

別冊

おいしいだものがたり

～資料館資料編～ ■日本遺産「山寺と紅花」関連企画展「大石田雛人形展」より

資料館では2月3日から「大石田雛人形展」が開催されます。大石田のひなまつりは月遅れの4月3日に節句を祝う風習がありますが、昔からひな膳に載せられたのが「くじら餅」です。

くじら餅は、江戸時代の朝鮮通信使への饗応に採用されていた記録があります。朝鮮通信使とは朝鮮王朝が派遣した外交使節団のことで、鎖国中日本が通信を結んでいたのは朝鮮王朝と琉球王国のみでした。朝鮮通信使には正使のほか一流の学者や文化人たちも含まれており、彼らの来訪は大陸の先進文化に触れることのできる希少な機会でもあったのです。国賓として丁重に扱われた一行は、移動する先々で豪華なもてなしを受けました。

高官たちには、高級食材をふんだんに使った最上級の本膳料理がふるまわれました。この贅を尽くした献立には様々な菓子類も入っており、カステラや金平糖などの南蛮菓子、饅頭に羊羹、外郎といった現在でもよく口にされる和菓子が提供されています。これらの菓子と肩を並べていたのが「くじら餅」なのです。ここから当時のくじら餅は誰もが知る名菓であり、さらには賓客をもてなすのに適した銘菓でもあったことがわかります。

当時のくじら餅がどのようなものだったのか、菓子製法書『古今名物御前菓子秘伝抄』（享保三年・1718）には次のように記載されています。「①上新粉一升に対し氷砂糖二合をませ、お湯で捏ねる。②羊羹型の箱の中で厚さ4.5cmほどに延す。③餡一升到葛の粉を二合入れ、②の上に厚さ1.2cmほどに延す。④蒸し器で蒸し、四時間ほど冷ます。⑤いろいろな形に切る」。このレシピによれば、当時のくじら餅はうるち米のみで作り、厚さが6cm弱ほど（ティッシュボックスと同じくらい）もあったようです。さらに白い餅の上に餡を乗せて白黒二層にするのも特徴的です。これは村山地方の郷土料理「イルカ汁」でお馴染みの鯨皮に似ており、「鯨餅」という名称とのつながりも窺えます。

京都を中心に都市部ではメジャーな菓子だったくじら餅は、現在では県内最上地方や青森県の一部に残る郷土菓子となってしまいました。最上地方には新庄藩主・戸沢正庸が広めたという説がある一方、青森のくじら餅は北前船によって伝播したと言われています。山形へも北前船によって伝わった可能性もありますが、新庄藩主が広めた可能性も捨てきれません。というのも、戸沢正謙（正庸四男・五代藩主）が先述の朝鮮通信使の接待役に抜擢されているためです。その職務の過程でくじら餅を吟味することはあったであろうし、それを領国に持ち帰り普及させることも有り得たと思われます。

以上ひなまつりには欠かせない久持良餅を考えてみましたが、その雅な歴史を思いながら食べれば、ひと際美味しく感じられるのではないのでしょうか。



「大石田雛人形展」は2月3日(土)から4月3日(水)まで



大石田町公式アカウント開設

LINEはじめました

防災情報や各種行政情報を  
受け取ることができます。

友だち登録を  
お願いします！

登録方法

右の二次元コードを読み  
取って友だちに追加して  
ください。



大石田町公式LINE

防災放送の内容を

電話で確認できます

防災放送が聞き取りにくい、放送内容を確認したい等のご意見をいただき、町では防災放送確認ダイヤルサービスを開始しました。

このダイヤルは定時(夕方6時のメロディ等)放送を含め、直近の放送から8時間以内の内容を順次聞くことができます。

確認ダイヤル：0237-48-8444

■総務課総務グループ TEL35-2111 (内線218)

町の人口 令和6年1月1日現在

世帯数	2,234戸	(±0)
総人口	6,124人	(-18)
男	3,043人	(-6)
女	3,081人	(-12)

(12月中の異動)

出生	0人	転入	6人
死亡	14人	転出	10人

※この人数は外国人も含めたものです。