。これらを総合すると、子どもに限らず、カロリーや脂質の摂取は押さえたい世代にとっても、質的量的に適していると言える。

7. おわりに

春は、桜餅やうぐいす餅をはじめ、和洋問わず多種多様な色彩豊かな菓子が出回り、どこかしら華やいだ明るい気持ちにさせてくれる。それらの菓子同様に鹿児島では伝統的な春の菓子が出回る。特に『端午の節句』の頃は、「あくまき」、「ふつ団子」、「かからん団子」、「春駒」をよく食べ、それらを食べると鹿児島県人は、不思議と落ち着く。共通する主原料は米で、見た目は素朴でしゃれっけもなく、ネーミングは直の表現であることも鹿児島らしい。そこには、飾らない故郷があり、そのことに安堵するのかもしれない。

2013年、「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録²⁵⁾された。そのことで、世界各国では「和食」が健康長寿につながるとブームとなっているが、何よりも日本人自身が「和食」を誇りに思い、その素晴らしさを再認識する起点となっていると思われる。ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」は、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」として4つの特徴が示されている。その特徴は1. 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重 2. 栄養バランスに優れた健康的な食生活 3. 自然の美しさや季節の移ろいの表現 4. 正月などの年中行事との密接な関わりである。さらに、ユネスコ条約の本来の意図は“危機に瀕している文化を保護”することにあるとされている。

表5-1 実習時作製菓子の栄養価

| | エネルギー (kcal) | 蛋白質 (g) | 脂質 (g) | 炭水化物 (g) | カルシウム (mg) | 鉄 (mg) | 食塩相当量 (g) | 食物繊維 (g) |
|----------------------|-----------------|------------|-----------|-------------|---------------|-----------|--------------|-------------|
| あくまき (100g) (2切れ) | 132 | 2.3 | 1.8 | 25.7 | 6 | 0.1 | 0.0 | 0.2 |
| ふつ団子 (1個) | 127 | 2.6 | 0.6 | 27.9 | 11 | 0.7 | 0.0 | 1.5 |
| かからん団子 (1個) | 93 | 1.9 | 0.2 | 21.1 | 3 | 0.5 | Tr | 1.4 |
| 春駒 (1本) | 90 | 1.6 | 0.2 | 20.5 | 3 | 0.4 | 0.0 | 0.7 |

表5-2 牛乳およびショートケーキの栄養価

| | エネルギー (kcal) | 蛋白質 (g) | 脂質 (g) | 炭水化物 (g) | カルシウム (mg) | 鉄 (mg) | 食塩相当量 (g) | 食物繊維 (g) |
|---------------------------------------|-----------------|------------|-----------|-------------|---------------|-----------|--------------|-------------|
| ショートケーキ 1ピース (100g) ²²⁾ | 344 | 7.4 | 14.0 | 47.1 | 33 | 0.7 | 0.2 | 0.6 |
| シュークリーム 大1コ (100g) ²²⁾ | 245 | 8.4 | 13.6 | 22.3 | 47 | 1.2 | 0.3 | 0.2 |

平成の鹿児島県の食卓は、全国とほぼ同様、外食、中食の増加、同時に核家族や共稼ぎ家庭が大多数となり、料理の作り方はもちろん食の習わしまでが伝承されなくなっていることは否めない。鹿児島県の春を代表する「あくまき」、「ふつ団子」、「からん団子」、「春駒」等々は、鹿児島県の無形文化遺産そのものである。入手方法は手作りが少なくなり、購入が大半を占めるようになった。しかし、間違いなく中高年以上の世代の人にとっては、購入してまでも食べたい懐かしい味である。郷里を離れていても郷愁を覚えるという味である。幸い学生達は、郷土料理やその料理の習わしに強い関心を示している。著者の行った郷土料理の喫食に関する研究²⁶⁾でも女子短大生の伝承の意識が非常に高い結果が得られている一方、郷土料理が伝わりにくくなっている状況が浮き彫りとなっている。若い世代に伝える環境づくりが喫緊の課題である。まずは、『端午の節句』には、自然の恵み豊かな郷土の春の菓子を味わってみようではないか。ここから、家族の会話がはずみ、郷土鹿児島県の食文化を大切にすることが芽生え、受け継がれていく。そのような環境で育った子どもたちは、素朴なその味に愛着や懐かしさを覚える時がいつの日かきつと来るに違いないと思う。そして先人達の知恵に尊敬の念を持つであろう。鹿児島県には、『端午の節句』を祝う菓子として「あくまき」「ふつ団子」「かからん団子」「春駒」等々風土色豊かな春の菓子が存在する。そのようなすばらしき郷土鹿児島県の食文化の伝承にこれからも微力を注ぎたいと思う。

8. 参考・引用文献

- 1) 萌文書林編集部編、子どもに伝えたい年中行事・記念日、萌文書林、p26、2010
- 2) 谷田貝公昭監修、イラスト版子どもの伝統行事、合同出版、p46、2006
- 3) 江原綾子・石川尚子編、日本の食文化—その伝承と食の教育、アイ・ケイ コーポレーション、p73、2010
- 4) ウェザーニュース、<http://wethernews.jp/s/topics/201804/270085/>
- 5) 鹿児島県食生活改善推進員連絡協議会編、郷土の味、ふるさと鹿児島県食生活改善推進員連絡協議会、p96、2008

鹿児島県の端午の節句を祝う菓子

- 6) 梅木屋、<http://umekiya.jp/akumakisetsumei>
- 7) 種子島地区栄養改善推進員連絡協議会編、うまなかえ 種子島郷土料理集、p65
- 8) 市報みなみさつま、67、p21、2011
- 9) 今村知子、私の鹿児島料理、柴田書店、p34、1998
- 10) 柴田書店編、食在台湾、柴田書店、p20、1993
- 11) 今村知子、鹿児島の料理、春苑堂書店、p178~179、1999
- 12) 高橋節子、和菓子の魅力—素材特性とおいしさ—、p21、2012
- 13) 香川芳子監修、食品成分表2015、女子栄養大出版部、p82、2015
- 14) 一般社団法人 日本調理科学会 『次世代に継ぐ 日本の家庭料理』委員会編集、平成24~25年度『次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理』聞き書き調査報告書
- 15) 一般社団法人 日本調理科学会 『次世代に継ぐ 日本の家庭料理』委員会編集、平成26年度『次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理』聞き書き調査報告書
- 16) 藤井つゆ、新版 シマヌ ジュウリ、南方新社、p30、1999
- 17) 栗原毅・佐々木ゆり監修、ニッポンの長寿食、主婦の友社、p168~169、2014
- 18) 南日本新聞開発センター編、かごしま味紀行 家伝直伝、p48~49、2004
- 19) 山本候充編、日本銘菓事典、東京堂出版、p252、2004
- 20) 今村知子、私の鹿児島料理、柴田書店、p33、1998
- 21) 香川芳子監修、食品成分表2015、女子栄養大出版部、2015
- 22) 香川芳子監修、食品成分表2015、女子栄養大出版部、p216、2015
- 23) 竹中 優、土江節子編、応用栄養学 栄養マネジメント演習・実習 第4版、p89、2017
- 24) 芦川修貳監修、エスカベリック公衆栄養学概論、p123~126、2018
- 25) 農林水産省、<http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich>
- 26) 進藤智子、女子短大生の郷土料理の喫食に関する実態、鹿児島純心女子短期大学研究紀要、41、p75~88、2011

(本学准教授)

