

《研究ノート》

四国山地西部におけるトチノミ食の変遷：
高知県の町本川地域の事例

手代木 功基

1. はじめに

山地溪畔域の主要な構成種であるトチノキ (*Aesculus turbinata*) の種子であるトチノミは、日本各地の山村において古くから重要な食料資源となってきた(松山 1982; 野本 2005). トチノミはサポニンやアロインなどの有毒成分を含み、食用にするためには、高度なアク抜き技術が必要とされる. 和田(2007)らの先行研究では、全国の山村で様々なアク抜き方法がみられることが明らかにされており、山村における自然資源利用の多様性を示すものとして注目される. またトチノミ採取のために、集落に近い山林ではトチノキが選択的に伐採されずに保護されてきたことから、一部地域においてはトチノキ大径木が密集して生育する「トチノキ巨木林」が成立していることも報告されている(手代木ほか 2015).

トチノミ食は、アク抜きしたトチノミとモチゴメなどを混ぜて搗いたトチモチが代表的である. その他にも、トチノミを粉状にしてアク抜きし、練って固めたトチダンゴや、トチノミとキビやヒエ等の穀物を混ぜて粥にしたトチガユなども全国各地にみられた(野本 2005). 一方で、トチノミはその採取やアク抜き等に手間がかかるため、高度経済成長期以降、トチノミ食に関わる慣行は各地で衰退してきた(和田 2007). 特に、トチモチ以外のトチダンゴやトチガユなどの食慣行はほとんど消失してしまった.

しかしながら、トチノミを含む製品が地域の特産品として販売されるという事例も複数の地域で生じている(例えば藤岡ほか 2015). 近年では、トチモチが全国各地で販売されている他、土産物としてトチノミせんべいやトチノミかりんとうなど様々な製品が生み出され、新たなトチノミ食がみられるようになってきている(和田 2007). これらのトチノミ製品を販売している地域では、過去のトチノミ食慣習との繋がりがみられ、一時期は衰退したトチノミ食が、観光と結びついた新たな形で展開している地域も存在している(手代木ほか 2016). しかしながら、トチノミ食慣行の変遷と現在のトチノミ製品の製造・販売状況との関係について明らかになっている地域は限られている.

本研究が対象とする四国山地におけるトチノミ食の慣行については、過去に近藤(1999)や辻(1996)など複数の文献によって報告されている. 辻(1996)は、四国山地ではかつて広い地域でトチノミが食されてきた一方で、1980年代後半から1990年代前半には、限られた地域でしかトチノミ食が確認できないことを示した. また、和田(2007)は四国山地をトチノミ食の衰退地域と位置づけ、トチノミ食の慣行が近いうちに消失する可能性を示唆した. 実際に、全国の道の駅で販売されているトチノミ製品の分布をまとめた手代木ほか(2016)においても、四国での販売は確認されていない. このように、四国山地におけるトチノミ食慣行の現状については、十分に明らかになっていない.

本研究では、四国山地西部に位置する高知県の町本川地域におけるトチノミ食の変遷について、既存研究と現地調査をもとに明らかにする.

2. 調査地の概要

本研究の調査対象地は、高知県吾川郡いの町本川地域（旧本川村）である（図 1）。本川地域は高知県と愛媛県の県境に位置し、徳島県に河口を持つ吉野川の源流となっている。本川地域は四国山地の山々に囲まれており、地理的・経済的な孤立性が高い。本川村(1963)によれば、この地域は「高知県一の僻地」「狐狸のすまいどころ」と呼称されてきたという。現在では、高知県高知市と愛媛県西条市を結ぶ国道 194 号線や、県境の新寒風山トンネルが開通し、本川地域から高知市や西条市へのアクセスが容易になっている。

本川地域は、1889 年に長沢村、越裏門村、寺川村、桑瀬村などが合併し本川村となった。2004 年には、伊野町、吾北村と合併し、吾川郡いの町の一部となっている。2010 年の国勢調査によると本川地域の人口は 563 人、世帯数は 301 世帯である。また高齢化率は 47.1% である。本研究で主に調査を行った越裏門・寺川集落は、本川地域の中でも源流部に位置する。寺川は、「寺川郷談」という宝暦年間の役人による生活の記録が残されている場所としても知られている。2010 年の国勢調査によると、越裏門には 36 世帯、寺川には 15 世帯が居住している。

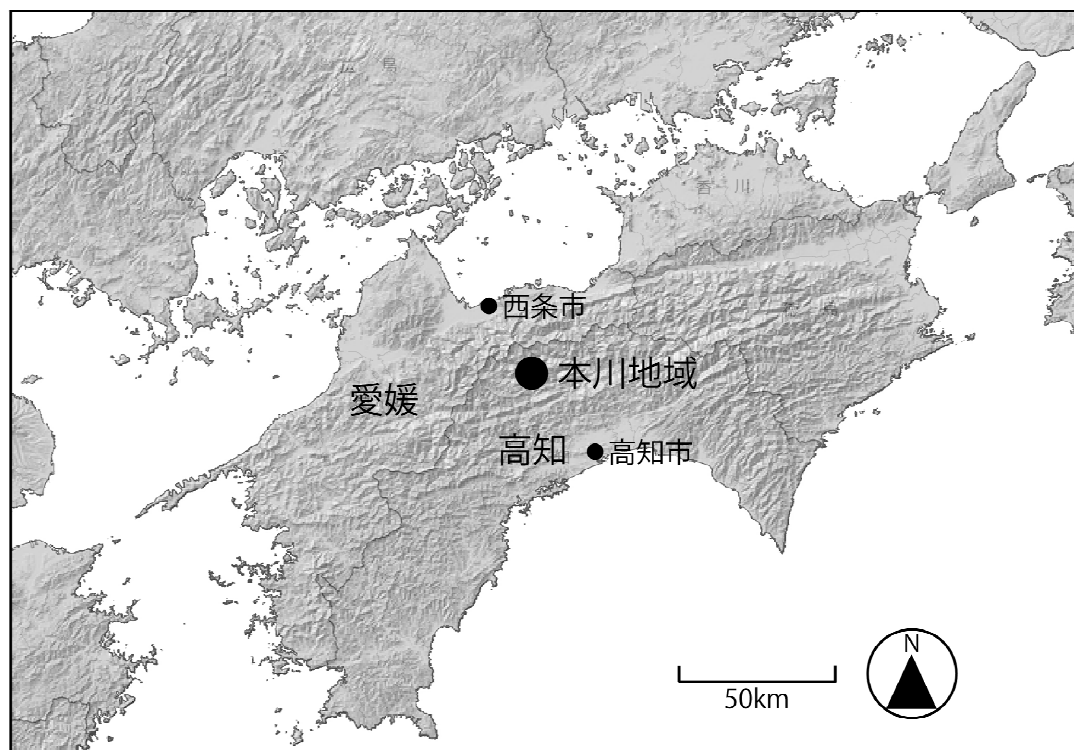


図 1 調査対象地の位置（地理院地図により作成）

3. 調査方法

本研究に関わる現地調査は、2017年9月から2019年11月にかけて複数回実施した。本川地域の越裏門・寺川・長沢集落においてトチノミ食に詳しい地域住民10名に対して、過去から現在にかけてのトチノミ利用・トチノミ食の変遷に関する聞き取り調査を行った¹⁾。過去のトチノミ食に関しては、聞き取り調査の結果に加えて対象地域で行われた既存研究を参考にした。

4. 結果と考察

4.1 過去のトチノミ食とトチノキの管理

調査地域及び四国における過去のトチノミ利用に関する先行研究では、四国において過去にトチノミ食の慣行がみられたことを示している。特に調査地域である本川地域に関する先行研究は複数みられる。

例えば、辻(1996)は大正3年生まれの越裏門の女性への聞き取りから、トチモチの作成方法の詳細を記録している。越裏門におけるトチノミの採集に関しては、特別な規制や慣行はなく、誰もが山に入ってトチノミを採取できたという。また、過去にはコメとついたトチモチではなく、キビやソバ・タカキビ・アワなどの穀物の粉と煮固めたトチダンゴが食されていたことを報告している。トチノミと合わせるキビやソバは四国山地の焼畑で栽培される作物であり、四国山地のトチダンゴの起源は焼畑にあると考えられる(辻1996)。

また、高橋(1998)によれば、本川地域の戸中集落^{とちゅう}が昔は漢字で「枳生」と書かれ、トチノキが多く生育していた集落であったという。トチノミは特に飢饉の際に重要な食料となったことから、飢饉でも食べるものがある場所として、他の集落から嫁に来る人が多くいたという。また、第二次世界大戦後の食糧難の際には、トチノミが食べられていたことについても報告されている。

坂本(1992)も、本川地域では戦前までは乏しい食料を補うため、トチノミを拾い集めて、冬の間に何度かトチダンゴを食べていたことを報告している。トチダンゴは、アク抜きしたトチノミにトウモロコシ粉やソバ粉などを混ぜて湯でこねて丸め、熱湯に入れ茹でてダンゴにしてそのまま食べたり味噌をつけて食べたりしたという。トチダンゴは冬につくることが多いが、大変手間のかかる食べ物であったそうである。

近藤(1996)は、四国山地の本川地域以外のトチノミ食についても報告している。例えば土佐郡大川村北大川ではひと冬かけてトチノミを粉にしてトチ粉を作り、それをトチダンゴやトチガユにしていたという。また、モチにトチノミを加えて搗いたトチモチも作られており、トチノミ食は日常の食料として欠くことはできなかった。また、高知県香美郡物部村(現香美市)や徳島県那賀郡木頭村(現那賀郡那賀町)でも大正時代の終わりまでは

山仕事にトチモチの弁当が欠かせなかった。坂本・田辺(1988)においても、土佐郡や吾川郡北部では乏しい食料を補うためのトチダンゴを食べる家もあったことを報告している。

聞き取り調査においても、多くの住民が過去のトチノミ食に言及した。例えば、長沢の A 氏(80 代男性)は子供の頃にトチノミ拾いをした経験を語り、戦中や戦後の食糧難の際にトチモチ²を作っていたという。また、越裏門の B 氏(70 代男性)も約 60 年前までは自宅で祖父母がトチモチを作っていたと述べていた。さらに、越裏門の C 氏(90 代女性)は、小さいころに祖母が作ったものを食べており、当時はモチ米が手に入らなかったため、キビ粉と一緒にトチダンゴをつくっていたと語った。また、トチノミでおじやのようなもの³も作っていたという。

一方で、地区によってトチノミ食の慣行は異なっていた可能性がある。例えば、寺川から越裏門へ嫁いだ D 氏(90 代女性)は、寺川にいた時期にはトチモチを作っていなかったが、越裏門に嫁いだ後は、トチモチを作っていた姑の影響を受けて、自分でも作るようになったという。

さらに、トチノミ食品の原料であるトチノミを採取するため、トチノキの管理も行なわれていた。辻(1996)によると、越裏門では江戸時代初期から後期にかけてトチノキが等高線に沿って 5～7m 間隔で植林されていたという。また、四国山地において、トチノキはトメ木(禁木)扱いにされ、長い間伐採を免れてきた(辻 1996)。したがって、他地域ではあまりみられないトチノキの植栽等もみられるなど、種子の利用と関連してトチノキも保護されてきたと言える。しかしながら、これらのトチノキは 1950 年代から家具材として伐採され、少なくなった。

4.2 トチノミ食の衰退

1960 年頃まで多くの世帯で食されてきたトチノミ食品は、その後本川地域において急速に衰退していった。先述の B 氏は、1955 年以降はトチモチを家で作らなくなったという。他にも多くの地域住民が 1950 年代から 1960 年代までに日常でトチモチを作ることをやめている。したがって、日常的なトチノミ食の慣行は、住民の生活や食事の変化などさまざまな理由によってほとんど消失してしまったと考えられる。前述の D 氏は、「たくさん食べ物が手に入るようになった現在では、トチモチなんて誰も作ろうと思わないだろう」と述べていた。

特に、キビやアワなどの穀物と結びついたトチダンゴは、1955 年頃から焼畑の衰退とともに四国山地全域で食べられなくなっていった(辻 1996)。辻(1996)は、トチモチとの味覚上の差が大きいことがその原因であるとしているが、詳細についてはさらに検討する必要

がある。

一方で、地域の祭りなどの祝祭では、限定的に食べられていたことも聞取りから明らかになった。複数の住民が、本川地域での祭りの際にトチモチを含むモチがよく食べられていたと語っており、それらは1990年代まで続いていたという。また、祭りにトチモチが出てくるかどうかは集落によって異なっており、トチモチが作られていない集落もトチモチを毎年作り続けてきた集落も存在した⁴。しかしながら、祭りでトチモチを出す集落も徐々に減っていったそうである。

4.3 トチノミ食の新たな展開

前節で述べた通り、本川地域におけるトチノミ食は衰退の一途をたどってきた。しかしながら、トチノミ食は祝祭で食べられてきたことや、さらに新たな展開をみせていることが聞取りから明らかになった。ここでは、特にC氏が近年まで行なってきたトチモチ作りに着目しながら新たな展開を示す。

C氏は、前述のように子供の頃に祖母が作ったトチダンゴやトチモチ等を食べていた。その後、自らがトチモチ作りを行っていたわけではなかったが、60歳になった頃(1980年代中頃)から再び思い出しながらつくるようになった。その理由としては、義父母や夫の世話が一段落して、時間があつたためである。「トチモチ作りは手間がかかるので、時間がなかったらできないもの」である一方で、トチモチは「珍しくおいしい」ものであると述べていた。

作り方は、祖母が昔やっていたのを見ていたので、それを思い出しながら作った。アク抜きは、コナラやクヌギ等の広葉樹の灰で灰汁を作り、そこにトチノミをつけておくという形で行ない、加熱することはない。3～4日して、トチノミに灰汁がしみていなかったら失敗である。また、アク抜きが済んだトチノミは、モチ米1升に対して200～300g程度混ぜることでトチモチにする。これらは祖母に直接教えてもらったわけではなく、あくまでも幼少時代の記憶と試行錯誤の中で確立していった。原料であるトチノミは息子が山へ行って拾ってきてくれたという。

トチモチは、基本的に自家消費用であつたが、販売も行うようになった。販売場所は高知市で、毎週日曜日に開催される「日曜日市」である。息子が日曜日市に出店していたため、そこで売るために作ったという。その後、1990年頃から越裏門で7月に「氷室祭」(後述)が行なわれるようになり、祭りでC氏がアク抜きをしたトチノミを使って、トチモチをつくようになった。しかし、作業が大変になったため、C氏は8年ほど前にトチモチ作りやアク抜きをやめてしまった。

C氏によるトチモチ作りは行なわれなくなったが、越裏門におけるトチモチ作りは、氷

室祭への出品のために現在も続けられている。氷室祭は、江戸時代に土佐藩主に献上していた氷の貯蔵庫である同地域の氷室を、集落の西方にある手箱山の山頂付近に再現し、7月に来場者に振る舞うイベントである(菅谷ほか 2001)。1990年に越裏門の住民が中心となって開催し、それ以降毎年続けられている。近年では本川地域出身で、現在は高知市に住んでいる元住民らも積極的に関わるようになり、SNSを用いて告知も行われて毎年500～600人が来場する大きなイベントとなっている(写真1)。

氷室祭では、開催当初はC氏がアク抜きしたトチノミを原料としてトチモチをついていたが、C氏がアク抜き等の作業をやめた後は、より若い世代が中心となってアク抜きを行うようになった。現在、アク抜き作業を担うメンバーの中心人物であるE氏(60代女性)は、C氏に電話で教えてもらったりしながらも、インターネットに掲載されているいの町以外の地域の情報を参照しながらアク抜きを行なうようになった。そのため、アク抜きの手法はC氏のアク抜きの方法とは異なっている。C氏によれば、はじめのうちはアク抜きがうまくいかないことも多かったが、毎年続けており徐々に味も安定してきたという⁵。2018年時点でも氷室祭の際にトチモチ作りを続け、販売を続けている(写真2・3)。また、こうして習得したトチモチの作り方を、いの町地域雇用創造協議会(2013)にまとめるという作業も行った。

また、トチモチ作りに使用するトチノミは寺川地区の奥にある谷へ知人に拾いに行ってもらったりするといい、E氏はトチノミを拾える山林を自身で認識していた。実際に2019年にトチノミ拾いをしている谷を視察したところ、谷底付近の約0.3haの範囲に6本のトチノキが生育していることを確認した。生育している6本のトチノキの胸高周囲長の平均は316cmであった(写真4)。また6本⁶のうち3本が胸高直径1m以上の大径木(巨木)であり、限られた範囲においても、トチノキの大径木群が生育していることが明らかになった。これらの植生は、手代木ほか(2015)で示された滋賀県朽木地域の事例と同様に、地域でトチノミが利用され続けられてきたことによって残存している植生である可能性が高い。

一方で、トチモチ作りを存続していくためには様々な課題が残っている。例えば、トチノミのアク抜きをする際に必要になる良質な木灰をいかに入手するかという点が問題となっている。アク抜きのためには、クヌギやコナラ等広葉樹の灰が大量に必要な。そのため、E氏は囲炉裏がある町内の民宿などの知り合いから譲ってもらうといった工夫をしているが、現代の山村の暮らしの中で手に入りにくくなってきた木灰やトチノミなどの自然資源を安定的に確保することが、今後も課題になると考えられる。



写真1 2018年7月の氷室祭の様子
(以下全て筆者撮影)



写真2 氷室祭で販売されていた
トチモチ (2018年7月)



写真3 トチモチにするために天日干し
されるトチノミ (2017年11月)



写真4 寺川のトチノキ巨木林
(2019年11月)

5. おわりに

本研究により、消失が危惧されている四国山地のトチノミ食が、衰退しつつも近年新たな展開をみせながら継続していることが明らかになった。本川地域では、アク抜き等の複雑な技術が世代を越えてそのまま伝わっているわけではなく、地域住民の試行錯誤や、インターネット情報の活用などによって技術や味が変質しながらも、トチノミ食という食文化が継続されている点が特徴的であった。こうした変化は、本地域においてトチノミ食の慣行がひろくみられたことと関わっていると考えられる。トチノミ食が住民にとって馴染みがあったからこそ、氷室祭でのトチモチの出品などの新たな展開が企画され、現在でもトチノミ食の慣行が継続しているのではないだろうか。

今後の課題として、四国山地の他地域の状況を明らかにするとともに、担い手不足や後

継者の問題など、山村の課題と関連付けて四国におけるトチノミ食について検討していく必要がある。また、インターネットの普及や住民の新たなネットワークの構築によって伝統的なトチノミ食が再び活性化した本地域の事例は、地域の自然資源との関係を見る点でも興味深く、さらに詳細を明らかにしていく必要がある。もう一点、本地域で興味深い課題は、本川地域の北に位置する愛媛県西条市側ではトチノミ食の慣行が確認できないことである。高知県側と愛媛県側でトチノミ食の慣行に違いが生じた理由等についても今後検討していきたい。

謝辞

現地調査にあたり、いの町職員の山中友和さんにはさまざまな便宜をはかっていただいた。また、越裏門の岡林さんご夫妻には詳しいお話を伺ったばかりか、現地での滞在も含めて大変お世話になった。また、本川地域の皆さまには、聞き取り調査に快くご協力いただいた。以上のお世話になった方々に深く感謝いたします。本研究は国土地理協会学術研究助成「九州・四国山岳地域における特異な植生景観の動態に関する地理学的研究」をもとに実施した。本稿は、国土地理協会に提出した研究成果報告をもとにして、加筆・修正を加えたものである。

注

- 1 なお、聞き取り調査対象者の氏名等は、個人情報保護のために仮名としている。調査対象者の選定に際しては、いの町本川支所から地域の事情に詳しい方を紹介してもらい2017年10月4日に座談会形式で聞き取り調査を実施し、その後必要に応じて個別に追加調査を実施している。また、調査対象者の年代は聞き取り時の年齢をもとに記載している。
- 2 聞き取り時の発話にしたがって記載しているが、実際にコメとついたトチモチなのか、トチノミを粉にしてコメ以外の穀物とあわせたトチダンゴなのかは確認できていない。
- 3 野本(2005)などで示されているトチガユを指すものであるが、発話に従った。
- 4 本川のどの集落でトチモチが出されていたかどうかは今回の聞き取り調査からは明らかにすることができず、さらに調査が必要である。
- 5 ただし、E氏やトチモチ作りに関わるB氏によれば、「トチモチはあくまでイベント用」であり、普段食べることはないとのことであった。
- 6 現地においてトチノキの胸高周囲長を計測したところ、それぞれ400, 379, 228, 241, 289, 359cmであり、狭い範囲にトチノキの中径木・大径木が密集していることが明らかになった。

文献

- いの町地域雇用創造協議会(2013)『伝えたいふるさとの味～いの町本川の四季レシピ集～』いの町地域雇用創造協議会。
- 近藤日出男(1996)『何を食べてきたのだろう』高知新聞社。
- 近藤日出男(1999)『四国・食べ物民俗学』アトラス出版。
- 坂本正夫(1992)「土佐郡本川村寺川の食物誌－ひえの栽培と食生活－」土佐史談 190: 51-56。
- 坂本正夫, 田辺寿男(1988)『図説日本民俗誌高知』岩崎美術社。
- 菅谷文則, 宮川敏彦, 山崎清憲(2001)『氷室のはなし: 高知・手箱山』国道194号広域観光推進協議会。
- 高橋常雄(1998)『本川の生活誌』本川村教育委員会。
- 辻稜三(1996)「四国山地におけるトチノミ食とその地域的特色について」行動と文化 20:1-14。
- 手代木功基, 藤岡悠一郎, 飯田義彦(2015)「滋賀県高島市朽木地域におけるトチノキ巨木林の立地環境」地理学評論 88(5): 431-450。
- 手代木功基, 藤岡悠一郎, 飯田義彦(2016)「トチノミ加工食品販売の地域的特徴―道の駅販売所に着目して―」季刊地理学 68(2): 100-114。
- 野本寛一(2005)『枳と餅一食の民俗構造を探る―』岩波書店。
- 藤岡悠一郎, 八塚春名, 飯田義彦(2015)「滋賀県高島市朽木地域におけるトチモチの商品化」人文地理 67(4): 40-55。
- 本川村(1963)『村のすがた』本川村。
- 松山利夫(1982)『ものと人間の文化史 47 木の実』法政大学出版局。
- 和田稜三(2007)「トチノミ食の文化的な特色と地域差」谷口真吾・和田稜三編: トチノキの自然史とトチノミの食文化. 日本林業調査会. pp. 217-260。