

日韓における松皮餅の食文化

和田 稜三

目次

- I. はじめに
- II. 日本の調査研究
 - 1 既存の記録
 - (1) アカマツの「相の皮」
 - (2) 既存の記録
 - 2 現地調査
 - (1) 採取
 - (2) 加工
- III. 韓国の調査研究
 - 1 既存の記録
 - (1) 李氏朝鮮時代
 - (2) 解放前
 - 2 現地調査
 - (1) 現地調査の概要
 - (2) 加工事例
- IV. 日韓の松皮餅に対する比較検討
 - 1 日本
 - (1) 採取
 - (2) 加工
 - (3) 食制
 - 2 韓国
 - (1) 記録の検討と問題点
 - (2) 加工のタイプ
 - (3) 食制
- V. 結び

キーワード：日本、韓国、松皮餅、加工、
救荒食

I. はじめに

日本と韓国には、マツ科の常緑針葉樹である

アカマツ (*Pinus densiflora*、韓国名소나무ソナム) の樹皮(内側の繊維質すなわち相の皮と言う。以下、たんに「相の皮」と呼ぶ。)を食用にする習俗が見られた。日本では一部の地域で「相の皮」が松皮餅として商品化されているのに対し、韓国ではもはや松皮餅(송기떡、ソングトック)そのものを見ることはできない。

「相の皮」は、農耕が盛んになる以前の時代には、かなり広い地域で頻繁に食べられていたと想像される。しかし、堅果類に比べると、「相の皮」は遺体として縄文・弥生時代の遺跡からは出土しにくいようであるので(渡辺誠1975、寺沢薫・寺沢知子1981、五十嵐一治1997)、詳細は不明である。「相の皮」の加工に対して、本格的に調査し検討を加えた論考は、いまだ日本と韓国には見当たらないと思われる。

本稿では、まず「相の皮」の加工にかかる過去の記録と現地調査の結果を詳しく報告することにしたい。次に、採取・加工・食制に着目しながら、日韓の食文化という視点から検討を加え、かつ今後の課題についても触れたい。

II. 日本の調査研究

1 既存の記録

(1) アカマツの「相の皮」

アカマツが分布する北限は北海道苫小牧市、南限は屋久島であり、本州の全域に広く分布する(貴島恒夫他、1962)。アカマツは高さ50m、

直径2.5mにもなり、マツタケ林を形成する。樹皮は上部が赤褐色で下部は暗赤褐色であり、厚い亀甲状をなして割れる。「相の皮」は、白味をおびた赤褐色をしている。

「相の皮」の成分は水分と炭水化物が主であり、若干のたんぱく質・脂質・灰分を含む（第1表）。ドングリ類の栄養価に比べたら劣るが、カロリーも含有するので、食料として価値がないわけではない。

第1表 鳥海町産「相の皮」の栄養分析
(100gあたり%)

分析試験項目	結果
水分	62.2
たんぱく質	0.9
脂質	1.1
灰分	1.2
炭水化物	32.6
エネルギー	144 Kcal

(サンプルの分析は日本食品分析センターによる)

(2) 既存の記録

江戸期から今日まで、松皮餅などにかかる記録が残されている。植木秀幹(1919)は、青森県三戸郡では凶年の際に松皮を食べたと、短く書いている。

① 浜地利兵衛『享保十七壬子大變記』所載の加工事例

本書は、享保十七(1732)年、西日本一帯を襲った虫害による飢饉の記録である。著者は福岡藩領志摩郡元岡村(現福岡市西区元岡)の大庄屋であった浜地利兵衛であり、飢饉の経過や死者の数及び食料資源について克明に記している。

(略) 松ノ相皮、宝暦六年お段々何も被伝候通、制法、五穀類交、餅・たんこ・かゆめし等

善。秋彼岸過と冬中、翌春彼岸迄皮付候間、五、六寸位引切見合、古木八割、皮付之方煮ハ皮離、夫を白水二而煮ハ上のあらかわ離れ而、相かわ計白水二而二度計煮ハ、松ノにおいぬけ、白二而突ハ、へた^へと突くたく。又、粉二持ハ、二度計煮、わら二而あミ中途二かけ干ハはやくひるヲ突、ふるい二而おろし粉成。餅・たんこ・かゆ等如何様にも望次第可用。松皮計余慶ハ大用^べ、滞有。

「相の皮」からは、餅・団子・粥をこしらえたという。「相の皮」が成長するのは、秋の彼岸から春の彼岸までである。樹木をノコギリで5~6寸のサイズに伐り、煮沸して粗皮を取り除く。「相の皮」だけを真水で2回煮沸すると、松の臭いがなくなる。それをワラで編んで干すと、早く乾く。白に入れて搗き、篩にかける。「相の皮」を食べ過ぎると、便秘になることがあるという。

② 成城大学民俗学研究所(1990)所載の加工事例

<民間伝承の会>が昭和16~17年にかけて日本全国を調査し、まとめたのが『食習採集手帖』である。本書は、成城大学民俗学研究所がそれを整理し、復刻したものである。

a 宮城県名取郡秋保村の松皮餅

「松の表皮を取り、内側を煮て水に漬けて灰汁を抜き、これを悪い米の粉に入れてつきあわせて作った物。また稲の茎を刻み、松皮餅のようにして食べた。藁餅・松皮餅を飢饉の時は食べた。」とある。

b 山形県西村山郡谷地町沢畑の松皮餅

『前小路中組契約帳』(天保四年の例)には、「松皮餅 但此製法龜皮取捨候而、内附ノ皮ヲ生灰入レヨク煮テ水ニサワシ、シナ、クダケ入レ、餅ニイダシテ食ス。」とある。松皮餅は、外皮の除去→煮沸(灰汁)→水さらし→粉碎、という加工工程を経た。また、『念仏契約講年代

鑑』(天保五年)には、「相場 二月 松ノ皮 一貫匁七拾五文迄 十月 松ノ皮 此節売人買人ナシ」とある。当時、「相の皮」は売買の対象にされていたので、かなりの生産と消費があったと推測される。

c 福島県田村郡滝根村ほかの松の皮

「松の皮 松の外皮部袍層部を除去して韌皮部を集め、細切りし、よく煮て水洗、脂分をできるだけとったものを、餅に入れる。」とある。松皮餅とは書いてはいないが、餅に加工した。

d 京都府竹野郡木津村

天保七年の飢饉の時に食べたものの中に、松の木の皮があげられている。

③ 「日本の食生活全集秋田」編集委員会(1986)の松皮餅(秋田県鳥海山麓由利)

「由利には、珍しい松皮もちがある。これは天保・天明の飢饉のときは大きな役割を果たした救荒食であったというが、今では三月節句の三色の菱もちとして、白もち、よもぎもち、松皮もちになり、むしろ、松は長寿の表徴であり、その緑はめでたさを示し、もちは慶祝行事のお供えということから、お祝いのもちとして五穀豊穡を祈る行事の中で伝えられている。

松皮もちをつくるには、秋から春にかけて赤松の皮を採集する。松皮は固い外皮をとり除き、れんが色のやわらかい皮だけにし、一晚水につけ、重曹を入れて、やわらかくなるまで半日くらい煮る。重曹のかわりに灰汁(わら灰、籾殻の灰などを桶に入れ、水をいっぱい入れてかきまわし、その上澄み液をとる)を用いたりもする。このあと水を切って金槌か、なたの峰で、筋がなくなるまでたたく。

もち米がふかしあがったころ、松皮を丸めてせいろうの上で温め、いったんもちだけを搗き、搗きあげたもちに一白当たりおにぎり大の松皮七、八個を入れ、さらによく搗く。松皮もちは、砂糖の代用として干し柿を入れたり、小豆をつ

けたりして食べるが、汁もちも松皮もち特有のにおいを残して、おいしい。三月の節句が近づくと、松皮は雑貨屋などで販売されてもいる。」とある。

④ 「日本の食生活全集山形」編集委員会(1988)の松皮餅(山形県東田川郡大泉村倉沢)

「赤松の中皮を入れたもちで、赤松を切ったときでないといつくりえないので、二、三年に一度ぐらいしか食べない。

赤松の中皮は灰汁でゆで、三日くらい水にさらす。これをよく洗ってからまないたにのせ、繊維を切るようにすりこぎでたたく。もち米五升にたたいた皮二、三にぎりのをのせ、一緒に蒸してもちに搗く。薄紅色で松の香りのする、しなやかな、あしの強いもちになる。

きな粉をつけたり、甘みの少ない小豆あんをまぶして小豆もちにしたりして食べる。」とある。

2 現地調査

松皮餅は、今日でも秋田県鳥海町と矢島町で加工されている。これらの町では、松皮餅が商品として「直売所」「道の駅」で販売されている。加工・販売に携わるのは近傍集落の年配女性であり、それが生計の一部を支えている。筆者は、2006年4月14～16日にかけて秋田県鳥海町長坂で松皮餅の加工に関する聞き取り調査をおこなった(第1図)。話し手は、M. M. さん(1939年生、女性)とM. Y. さん(1947年生、女性)である。長坂は13戸の小集落であり、5人の女性が松皮餅の加工・販売に従事している。

(1) 採取

かつては春の薪割りにあわせて「相の皮」を採取したが、現在は業者によるアカマツ伐採時に材木置き場で採取する。春に採取するのは、赤松が水分を地中から吸収するので、皮が剥きやすくなるからである。特に雨が降ったあと



第1図 アカマツ「相の皮」の食習分布

は、皮剥きが容易である。採取の対象となるアカマツは、直径50cmくらいであり、「相の皮」の厚さは2～3mmである。かつてはナタで皮を剥いたが、今は左官用の金属コテでもって、外皮と「相の皮」を同時に剥がす(第2図)。2～3年前から松喰い虫が発生したために、「相の皮」はかなり不足しがちである。



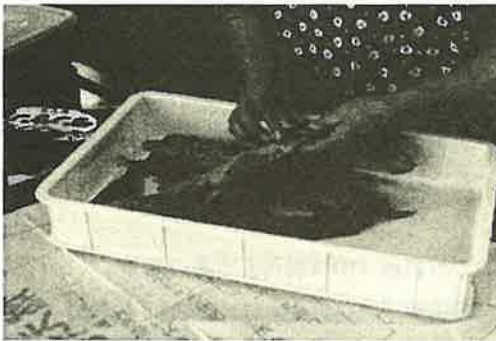
第2図 金属コテで外皮と「相の皮」を剥ぐ

(2) 加工

外皮は、指で除去する(第3図)。「相の皮」が緑色をおびているものは、皮がむきやすい。採取した「相の皮」は、かつては乾かしてから保存しておいたそうである。水洗いをしたら、束ねて干しておく。イロリの灰から灰汁を採取す



第5図 スリコギで「相の皮」を叩く



第3図 指で外皮を取る



第6図 ナタで「相の皮」を切り刻む



第4図 灰汁で煮沸した「相の皮」



第7図 松皮餅(鳥海町長坂)の完成

る。灰汁で10時間くらい煮沸する(第4図)。現在では、灰汁の代わりに重曹を用いる。灰汁や重曹を用いるのは、アク抜きと柔軟の効果を高めるためである。「相の皮」1 kgに対して重曹は300gであり、この後は真水で煮沸する。次にスリコギでもって叩き、繊維を柔らかくする(第5図)。ナタで切り刻む(第6図)。これを冷凍庫で保存することがある。餅米を蒸す。餅米9、「相の皮」1の割合で搗く。かつてはヨコギネで搗いたが、今は機械搗きである。餡子入りの丸餅にする(第7図)。松皮餅が当地で大変好まれているのは、松の強い香りがするからである。

松皮餅はかつては菱形をしていたので、餡子が入っていなかった。松皮餅は、元々、草(ヨモギ)餅・白餅とともに、節句餅として加工された。松皮餅が販売されるようになったのは、1984年からである。2004年、鳥海町に農産物加工室が完成し、松皮餅の加工は省力化が図られるようになった。小売価格は、3個300円である。加工の実演・販売が、毎年6月(直売所)と10月(観光地である法体の滝)に催される。

Ⅲ. 韓国の調査研究

朝鮮半島には、チョウセンゴヨウマツ(*Pinus koraiensis*)、ハイマツ(*Pinus pumila*)、ヒメコマツ(*Pinus parviflora*)、ストロブマツ(*Pinus strobus*)、シロマツ(*Pinus bungeana*)、アカマツ(*Pinus densiflora*)、クロマツ(*Pinus thunbergii*)、リギタマツ(*Pinus rigida*)、バンクスマツ(*Pinus banksiana*)などのマツ科マツ属(11種)が分布する。アカマツは、咸鏡北道の大部分を除く、

(1) アカマツの新芽は、天日乾燥→粉碎→粥(大豆粉または青葉を添加)、という工程を経た。花粉は、天日乾燥→不純物の削除→蜂蜜と混ぜて型に入れる、と松花茶食ができる。チョウセンゴヨウマツの新皮(裏側の白い皮)は、煮沸→槌で砕く→松脂の除去という工程を経て、混食(蜂蜜または塩味噌)した(森為三、1913)。

全国1,300m以下の山腹・山麓・陽地に広く自生する(趙武衍、1989)。マツ属は、6500年前頃以降から繁茂するようになった(安田喜憲他、1980)。特にアカマツは韓国の中南部で、チョウセンゴヨウマツは中南部の高地や北部の山地でよく見かける。

朝鮮半島では、アカマツの新芽・種子・葉皮・樹液・花粉、チョウセンゴヨウマツの種子・皮が食用に供されてきた⁽¹⁾(金聖美、李盛雨、1992)。種子は、生食または蒸したり、炒ったりして食べられた。葉は、煮沸→水さらし→天日乾燥→粉碎→蒸すという工程を経て、餅にされた。蒸し器(シルウ)の底に松葉を敷き、蒸して作った松餅(송편、ソンピョン)は、今日でも盛んに食べられている。アカマツばかりでなく、かつてはニレの皮も食用に供されていた⁽²⁾。

1 既存の記録

(1) 李氏朝鮮時代

李氏朝鮮時代(1392~1896年)には救荒にかかる書籍が刊行されたが、松皮餅の記録はほとんどない。

① 洪萬選『山林經濟』所載の記事

洪萬選『山林經濟』は、肅宗41(1715)年頃に成立した。本書は4巻からなり、16部の内の1部が<救荒>である。松葉と松皮の加工法は<救荒>の中に紹介されている。

「○ 松白皮蒸熟食之辟穀不飢」、とある。松白皮とは「相の皮」のことであり、十分に蒸してから、穀類の粉と混ぜて食べたということである。

(2) 朝鮮半島には、アキニレ(*Ulmus parvifolia*)、ノニレ(*Ulmus pumila*)、ハルニレ(*Ulmus davidiana* var. *japonica*)、チョウセンニレ(*Ulmus macrocarpa*)が分布する。ハルニレの内側の皮は、搗き砕いてから水と混ぜたり、その粉を穀類など(米、松葉)と蒸したり、または米粉と混ぜて焼いたりした(洪萬選『山林經濟』)。

ある。これが松皮餅かどうかは、よくわからない。

② 申渢『新刊救荒撮要』所載の記事

申渢『新刊救荒撮要』は、顯宗元年(1660)に成立した。『救荒撮要』と『救荒補遺方』を合本したものが、本書である。本書には、松葉・楡白皮・葛根・桔梗・沙參などの加工・調理について記載されているが、松皮のことは書かれていない⁽³⁾。

(2) 解放前

日本の植民地時代(1910~45年)には、松皮餅にかかる記録が多く残されている。

① 森為三(1913)の松皮餅

「新皮ヲ剥離シ表ニアル木栓部ヲ取り去リテ二三日灰汁中ニ浸シ白ニ入レテ搗キ碎キ碎キテ細末トナシ清水ニテヨク洗ヒ餅米ノ粉、蓬等ヲ混シテ餅ヲ作ル之ヲ松皮餅(송기떡)ト云フ其ノ色黒クシテ稍澁味アリ春時最モ盛ニ製ス之ヲ油ニテ揚ケ蒸シテ食ス(略)米、麥若クハ大豆ノ粉ヲ混シ粥トナシテ食ス」、とある。

② 植木秀幹(1919)所載の記事

「(イ)外皮 粗皮を削り赤皮の部を取り粗片となし之を蒸し後乾かしたるを石臼にて搗き細末となし篩ひたるものを貯へ置き之を餅に混して食す。○米粉を蒸し搗き此中に松皮粉を五割(容量)入れて搗き餅となしたるものを食するに稍香氣を有し苦味を有せず美味なり、但し粘着力に乏し百匁の皮より九十匁(六合)の粉末を得たり。○外皮は立木の儘利用することを得。」

「(ロ)眞皮 外皮を去り眞皮のみを取り一度

燥でて水に浸し脂氣を去り未だ乾かざるものを手にて細く裂き臼にて搗き充分砕けたるものを以て餅を製す。○二百五十匁の眞皮より一升の食料材料を得。○餅を製するには米、蜀黍、粟、稗等と等量に混じ蒸して搗く、但し蒸す時は別別に蒸し搗く時に混ざるものとす。○米粉と混じて製したる餅は粘着力に富み甘味あり、但纖維充分に砕け難し、春季に採取する皮は甘味強く且柔軟なり。○餅を造る一法として眞皮を二三日水に浸し日光にて乾燥し搗きて細粉を造り穀物を蒸したるものの中に入れ搗きて餅となす。」、とある。

この記事はきわめて詳細である。従って、著者が実際に見聞した可能性が高いと思われる。

③ 朝鮮総督府(1919)の眞皮餅

「赤松 春 眞皮餅に混す」(忠清南道)、とある。

④ 朝鮮総督府(1930)所載の記事

「松皮 眞皮 表皮を剥き眞皮のみを充分煮沸して後粉碎し穀粉と混じ餅として主食物の代用とす」(江界郡の火田民の食生活)、とある。江界(カンゲエ)郡は、北朝鮮の平安北道(現、慈江道)に属する。火田民とは、焼畑農耕民のことである。

⑤ 朝鮮総督府林業試験場(1942)所載の記事

「心皮は春夏(略)餅に入れて食す又小児等は生食することあり(略)内皮を酢と水に漬け蒸したるものを穀類と混じ餅の如くして食する法は内地に於ても試みられたり」、とある。

2 現地調査

(1) 現地調査の概要

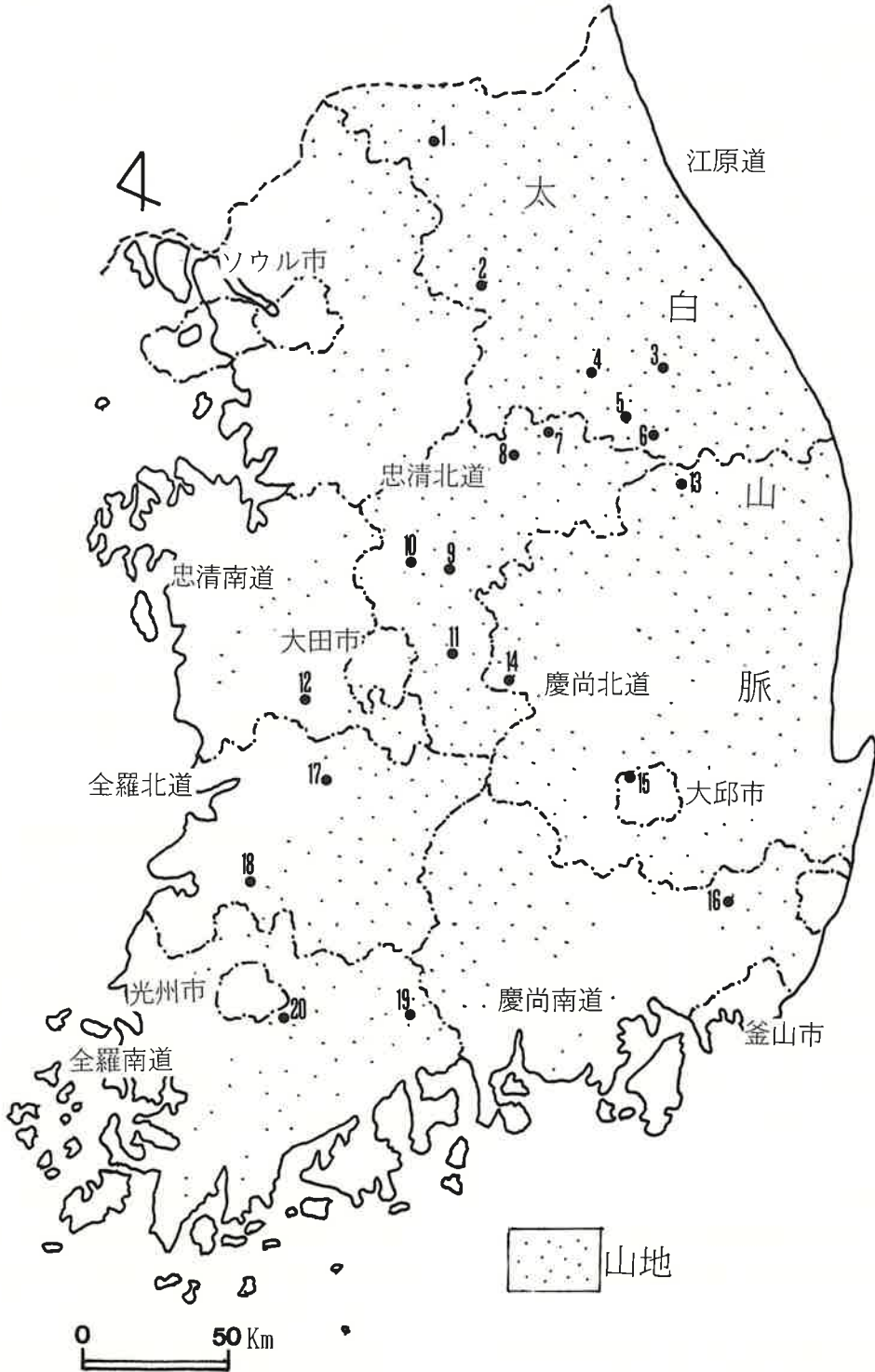
(3) 本書には、当時頻りに食べられていたドングリのことも書かれていない。その理由については不明であるが、「相の皮」やドングリが救荒食ではなくて常食されていたからであろうか。崔斗翊『餐松方』(高

宗7、1870)と徐有榮『林園十六志』(純祖27、1827)によれば、松皮は煮沸してから蒸し、餅にして食べたようである(李盛雨、1981)。

第2表 松皮餅に関する現地調査概要

事例	調査地	松皮餅	他の食品	話し手 [生年] 性別	調査年月日
1	江. 華川郡上西面長村里	◎	×	P. P. [1915] 女	1991. 8. 17.
2	江. 洪川郡洪川邑下吾安二里	◎	×	Y. U. [1920] 男	1993. 7. 30.
3	江. 旌善郡北面南坪一里	◎	×	Y. J. [1933] 男, C. O. [1933] 女	1993. 7. 28.
4	江. 平昌郡平昌邑後坪一里	○	×	I. J. [1938] 男	1993. 7. 28.
5	江. 寧越郡寧越邑巨雲里	◎	×	K. Y. [1942] 女	1993. 7. 28.
6	江. 寧越郡寧越邑蓮下一里	◎	×	O. O. [1922] 女, O. S. [1926] 女	1991. 8. 15.
7	忠北. 堤川郡鳳陽面九鶴里	◎	×	H. C. [1929] 女	1993. 7. 27.
8	忠北. 中原郡咿味面洗星洞	◎	×	I. C. [1912] 男, I. J. [1916] 女	1991. 8. 18.
9	忠北. 清原郡米院面城臺里	◎	松皮水団	K. Y. [1915] 男	1991. 8. 18.
10	忠北. 清州市興徳区雲泉洞17	○	×	S. Y. [1923] 男, P. Y. [1926] 男	1992. 8. 2.
11	忠北. 報恩郡報恩邑三山里	◎	×	C. S. [1909] 女	1992. 8. 2.
12	忠南. 論山郡論山邑内洞三里	◎	×	K. T. [1929] 男	1992. 8. 1.
13	慶北. 奉化郡祥雲面下訥一里	◎	×	C. B. [1920] 女	1991. 8. 14.
14	慶北. 尚州郡青里面青下一里	◎	×	K. Y. [1916] 女, C. S. [1918] 女	1991. 8. 19.
15	慶北. 大邱市北区漆谷三洞四統	◎	×	H. G. [1927] 男	1993. 7. 26.
16	慶南. 密陽郡丹場面安法里	◎	×	K. J. [1924] 男	1992. 7. 29.
17	全北. 完州郡所陽面黄雲里	◎	松皮御飯	K. I. [1920] 女	1992. 8. 1.
18	全北. 井邑郡北面漢橋里新村	◎	×	I. G. [1932] 男, C. B. [1933]	1992. 7. 31.
19	全南. 昇州郡雙岩面南江里	○	×	Y. J. [1924] 女	1992. 7. 30.
20	全南. 和順郡和順面二十谷里	○	×	K. Y. [1933] 女	1992. 7. 31.

◎: 加工体験 ○: 食習体験 松皮餅は18ではケトック、19ではソルコップトックという



第8図 韓国における松皮餅の現地調査概念図

ドングリの加工・貯蔵方法や栗の木の貯蔵について現地調査をしていた時、ついでに松皮餅の加工方法についても聞き取りを試みた。調査時期は、1991年8月中旬から93年7月末までであった⁽⁴⁾。3回の調査は、いずれも夏季休業期間である。従って、実際に松皮の採取と松皮餅の加工工程を見たわけではない。

事前に調査地を選定して重点的に調べるといふ考え方をもっていたわけではなかったため、韓国9道のうちで京畿道と済州道が調査地から漏れてしまった(第2表、第8図)。調査地はたいてい山間部であるが、事例10・15は市街地である。聞き取り調査のインフォーマントは、ほとんどが高齢者である。彼らすべての人が松皮餅の存在を知っており、20の調査地の中で16の地域に加工体験者が存在していた。しかし、松皮餅が加工されたのは、いずれも1950年以前のことである。一方、松皮餅ばかりでなく、松皮水団や松皮御飯もこしらえられていたことがわかった。

(2) 加工事例

16の加工事例には加工方法が類似するものがあるので、アク抜き技術(水さらし、加熱処理、加灰処理)に着目し、まず延べ9例を詳述したい。その他の加工事例については、検討するなかで取り上げる。松皮水団と松皮御飯の加工方法は松皮餅のバリエーションに過ぎないが、紹介することにしたい。

① 松皮餅

事例3 (江原道旌善郡北面南坪一里)

松皮餅を作ったのは、植民地時代のことであ

る。松の木に水があがり「相の皮」を採取できる時期は、春窮期と一致する。道具として、袋(자루)、鎌(낫)、斧(도끼)、鋸(톱)を準備する。斧は、木を倒す場合のみ使う。まず鎌で外皮を剥がす。次に「相の皮」を採取する。「相の皮」を釜に入れて煮るが、その際に灰汁(양젓물)または灰(재)を加える。灰には、「相の皮」を柔らかくする効果がある。水に2~3日間漬けておく。その時、水は何回も換える。踏み臼か搗き臼に入れて、搗く。トウモロコシやキビの粉を加えて、蒸し器(시루)で蒸すと、松皮餅のできあがりである。

事例5 (江原道寧越郡寧越邑巨雲里)

「相の皮」の採取は、4~5月頃である。鎌(낫)で外皮を剥ぎ、中の皮(송기)を採取する。庭の大きな石(떡돌)の上のせ、木槌(떡매)で叩く。煮沸したかどうかは、記憶にないそうである。ソバ粉を混ぜ、蒸して食べた。味は、よくなかったという。

事例7 (忠清北道堤川郡鳳陽面九鶴里)

松皮餅の加工は、解放前のことである。春になると、松の木に水があがるので、皮を採取する。外皮を剥いで、中の薄い皮(송기)を取る。釜の中で藁灰とともに煮沸する。藁灰は、薄い皮のアク抜きのためというよりも、柔らかくするというのが主な目的である。踏み臼で搗き、米粉と混ぜる。大豆や小豆とともに握り、蒸す。

事例8 (忠清北道中原郡咥味面洗星洞)

春に採取する。鎌で外皮を剥がしたら、中の白い皮を採取する。あまりにも多くの水を含ん

(4) 日韓の比較研究をしたいという考えがあったので、今日まで報告の機会に恵まれなかった。

(5) アカマツの水分を飲むという話は、必ずしも珍しいことではない。アカマツばかりでなく、春先にはイタヤカエデ(*Acer mono Maxim.*)の樹液を飲むと

いう習俗が、1984年当時(智異山麓)に見られた。韓国人は、神秘性に基づく薬効を期待していたようである。ちなみにアイヌ民族は、イタヤカエデの樹液を煮詰めて蜜を採取した。

でいるので、それを飲むことがあった⁽⁵⁾。水に漬けておいてから、絞る。乾燥した後で、踏み臼で搗く。水と塩を加え、団子にしてから、蒸す。

事例12 (忠清南道論山郡論山邑内洞三里)

松皮餅は、解放前のことである。採取は、4～5月頃である。外皮を取ったら、中の白い皮(송피)をとる。叩いて粉にし、小麦粉と混ぜる。団子状にし、汁に入れて食べた。もう一方、砕いた皮を灰汁で煮沸する。灰汁には、松脂を除去する効果がある。水に漬けておき、何回も水を取り替える。米粉と混ぜて、蒸し器で蒸す。いずれも松皮餅(송기떡)であるが、事例9では、前者を松皮水団という。

事例14 (慶尚北道尚州郡青里面青下一里)

春には、樹幹に水があがる。外皮を取ってから、中の皮に含まれた水を飲むことがある。釜で煮沸してから、タライの水に漬ける。何回も水を取り替えて、洗を取る。小麦・米粉とともに踏み臼で搗く。団子にしてから、松(葉)の粉をふりかける。蒸して、食べる。

事例17 (全羅北道完州郡所陽面黄雲里)

松皮餅は、解放前のことである。4月頃、鎌で外皮を剥がす。中の皮(송기)を煮沸する。砕いたら、梗米の粉と水を混ぜて、蒸す。もう一方、中の皮を乾燥し、水に漬ける。煮沸したら、臼に移して搗く。餅にする。

② 松皮水団、松皮御飯

事例9 (忠清北道清原郡米院面城臺里)

外皮を取る。中の皮を噛むと、甘い液を味わうことができる。中の皮を干す。臼に入れて、搗く。篩()で濾す。塩を加えて団子を作り、熱い汁物に入れると、松皮水団(송기수제미)になる。

事例17 (全羅北道完州郡所陽面黄雲里)

松皮御飯(송기밥)の加工方法は、松皮餅とほぼ同じである。鎌で外皮を剥がす。中の皮を煮沸する。砕く。米と一緒に炊くと、松皮御飯になる。中の皮は、御飯の増量剤である。

IV. 日韓の松皮餅に対する比較検討

1 日本

(1) 採取

日本では松皮餅が一部の限られた地域で商品化されたにもかかわらず、松皮餅の加工にかかる事例は極端に少ない。山形では、江戸期から「相の皮」が売買の対象になっていたようである。最近、秋田県由利郡では、雑貨屋で販売されていた。「相の皮」の採取は、春である。実際、アカマツを伐採してから「相の皮」が採取された。「相の皮」の採取は、アカマツをひどく傷つけてしまうことになるからである。

(2) 加工

松皮餅という呼称は東北地方で一般的であり、たいていは餅米とともに加工された。東北地方以南に定まった加工方法があったのかどうか、よくわからない。稲作以前の加工方法も不明であるが、上記の加工事例から判断して、「相の皮」をアク抜きなしで加工していたとは考えにくい。

外皮を剥がした後の加工形態は、加熱処理(2回)→乾燥→搗く→篩にかける<五穀類>(福岡藩元岡村の事例、餅・団子・粥)、加熱・加灰処理→水洗い→搗く<悪い米>(秋保村の事例、松皮餅)、加熱・加灰処理→水さらし→粉碎(谷地町沢畑の事例、松皮餅)、切断→加熱処理→水洗い(滝根村ほかの事例、餅)、水さらし(一晚)→灰汁採取→加熱・加灰(重曹)処理(半日間)→切断→蒸す<餅米>→搗く(鳥海山麓由利の事例、松皮餅)、灰汁採取→加熱・加灰処理

理→水さらし(3日間)→水洗い→叩く→蒸す<餅米>→搗く(大泉村倉沢の事例、松皮餅)、水洗い→乾燥→(貯蔵)→灰汁採取→加熱・加灰(重曹)処理(10時間)→加熱処理(真水)→叩く→切断→(保存)→蒸す<餅米>→搗く(鳥海町長坂、松皮餅)、に要約される。

東北日本の場合、加熱・加灰処理が必ず行われた。これらの技術は、「相の皮」のアクを抜くとともに「相の皮」を柔らかくすることに目的があったと思われる。水さらしまたは水洗いが採用されるようになったのは、アク抜きと味覚上の問題すなわち灰の味を減ずるといふ、二つの目的があったからであろう。

(3) 食制

栄養価からみても、「相の皮」がケの際に常食されていたとは考えにくい。古記録にあるように、「相の皮」は救荒食のひとつであった。乾燥してから貯蔵されることもあったが、貯蔵事例は加工事例に比べたら極端に少ない。これは、早い時期に救荒食の地位も失ったからであろう。秋田県由利郡では、餅米と結合することによって、三月の雛の節句のようなハレの際にも加工されるようになった。松皮餅の商品化は、雛の節句の儀礼食がその契機になったのではないだろうか。

2 韓国

(1) 記録の検討と問題点

李氏朝鮮時代、松の食用に関する報告は「相の皮」ではなく、そのほとんどが松葉の調理法である。松皮餅に関する記事は、植民地時代の方がむしろ多く残されている。そのいずれもが朝鮮総督府林業試験場や水原農林専門学校の日本人によるものであり、主に林学という立場から書かれている。

外皮は、蒸す→乾燥→搗く→篩にかける→混食(餅)、または蒸す<米粉>→搗く(松皮粉)

という工程を経て加工されたが、現地調査した際に外皮を加工した事例を採集することはできなかった。外皮の採取・加工には、立ち木をあえて伐採する必要がないので、その入手は容易であったと思われる。

松皮餅の加工は、加灰処理→搗く→水洗い→蒸す<米粉・蓬>(①の記事、松皮餅)、茹でる→水洗い→裂く→蒸す→搗く<米・蜀黍・粟・稗>、または水さらし→天日乾燥→搗く→蒸す<穀物>(②の記事、餅)、加熱処理→粉碎→蒸す<穀粉>(④の記事、餅・代用食)、酢と水に漬ける→蒸す<穀類>(⑤の記事、餅)、に要約される。これらの報告が、はたして特定の地域で調査したものか、伝聞であるのか、李氏朝鮮時代の文献に依拠しているのか、どうかは不明である。

アク抜き技術という視点でみると、加灰処理型(①、④)、加熱処理または水さらし型(②)、中和処理型? (⑤) というように、まとまりを欠いている。前記したように、これらの技術には、「相の皮」をやわらかくするという効果が期待されていたとみられる。

(2) 加工のタイプ

アク抜き技術という視点から、16の加工体験事例を検討してみると、加熱処理+加灰処理+水さらし型(事例2・3・12)、加熱処理+加灰処理型(事例7)、水さらし+加熱処理型(事例14・17)、加熱処理型(事例1・6・17)、水さらし型(事例8・11)、アク抜き不用型(事例5・9・12・13・15・16・18)、の6タイプに分けることができる。アク抜きのタイプ(延べ11例)とアク抜き不用型(延べ7例)が混在するのを見た時、アク抜き技術は必ずしも必要不可欠な技術でなかったのであろう。アク抜き技術という視点から、6つの加工系列に整理することができる。

加熱処理は、最も広範な地域で採用されてい

る。一方、加灰処理は、松脂の除去に役立つといわれる。加灰処理は、東北部の地域に若干の偏りをみせている。しかし、アク抜き技術には、明確な地域性がみとめられない。従って、技術が個別に発生し、それが拡散しなかったとみられる。韓国ではドングリ類が盛んに食べられているが、アク抜きに木灰を利用したという事例は一例も見られない。筆者は韓国には木灰でアク抜きをするという技術は存在しないと考えていたが、これは大きな誤りであった。

(3) 食制

松皮水団や松皮御飯の加工工程は、松皮餅と変わるところはない。前二者は、後者から派生したタイプである。韓国では、松皮水団や松皮御飯ばかりでなく松皮餅も儀礼食として供されることはなかった。松皮餅は、李氏朝鮮時代以降救荒食として機能してきた。松皮餅が商品化されなかった一因は、ハレの際に供されなかったことに求められるのかも知れない。解放後、松皮餅は、まったく支持されなくなってしまった。韓国では、粟・稗・餅米・粳米などからこしらえられる餅が数多く食べられているので、松皮餅が食べられなくなったのは当然である。

V. 結び

日本と韓国では、アカマツの「相の皮」が食用の対象になってきた。「相の皮」の採取は、いずれも主として春である。おそらく農耕以前から、「相の皮」が食べられてきたと思われる。松皮餅が加工されるようになったのは、農耕が導入されてからのことであろう。松皮餅は救荒食として機能してきたが、秋田県由利郡では雛の節句の際に食べられてきたので、商品化されるに及んだ。松皮餅は東北日本の一部の山村にしか分布しなかったのに対して、韓国では農山村ばかりでなく都市でも広く分布していた。

「相の皮」が生食されることは、ほとんどない。渋味を除去するために、加熱処理、加灰処理、水さらしというアク抜き技術が適応された。これらの技術には、同時に「相の皮」をやわらかくする効果が期待された。東北日本の加工事例には、必ず加熱・加灰処理が随伴した。一方、アク抜き技術という視点からみると、韓国では6タイプに分けられ、地域的に多様な展開を遂げてきたといえる。松皮餅は、日韓に共通した伝統的な食文化のひとつである。

しかし、「相の皮」が食べられ始めた時期を解明するには、食用の痕跡を示すような遺体の検出がなくてはならない。栄養成分の分析では、渋味成分が何であるのかを明らかにすることができなかった。再度、化学分析の必要がある。『朝鮮王朝実録』(1392～1863年)は、李氏朝鮮時代の情報の宝庫である。今回は、これに記述された内容を検討することができなかった。いずれも今後の検討課題としたい。ところで、松皮餅の食文化は、先史時代以来の日韓交流を示す証拠になるのか。確かに採取時期、加工技術、加工食品とその性格という点では、多くの共通点がある。目下のところ、筆者は、日韓における松皮餅の食文化は、日本列島と朝鮮半島との人的交流の結果からではなく、自然環境とりわけ森林生態系への適応の結果が類似した食文化を生み出したと考えている。

参考文献

- 五十嵐一治(1997)「秋田県内出土の植物遺体集成(1)」『人間・遺跡・遺物3』(発掘者談話会)、458～479頁。
- 植木秀幹(1919)「朝鮮の救荒植物」『朝鮮彙報』大正8年10月号、58(1786)～136(1864)頁。
- 貴島恒夫・岡本省吾・林昭三(1962)『原色木材大図鑑』(保育社)。
- 成城大学民俗学研究所編(1990)『日本の食文

- 化—昭和初期・全国食事習俗の記録—』(岩崎美術社)。
- 朝鮮総督府(1919)「忠清南道に於ける食料供用の救荒植物野草山菜調査書」『朝鮮彙報』大正8年2月号、129(355)～136(362)頁。
- 朝鮮総督府(1930)「江界郡の火田民生活」『調査月報』第1巻1号、103～112頁。
- 朝鮮総督府林業試験場(1942)『林業試験場報告第三十三號朝鮮産野生食用植物』。
- 寺沢薫・寺沢知子(1981)「弥生時代植物質食料の基礎的研究—初期農耕社会研究の前提として—」『橿原考古学研究所紀要考古学論攷』5、1～129頁。
- 「日本の食生活全集秋田」編集委員会(1986)『日本の食生活全集5聞き書秋田の食事』(社団法人農山漁村文化協会)。
- 「日本の食生活全集山形」編集委員会(1988)『日本の食生活全集6聞き書山形の食事』(社団法人農山漁村文化協会)。
- 浜地利兵衛(享保20、1735)『享保十七壬子大變記』[社団法人農山漁村文化協会(1988)『日本農書全集第六十七巻災害と復興二』所収]。
- 森為三(1913)「山野二自生セル植物中朝鮮人ノ食用ニ供スルモノニ就テ」『朝鮮総督府月報』3巻3号、13～64頁。
- 安田喜憲・塚田松雄・金遵敏・李相泰・任良宰(1980)「韓国における環境変遷史と農耕の起源」(文部省海外学術調査「韓国における環境変遷史」中間報告[昭和53年度])1～19頁。
- 渡辺誠(1975)『縄文時代の植物食』(雄山閣出版)。
- 金聖美・李盛雨(1992)「朝鮮時代救荒食品の文献的考察」『東アジア食生活学会誌』第2巻1号、35(2198)～55(2218)頁、ソウル。
- 申沅(顯宗元年 1660)『新刊救荒撮要』(国立中央図書館蔵)、ソウル。
- 李盛雨(1981)『韓国食経大典』(郷文社)、ソウル。
- 趙武衍(1989)『原色韓国樹木図鑑』(アカデミー書籍)、ソウル。
- 洪萬選(肅宗41 1715)『山林經濟』[姜萬吉・鄭大鍾・鄭昌烈編(1981)『韓国近世社会經濟史料叢書IV農書2山林經濟』所収](亜細亜文化社)、ソウル。