

高知県安芸市における カシ豆腐について

近 藤 日出男*

1 はじめに

豆腐は、古くに、中国東北部・朝鮮北部附近を原産地とする大豆を主な原料として作り出された。我が国への伝来は室町時代ではないかともいわれている〔安達 1975:185〕。今日では我が国をはじめ、東南アジア全域に広く普通に食されるに至っている。中国および朝鮮では、この豆腐の原料に、大豆のみならず、ドングリ、コンニャク、クズ、ワラビ、リュクトウなども利用されたことが、記録に示されている〔篠田・秋山 1976:140, 松山 1981〕。しかるに、有史以前から中国、朝鮮との交流があったと考えられる我が国に、豆腐を作るのに、大豆以外のものがなぜ加工原料として登場しなかったのであろうか。あるいはすでに豆腐と同じ加工食品があったにもかかわらず、記録として残っていないのであろうか。

我が国の農耕文化のさががけとなった照葉樹林帯では、秋から冬にかけて、ドングリ類が多量に生産される。これら堅果類の利用状況については、救荒食として、民俗学的あるいは考古学的調査がいくつかなされたが、ドングリ類が豆腐状食品の原料として用いられたという報告は少なく、わずかに熊本県天草郡大多尾村の「かしのみごんにゃく」が紹介されているにすぎない〔中央食糧協力会 1944:341〕。

筆者は、1969年に中国の黄腐に相当するカシ豆腐の存在することを初めて示唆した〔篠田・秋山 1976:141〕。しかし、当時、その由米、食品としての利

* こんどう ひでお、高知県立高知西高等学校

用分布について不明な点が多かったため、その後、各地で聞き取り調査を行ない、また史料にもあたった結果、最近ようやく二、三の知見を得ることができた。本論は、その事例を報告するとともに、カシ豆腐をめぐる歴史的な背景についても若干の考察を試みようとするものである。

2 カシ豆腐の原料と製法

一例として、高知県安芸市枌ノ木部落の小松藤代さんの調査事例を示す。

枌ノ木部落は、高知県の東 45km の安芸市中心部からさらに北上すること 7 km のところに位置する。ここは、背後に山を背負った山間部入口であり、尾川川と畑山川との合流点でもある。集落は左右を山に囲まれ、最近、スギ、ヒノキ等の造林地が増えたものの、もともと、アラカシ、コナラ、ツブラジイなどの薪炭林が多く、この部落よりさらに数 km 北に入れば、トチ、ブナ等の自生する純農山村地区となる。

枌ノ木部落の小松家は、江戸末期、香美郡物部村別役部落の小松家次男、孫衛門なるものが、中津尾越えの峠を通り、安芸へ木こりとして出稼ぎに来て、そのままこの部落に住みついたのがはじまりといわれる。(同家西南畑地内に、孫衛門、小松兼市夫婦墓という墓石が残っている。)

昭和の初め、上尾川の生家から小松家に嫁いだ現在の小松藤代さんは、嫁ぎ先の母から、すぐカシ豆腐の作り方をならい、手間のかかるのもいとわず、今日まで作りつづけてきたのである。

なお、この豆腐の名称は、ドングリの仲間であるアラカシの堅果を主に利用しているため、地域により、カシ豆腐、カシノ果豆腐、カシ切り、カシ切り豆腐、ドングリ豆腐などと異なるが、カシ豆腐の用語が比較的多く用いられていたため、以後これをカシ豆腐として述べる。

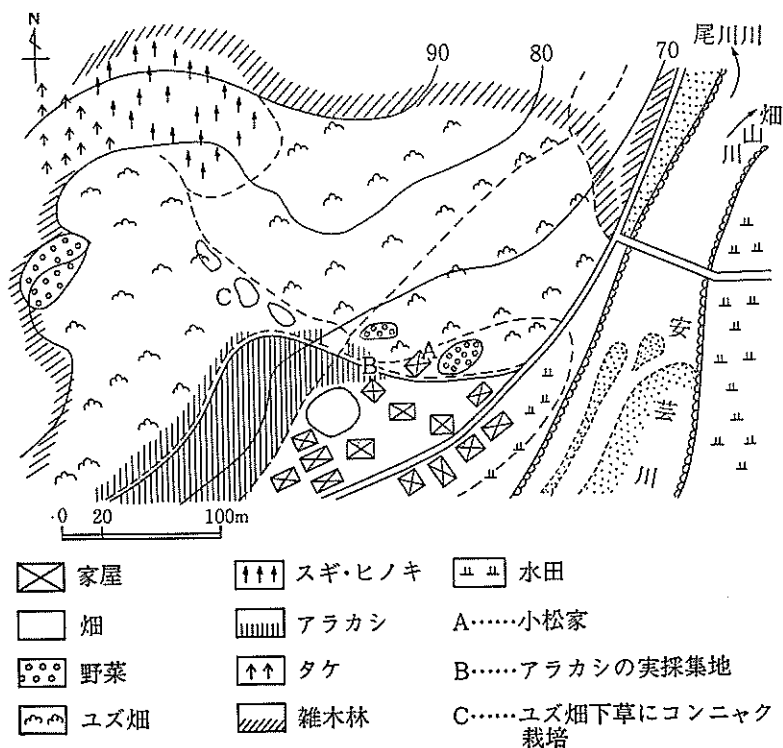
(1) 原料とその採集方法

原料として主にアラカシを用いるが、アカガシが混入することもあり、ドン

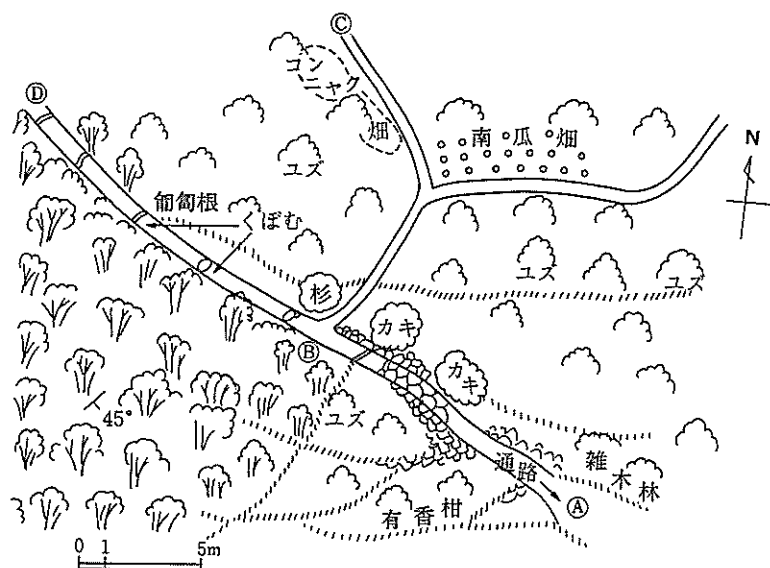
グリ類の堅果成熟の早晩の差に応じて、トチ、ウバメガシの堅果を用いたこともある。しかし、シイの実には煎ったり、ゆでたりしてすぐ食用とするので加工原料として用いられたことはない。

原料を採集するアラカシ樹林は小松家のすぐそばにあり、11月頃、堅果の熟するのをまって収穫する。同家のカシ林周辺の地形は第1図、および第2図に示すとおりであるが、現地では通路上に10～15cmの高低差をつけて、落果した堅果を採集しやすくした、断面がL字型の階段状のくぼみが約4mの間隔で見られる（第3図を参照）。

この高低差をつけるため、幅60cm、高さ10cmの転石（露頭部分のみ計測）

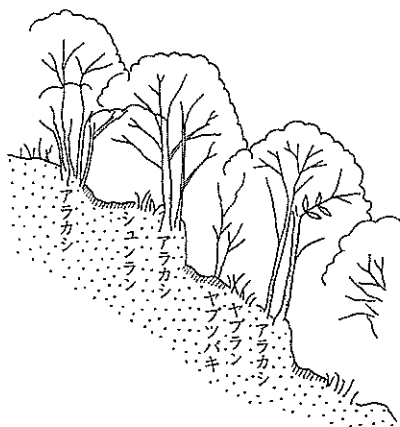


第1図 栃ノ木の小松家とアラカシ林の位置



第2図 アラカシの実採集地付近

第1図③点付近の拡大図：通路は④→③→①または④へと傾斜角 $5^{\circ} \sim 10^{\circ}$ でのぼり坂となる。③→①の通路に川原から運び上げた転石数個が埋めこまれており、石または林から通路上へアラカシ匍匐根が伸びており、通路上に約 4m 間隔で横たわる。匍匐根の一方はくぼんでおり林縁から落下した堅果が採集しやすくなっている



第3図 アラカシ林、③付近の南斜面断面、斜線の部分は下草も少なく歩きやすい

あるいは樹林から通路へのびた匍匐根をうまく利用しており、匍匐根の下部は掘り下げてあった。この通路は林冠のほぼ縁辺部に沿って通っている（第2図の㊦付近）。

樹林の南側は傾斜角 $30^{\circ}\sim 45^{\circ}$ 、高低差10m前後で、下部には人家もあり、さらに急な崖となっているためこれから下へ下ることはできない。

第1図のB点から西へ向かって、斜面方向へ25m および水平方向へ20m とする、 500m^2 のブロックを任意に3カ所設けて、アラカシの本数および通路上にみられたL字型くぼみの数をしらべたところ、アラカシの本数は1アール当たり13~15本で、林地内にはシュンラン、ヤブラン、ヤブツバキが少し生えているにすぎない。また、L字型くぼみの数は1アール当たり200個くらいである。降雨あるいは風の吹いたあと、すぐ木の実拾いに行くと、このL字型くぼみに堅果がたまっているので、拾いやすいとのことである。

集めに行くのは女の仕事で男は行かない。容れ物は麻袋だが、古くはフゴ（藁であんだカゴ）を用い、1斗ぐらい拾うのにほぼ半日かかるが、だいたい1回に2升（3kg）も拾ったら良いので、栃ノ木部落近傍の林で充分間に合う。附近の林はすべて民有林ばかりで公有林はない。部落外の人が拾いにくるかと聞いてみると、まず来ないとのことである。採集された堅果は、かつては叭（かます）に貯蔵されたが、今は自家用程度であるから、特別な容れ物はなく、米穀用の紙袋に移すくらいである。

第1図に示される地点Bにおけるアラカシ1本当当たりの収量は、隔年結果性があり、よくわからないが、「ナリドシ」の時なら単木あたり3升（4.5kg）は採れるとのことである。正確ではないが、1アール当たりの収量はほぼ90kgくらいであろう。

同家の裏側にあるアラカシ樹林は帯状に安芸川沿いにひろがるが、この樹林の山側一面にはユズが広く栽培されている。このユズ畑は、もともと大正時代の終りまでは雑木林であったが、次第に甘藷畑に変えられ、一時、桑の栽培が奨励されたものの、昭和15年には再び甘藷の栽培される畑として利用されていた。そして、戦後、昭和30年代になってから古くから自家用に植栽してあった

ユズがここで栽培されるようになった。ユズの木の下には、特別な手入れなしに、コンニャクがよく育っている。

枌ノ木部落の東側には尾川川と畑山川とが合流した安芸川が流れ、この川の向う側にもアラカシ、アカガシを主とする雑木林があるので、調査に出向いたが、カシ類以外に、リュウブ、ヤブニッケイ、サルトリイバラ、ヒサカキ等が密生しており、下草も非常に多く、とてもドングリ拾いに来ているようにはおもえない。

小松さんの収穫したドングリを類別してみたところ、ほとんどアラカシばかりで、100粒当たり4粒がアカガシ、1～2粒がシイである。地名のもとになったトチはあるかと聞いてみたら知らないとのことで、筆者は尾川川をさかのぼった上尾川という部落の背後に、少しあるのを知ったくらいである。

(2) 製法

a) 前処理

収穫した堅果を俵につめ直して保存しておき、加工予定日の2、3日前に、ムシロに広げて充分に干し上げる。

晴天のときには2、3日で全量の約40%の実の堅果皮が割れ、内容物が見えるようになる。このとき内容物が黒変しているものや、虫喰いのものは取りのぞかれる。日干しした堅果を木臼に入れ、杵で搗き碎くと、堅果皮とあら砕きされた種実とに分かれる。これをさらに箕でもって、振り上げ、振り下げながら、堅果皮をのぞく。渋皮のついた種実、およびあら砕きされた種実片を、石臼に入れ、杵で強く搗きつぶすと大部分の渋皮が離れるので、それをもう一度箕でふるいわけ。

b) 水さらし

40×90cm 大の木綿袋に砕かれた種実をすべて入れて、口をしぼり、家のそばの流水中に48～50時間水浸する。この間に、ときどき、袋ごとむと、渋味の抜けがよいという。この水さらしにより苦味成分はほとんど除かれるが、あまり水さらしが過ぎると、特有の風味を損なうという。

c) 磨碎

アケ抜き終わったカシの種実碎片に3倍量の水を加えたのち、石製ひき臼で磨碎するのが普通であったが、最近では電動ミキサーで磨碎している。磨碎の終わったものは、さらに目の細かい篩に通す。篩に残った残片はさらに磨碎をくり返してもう一度篩に通す。

d) 煮熱

直径70cm、深さ30cmの平釜（ヒラガマ）に磨碎した汁液全量を流し込み、松材の薪をもやして煮る。加熱初めの汁色は淡黄褐色であるが、煮熱10分後には褐色となり、つづいて濃褐色へ変わり、汁そのものの粘り気がかなり強くなる。こげるのを防ぐために600cc 量の水を少しずつ加え、弱火でひきつづき加熱を続ける。煮熱に要する時間は全部で20分である。また、このとき生じるアワはすくい取って除かれる。

e) 凝固・成形

40×70cm 大の平箱に、全量を箱の8分目の高さまで流し込み放冷する。かなり濃縮されているが、手を水につけながら液の上面をかるくたたくと平らになる。放冷20分後、平箱全体に冷水を何回もかけて早くかたまる。

原料のカシの種実2升（3kg）から豆腐として24丁分が出来上る。豆腐1丁の大きさは、11×10×4.5cm 角の「大」が基準であるが、最近は普通の大豆腐より小さいもの、あるいは大きいものなど、客の注文に応じて、100g 当たり60円の割合で切り売りされる。

(3) 販売ならびに利用法

かつては、製品ができあがると、平箱に入れたままリヤカーにのせて、「カシ切り、カシ切り」と連呼しながら、土地でできたソバ粉、コンニャク、大根、ニンジン、菜類を積んで、得意先へ売り歩いたが、60歳を過ぎてからは、体が疲れるので、10年前から安芸市染井町に設けられている市観光課所管の日曜市に、原料のカシの実のある限り出店している。

カシ豆腐の販売期間は、アラカシの実のとれはじめる11月から3月末まで

で、4月になると、堅果皮や渋皮をのぞいた種実も褐変しており、森の小動物の餌ともなるのであろうか、いっせいになくなるので、それ以降、半年あまり休むとのことである。

戦前から今日まで、小松さんはこの豆腐を作りつづけている。このように長年にわたり続けられたのは、この豆腐に対する根強い需要のあったためでもある。

カシ豆腐を食するときには、次の二つの食べ方が一般的である。

i) 適当量のすりおろしたゴマを加えた醤油を、7mm厚さにさしみ状に切っておいたカシ豆腐にかけて食する。

ii) 米味噌と麦味噌とを混ぜたものに、生ニンニクのすりつぶしたものを加えてすり合わせ、十分に辛味のあるナメ味噌状にしたものをかけて食する。

この味噌に何かが加わっているかは一般には知られていないが、小松さんのカシ豆腐を求める人は、この味噌を加えることにより、さらに味がひきたつことを知っており、カシ豆腐とともに味噌もあわせて買い求める。

以上に示した安芸市 栃ノ木部落の事例（写真参照）のほかに、安芸市 井ノ口、黒鳥部落でもカシ豆腐が製造されている。とくに、黒鳥部落のものは、栃ノ木部落にくらべて煮熱時に加える水の量が多く、トコロテン状にプルンプルンとしたものを作るのが特色である。

3 高知県におけるカシ豆腐の分布

以上に示した安芸市におけるカシ豆腐は、数あるドングリ類を用いた食品¹⁸⁾の一部をなすものであるが、これらの大部分が今日ほとんどその姿を消してお

注) 瀬川〔1955：43—45〕は、カシの仲間と食生活との関連について、これらがモチ、ダンゴあるいはコザワシとして利用されることを述べているが、トウフとしての利用例には言及していない。

は、本校理科教員の協力により回収した。回収された用紙をまとめたものが第1表である。

英語科を構成する生徒のうち、普通科と同一学区内の生徒は23名であり、残りの130名は他学区からの入学者である。出身校は県西部の土佐清水市、宿毛市、中村市をはじめ、県東部の東洋町、室戸市、県北部の長岡郡、土佐郡、吾川郡のほとんどの市町村の中学校にわたっており、総計36の中学校から数名ずつが入学している。きわめて郡部中学出身者の多い集団である。

生徒の年齢から判断して、老年層よりも古い風習については無知であろうと予想したが、第1表の質問1、シイノミについては、都鄙を問わず、焼いたり、ゆでたり、煎って食べた経験者は全体の80%近くもあり、市部・郡部の出身地域による差はあらわれなかった。

次に、質問2のトチの実を加工して食べることを知っているかという間に、知っていると答えた女生徒2名があらわれた。1人は県の中央部に近い吾川郡吾北村大野出身であり、もう1人は吾川郡池川町榎山出身であった。

トチの自生地は、和田〔1973：230〕によれば、土佐郡本川村・地藏寺村・大川村、高岡郡櫛原町、長岡郡本山町・大豊町、香美郡香北町、吾川郡のほとんど、安芸郡馬路村の各地域にもまたがっており、モミ・ツガ群上部からブナ群系にわたって、少数ずつ自生しているという。この2名の出身地も和田のいうトチ自生地域である点が注意をひく。

質問3のヒエの栽培およびその利用については、31.1%の生徒が、男女共に割合にひろく知っていたが、回答の内容をよくよんでみると、ほとんどが歴史として習った知識であった。そこで、現実に栽培しているのを見たかどうかを聞き直してみたところ、実際に今も栽培していることを知っていたのは、男子10名、女子12名にすぎなかった。

最後の質問4のカシ豆腐を知っているかどうかについて、知っていると答えたのは男子2名、女子5名であった。このうち、男子2名と女子3名は、出身地が安芸郡芸西村、安芸市赤野であり、このトウフの色沢、加工法などもよく知っていた。

しかし、カシ豆腐を知っていると答えた女生徒5名のうち上記3名をのぞいた2名の女生徒たちは、県西部の土佐清水市浦尻および土佐市宇佐の出身であるが、面接してきいてみたところ、高知県の東部にあるとか、安芸郡に昔よく作っていたものを、商売に行ったとき食べたということを、父から聞いたと答え、まさか今も作られているということは知らなかったとのことであった。

ちなみに、ドングリ類の食用以外の用途についてもきいたところ、女子はドングリコマ（土佐では“ママ”という）、ヤジロベエ作りの材料にするとか、いつ頃みのるとかいうことをよく知っているが、男子はたんに石投げの代わりによく用いるくらいのもので、シイの実以外のドングリが、水さらしののち食べられることなど、全く知らないという回答が非常に多かった。

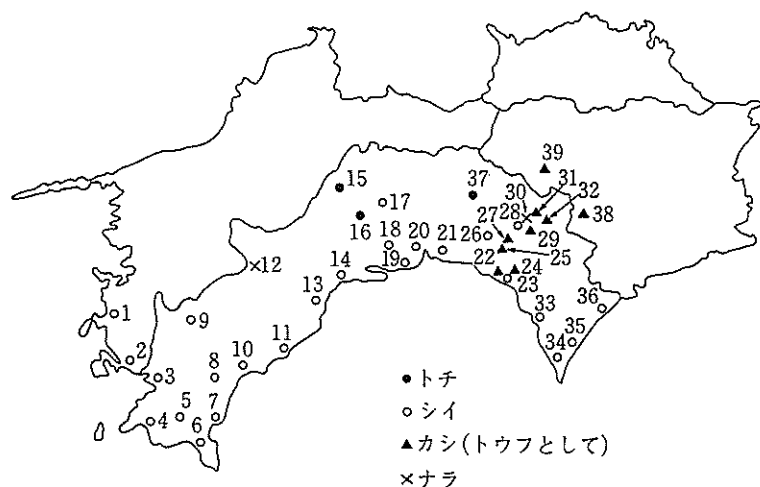
（2） 南四国における豆腐および他のドングリ類利用の地域分布

ドングリ類利用について、筆者が主として高知県下を調査した結果をまとめたものが第4図である。それによると、トチ、ナラの実などのダンゴ、モチ等は山間部に分布するが、シイの実を食用に供する地域は、海岸林、社寺林をはじめ至る所であり、自生さえしておれば、シイの実をゆでたり、煎って食べることは普通であった。

現在、県西南部の中村市をはじめ、高知市内においても数カ所で、土佐特産椎の実として、11月から3月初めまで焼きたてのものが計り売りで販売され、オヤツとして日常に買い求められているが、種実はどこで拾い集めたものかときいてみたところ、実は奄美大島から毎年移入しており、毎年かなり売れているとのことである。

しかし、一部の地区では、食べると腹をこわすから食べるものではないというところもあり、愛媛県浮穴郡、高知県吾川郡池川町では食べるという所はほとんどない。

カシ豆腐については、山間地帯の中心である徳島県剣山（1,955m）を取りまくようにして、徳島県三好郡東祖谷山村京上部落、那賀郡木頭村、高知県香美郡物部村岡ノ上・別役・津々呂・堂平・中津尾、安芸郡、安芸市栃ノ木・黒鳥



番号	所在地	番号	所在地	番号	所在地
1	愛媛県北宇和郡津島町	14	高知県須崎市	27	高知県香美郡物部村中津尾
2	南宇和郡城辺町	15	〃 土佐郡本川村	28	〃 〃 〃 大橋
3	高知県宿毛市	16	〃 吾川郡吾北村	29	〃 〃 〃 堂平
4	〃 幡多郡大月町	17	〃 土佐郡土佐町	30	〃 〃 〃 立花
5	〃 〃 三原村	18	〃 吾川郡伊野町	31	〃 〃 〃 別役
6	〃 土佐清水市	19	〃 〃 春野町	32	〃 〃 〃 津々呂
7	〃 〃 下ノ加江	20	〃 高知市	33	〃 安芸郡奈半利町
8	〃 中村市	21	〃 南国市	34	〃 室戸市吉良川
9	〃 幡多郡西土佐村	22	〃 安芸市黒島	35	〃 〃 佐喜浜
10	〃 〃 大方町	23	〃 安芸市	36	〃 安芸郡東洋町
11	〃 〃 佐賀町	24	〃 〃 井ノ口	37	〃 長岡郡大豊町
12	〃 高岡郡檜原町	25	〃 〃 栃ノ木	38	徳島県那賀郡木頭村
13	〃 〃 中土佐町	26	〃 香美郡香北町	39	〃 三好郡東祖谷山村

第4図 南四国においてドングリ類を食経験した地域（19～20世紀）

・井ノ口部落において、50歳以上、とくに70～85歳くらいの老人たちがよく知っていた。

とくに香美郡物部村津々呂の小原美行氏宅での聞き取り調査は興味あるもの

であった。同家人は昔からもっとも尊崇する小松神社（標高480m）の神祭事のお供えを用意し、祀る役職をつとめているが、トチの実、カシの実だけでなく、クズ粉も用いて、「トウフ」を作ってお供えにしていたという。このクズモチというべきものも、「トウフ」ということから察するに、大豆豆腐のようにやわらかくて、プリンプリンとしたものを、すべて「トウフ」と呼んでいるのであって、形状の似ているところにカシ豆腐なる名称も由来しているようである。

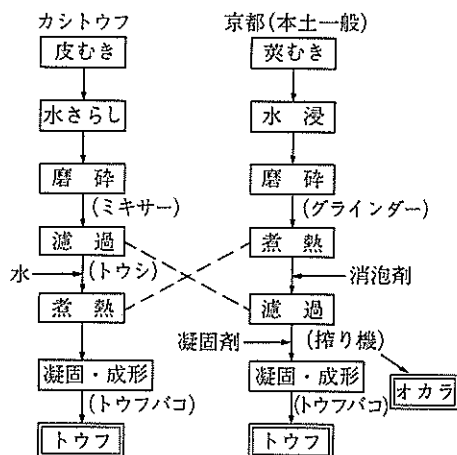
4 カシ豆腐と大豆豆腐

前章で示したように、南四国では、カシの実や他のドングリ類あるいはクズから作られた食品までも、その形状の類似のゆえにいずれも「トウフ」と呼ばれている。それでは、一般に食されている大豆豆腐と本論でとりあげているカシ豆腐とでは、その製法も類似しているものであろうか。あるいは、まったく違うのであろうか。その点を簡単に検討してみよう。

トウフなどの植物性カード状食品に関して、松山〔1981〕は以下のように分類している。すなわち、植物性カード状食品の代表として、トウフ、ゴマドウフをあげ、さらに韓国で mug（ムック）と総称されるコンニャク状の食品（ソバ、リュクトウ、ドングリなどが用いられる）、あるいは中国の涼粉、ハルサメ（リュクトウ、エンドウ、バシ ュ ウイモ、コメ、アラカシ・ナラ・カシワなどのドングリ類が用いられる）などをあげている。カシ豆腐はこの韓国の mug に相当するものではないかと考えられるが、我が国にはこれに相当するような適当な語がないために、先述した 熊本県天草郡の場合のように、「コンニャク」といわれたり、安芸市のように「トウフ」と呼ばれているのである。

さて、それでは、このカシ豆腐と大豆豆腐の製法にはどのような違いがあるのだろうか。結論から述べれば、両者の間には食品加工の工程そのものにそれほど大きな差異はない、というのが筆者の考えである（第5図参照）。

すなわち、カシ豆腐では、アラカシ堅果皮をあら砕きしながら皮をむくが、大豆では、莢わりをして種実を取り出すのであるから、手段は違うが同種の作



第5図 カシ豆腐と大豆豆腐の製法 (左: カシ豆腐, 右: 大豆豆腐)
大豆豆腐の製法は竹井恵美子〔1980〕による

業である。

また、アラカシの場合は、あら碎きののち、水浸により種実割片を膨軟にし、アクを抜くために流水中において水さらしするが、一方、大豆の方も粒状のままではあるが、水浸によって種実が膨軟となる。本来、豆類にはサポニンをはじめ、種々の有害物質が含まれていることはよく知られている。大豆の場合、この水浸によってアク抜きをするわけではないものの、有害物質除去という作用が豆類の水浸作業に期待されていたのではなかろうか。したがって、水に漬ける二番目の作業は、アラカシの場合はアク抜きのための水さらし、大豆の場合はやわらかくするための水ひたしであるが、作業上の基本的な性格はそれほど変わらないものと考えられる。

以後、磨碎・煮熱・濾過は一部順序が異なるが、本質的には変わりがないといえる。ただ、大豆豆腐の場合は、濾過後、凝固剤を加える点が特色である。たしかに、一方は澱粉性の原料であり、もう一方は蛋白性の原料であるから、原料源の違いが凝固剤の添加を必然としているものの、製法の過程そのものは酷似しているといえるのではなかろうか。

前章で述べたように、形状の類似から、カシの実で製したカード状食品をカシ豆腐と呼んでいるのであるが、製法における基本的なプロセスも、形状の類似とともに、両者の類似性をよく示しているといえる。

5 まとめとして

南四国では、古くからドングリ類をたんに焼いたり、ゆでたりするだけでなく、貧しい山村の人々の救荒食品としてもこれが利用されてきた。例えば、カシの実については、寛永20年（1643）、藩主山内忠義が家臣前野弥五兵衛に出した文書に、「当年は事之外木の実沢山に候故、百姓共来春のたべ物にいたし餓死仕事之之えまじきよし、さやうに可在之候」とあり、さらに、寛文9年（1669）にも、「今年は御国中山々に榎の実沢山に在之、只今迄五六万俵程拾夫食之使仕候」という記録があるように〔宮川 1979：180〕、江戸初期にすでに為政者にとっても、ドングリ類の作柄の良否は重要な政治上の位置を占めていたのである。

それでは、たんに焼いたり、ゆでたりするドングリ類の利用にくらべて、きわめて手間ひまのかかるカシ豆腐が、本論で紹介した小松家や近傍の農家、町家でなぜ久しく作りつづけられてきたのであろうか。安芸地方の歴史を考慮しつつこの問題を考えてみよう。

土佐の大豆豆腐は昔からその硬さのゆえによく知られているが、この大豆豆腐とカシ豆腐との関わり合いで見落とせないのは、戦国末期、朝鮮の役に参加し転戦した長曾我部元親が、帰国の際に捕虜として連れ帰った朝鮮人技術者集団、朴好仁一族の存在である。彼らは、当初、浦戸城下に住まわされたが、数年後、山内一豊が土佐へ転封されるに及んで、高知城外の堤防外河岸（今日、唐人町としてなお地名が残っている）に移住させられることとなった。それ以後、彼らの扱いについて不満がつのり、藩庁府との間に種々の問題を生じるに至ったため、山内も彼らを捨てておけず、彼らに対し、豆腐、こんにゃくの製造・販売についての専売権を与えることにより、生計の資とすることを認めた

のである〔武藤 1813: 445—448〕。

しかし、この特権も江戸中期になると弱まり、延享3年(1746)には、町方の行商人や農村に店屋をかまえて商いをする居商(すえしょう)に許可した品目のうちに、酢・醤油・酒・蕨粉・葛粉などのほかに、豆腐もあらわれるようになるのである。朝鮮から来た朴好仁一族に豆腐専売の特権を与えてから、100年にして早くも藩内のあちこちで豆腐が市販されるようになったのである。禁制がゆるめられてから12年後にあたる宝暦8年(1758)には、安芸郡佐喜浜村八幡宮(現室戸市佐喜浜)の神祭事のお供え品目にも、珍味として「とうふ」があげられるようになるのである〔武藤 1813: 12〕。

以上、朝鮮人渡来者による豆腐専売の史実を紹介したのは、大豆豆腐とカシ豆腐との関わりについて、さらに見落とすことのできない点があるからである。それは、カシ豆腐と朝鮮の mug との関連性である。例えば、ソバを原料とした朝鮮の mug と、高知のカシ豆腐とは、製法も、製品の性状もきわめて似ており、大豆豆腐とカシ豆腐との関連を探るうえで、朝鮮の mug と総称される食品が重要であると考えられたからである。

カシ豆腐の成立に、朝鮮人渡来者がはたして関与したのかどうかは、今となっては知るよすがもない。カシ豆腐についての文献的な資料は現在のところきわめて乏しく、近森敏夫氏が土佐のわらべ歌を収集したなかに、「かしの果豆腐」について香美郡物部村のわらべ歌があることを述べているにすぎない〔近森 1974: 104〕。ともあれ、植物性澱粉を水さらしして、アクを除いたあと、煮熱により凝固せしめる涼粉系統の食品でありながら、「トウフ」という名称を与えたのは、もともと古代から加工利用されていたものが、戦国末期に土佐に初めて大豆豆腐の加工・調理を伝えた朝鮮系の人々の製した「トウフ」なるものに、この形状がよく似ていたことから、「カシ豆腐」として作り伝えられたものとおもわれる。

参 考 文 献

安達 巖

1975 『縄文から現代までのたべものの伝来史』柴田書店: 185。

中央食糧協力会(編)

1944 『本邦郷土食の研究』東洋書館：341。

近森 敏夫

1974 『土佐わらべうたの記』塙書房：104—105。

松山 利夫

1977 「野生堅果類，とくにトチノミとドングリ類のアク抜き技術とその分布」『国立民族学博物館研究報告』2巻3号：489—540。

1981 「涼粉をめぐる話」『みんぱく』1月号。

宮川 逸雄

1979 『土佐の料理』土佐民俗学会140：180。

武藤 致和

1813 『南路志 閩國之部』上巻：22，下巻：445—448，高知県文教協会。

瀬川 清子

1955 『食生活の歴史』講談社：43—45。

篠田 統・秋山十三子

1976 『豆腐の話』駿々堂：140，141。

竹井恵美子

1980 「南西諸島の豆腐をめぐる」『農耕の技術』第3号：86—98。

和田 豊州

1973 『四国の植物分布とその生態』高知営林局：230。

コメント

竹 井 恵美子

本報告は、南四国におけるカシの実によるトウフ状食品について述べたものである。このカシ豆腐について近藤氏が資料を持っておられるということは、故篠田統博士が何度か触れられているので〔篠田・秋山 1976など〕その詳しい報告の発表を心待ちにしていた人も少なくないのではなかろうか。筆者も各地の伝統的な食べものに関心を寄せる者のひとりとして非常に興味深く拝見した。本報告はつぎのような点ですぐれた資料的価値をもつと思われる。わが国における野生堅果類の利用例については、渡辺〔1975〕、松山〔1972, 1977〕らの

詳細な報告があるが、それらには四国地方の具体的事例はほとんど紹介されておらず、中国や朝鮮半島ではその存在が知られているトウフ状の食品を作る例にも言及されていない。従来この種のものについては、天草のかしのみごんにゃくの間接的な調査例があったのみで、このように採集から製造、販売、食べ方に至るまでの綿密な調査は例がなかったと思われるのである。また、安芸市における加工法の紹介だけでなく、高校生へのアンケート調査の結果をも加えてかなり広い地域にわたる堅果類の利用の分布をおさえていることも大きな成果であろう。こういった地道に集められたいわば生の資料は、生であるがゆえに何にもかえがたい強みがあり、筆者もその価値を十分に認めた上で、二、三感じたことを

述べてみたい。

まず、カシの実の採集にあたって、採集用のくぼみを設けるという興味深い例が紹介されているが、これは通路以外の林内にも人工的に設けられているのだろうか。林内のくぼみの数が1アールあたり200個というとして1m²に2個となり、通路上の4m間隔のものに比べ、かなり密度が高いように感じられる。それとも、自然の凹所がそのまま利用されているということなのだろうか。また、カシの実の収量についても、その概算値がどのようにして求められたものか記述があいまいである。経験的な採集量に基づいた値と考えたらよいのだろうか。

つぎに、カシ豆腐の知られているのは徳島県剣山周辺の山間地帯であるということであるが、部落名だけでなく、それぞれの場所で聞きとられた加工法についても具体的に述べられたらよかったと思う。ごく近隣の部落でも、同じような食べものの作り方が微妙に異なるという例は珍しくないからである。また、小松神社で、トチ、カシ、クズなどの「トウフ」が供物とされているということであるが、その由来や、それぞれの製法がまったく同一であるのか、ダイズのトウフは供えないのか、といったことも知りたいものである。

さて、この「トウフ」なる語であるが、このカシ豆腐が形状の類似からそのように呼ばれるようになったという点には異論はない。ゴマ豆腐、ラッカセイ豆腐といった類例はいくらでも見いだせるし、厳密に豆腐そのものではないのだから、こんにゃくと呼んでもさしつかえはないわけである。ここで筆者が気になるのは、近藤氏が松山〔1981〕の植物性カード状食品という概念

をとりあげ、カシ豆腐はその中でも mug と同系であることを認めながらも、ダイズの豆腐との対比にこだわっておられることである。松山のいう植物性カード状食品は、堅果類、マメ類、穀類、イモ類などの澱粉を原料とするもの、また豆腐のようにタンパク質を原料とするものなど、その種類はさまざまである。従って、何ををもって異なり、何ををもって同一とするかという視点の違いにもよるが、ここでカシ豆腐とダイズ豆腐の製法の表面上の類似を指摘することにはそれほど意味がないのではなかろうか。筆者の見解は近藤氏とはまさに反対で、種皮の除去や磨砕のプロセスの一致はさして重要でなく、水浸と水さらしでは目的も方法も大いに異なると考えている。また、ろ過や凝固剤添加の違いは加工技術の上で決して見落とすことができないと思っている。

カシ豆腐の成立を考えると、製法も食べ方もそっくりな mug という食品のある朝鮮半島との関連は誰しも興味を抱くところであるが、朝鮮からの渡来人が豆腐を伝えたことにより、古来からあった食品にカシ豆腐と命名したとする推論には無理があるように思える。ふつうは新参の事物に対して類似の在来物の名をつけるものだからである。カシ豆腐そのものが朝鮮からの伝来であるとする方が考えやすいけれども、19～20世紀の分布は渡来人の住んだ城下町よりも東北の山間部に偏っており、在来のものである可能性も捨てられない。これは安易に結論を出せる性質の問題ではなさそうである。

最後に、堅果類の利用は照葉樹林帯にのみ見られるものでなく、落葉性の堅果類も

さかんに利用されてきたこと、カシ豆腐の をつけ加えておく〔松山 1980〕。
 アラカシは照葉樹であるが、韓国では落葉 (京都大学農学部植物生殖質研究施設)
 広葉樹であるクヌギが利用されていること

文 献

松山 利夫

1972 「トチノミとドングリ」『季刊人類学』3巻2号, 69—98。

1977 「野生堅果類, とくに トチノミとドングリ類の アク抜き技術とその分布」『国立民族学博物館研究報告』2巻3号, 489-540。

1980 「韓国のドングリの mug」『民博通信』8号, 37—46。

1981 「涼粉をめぐる話」『みんぱく』1月号, 15—17。

篠田 統・秋山十三子

1976 『豆腐の話』駸々堂。

渡辺 誠

1975 『縄文時代の植物食』雄山閣。