

# 九州地方におけるカシノミコンニャクの 分布と系譜に関する考察

和田 稜三

キーワード：カシノミコンニャク 九州地方  
 朝鮮 食制 分布 系譜

ドングリ類には広義のドングリ類と狭義のドングリ類があると言っても過言ではないが、ここでは狭義のドングリ類（コナラ属 *Quercus*、以後たんにドングリとよぶ）とくにカシノミを取り扱うことにしたい（第1表）。

## I ドングリ加工食品の二大類型

第1表 ブナ科Fagaceaeの堅果類

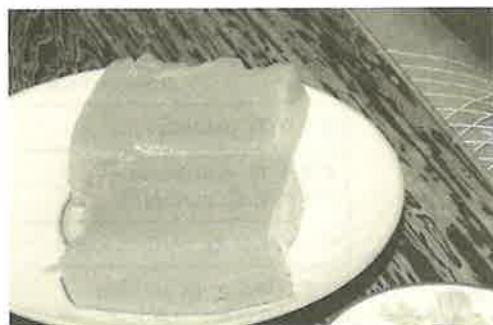
属	亜属	特 徴			種	
コナラ属 <i>Quercus</i>	コナラ亜属 <i>Lepidobalanus</i>	落葉樹	ウロコ状殻斗	圧着鱗片	1年成	コナラ <i>Q. serrata</i> ナラガシワ <i>Q. aliena</i> ミズナラ <i>Q. mongolica</i> var. <i>grosseserrata</i>
				細長い鱗片		カシワ <i>Q. dentata</i>
	アカガシ亜属 <i>Cyclobalanopsis</i>	常緑樹	リング状殻斗	圧着鱗片	2年成	クヌギ <i>Q. acutissima</i> アベマキ <i>Q. variabilis</i> ウバメガシ <i>Q. phillyraeoides</i>
				風媒花		ウラジロガシ <i>Q. salicina</i> オキナウウラジロガシ <i>Q. miyagii</i> アカガシ <i>Q. acuta</i> ツクバネガシ <i>Q. sessilifolia</i> ハナガシ <i>Q. hondae</i>
マテバシイ属 <i>Lithocarpus</i>			ウロコ状殻斗 圧着鱗片	1年成	マテバシイ <i>Lithocarpus edulis</i> シリブカガシ <i>L. glabra</i>	
シイ属 <i>Castanopsis</i>			殻斗が包み込み、 成熟すると3~4 裂する	2年成	虫媒花 スダジイ <i>Castanopsis</i> <i>cuspidate</i> var. <i>sieboldii</i> ツブラジイ <i>C. cuspidate</i>	
クリ属 <i>Castanea</i>			イガが完全に包む	1年成	クリ <i>Castanea crenata</i>	
ブナ属 <i>Fagus</i>	落葉樹		殻斗が包み込み、 成熟すると4裂する	1年成	風媒花 ブナ <i>Fagus crenata</i> イヌブナ <i>Fagus japonica</i>	

北川尚史・伊藤ふくお（2001）に加筆。下線は生食が可能であることを示す。

ドングリから加工される食品は、おおよそ二つのタイプに分けられる。一つは主食補完タイプの《粉粒型ドングリ加工食品》であり、もう一つは副食タイプの《凝固型ドングリ加工食品》である（第1図、第2図）。後者はプルプルしたカード（curds）状食品であり、このタイプはドングリばかりでなくテングサ、イギスなどからもこしらえられる。



第1図 ホソモチ（奈良県大塔村）



第2図 カシノミコンニャク（宮崎県椎葉村）

ドングリの食習俗は、かつては日本列島に広く分布していた（第3図）。《粉粒型ドングリ加工食品》は西日本の場合、稲作の東漸に伴って消失してしまった。現在、このタイプは、北上高地において散見できるに過ぎない。一方、後者は、稲作文化の影響を免れた可能性があり、広範囲に分布している。

## II 問題の所在と研究目的

### 1 《凝固型ドングリ加工食品》の加工と分布

#### ① 《凝固型ドングリ加工食品》の加工

《凝固型ドングリ加工食品》は、北上高地、四国山地、九州地方に偏在する。北上高地のシダモチはナラノミからこしらえられる、在来の食品である。もっぱら、キナ粉やハチミツをつけて食べる。

粉碎したドングリを布袋に移して、水をはった容器のなかで揉み出す。しばらくそのままにしておくと、澱粉は沈殿する。上澄みを廃棄すれば、その時ドングリに含まれるタンニン（渋み）も除かれる。澱粉に水を加えて煮沸し、型に流し込めば、できあがりである。

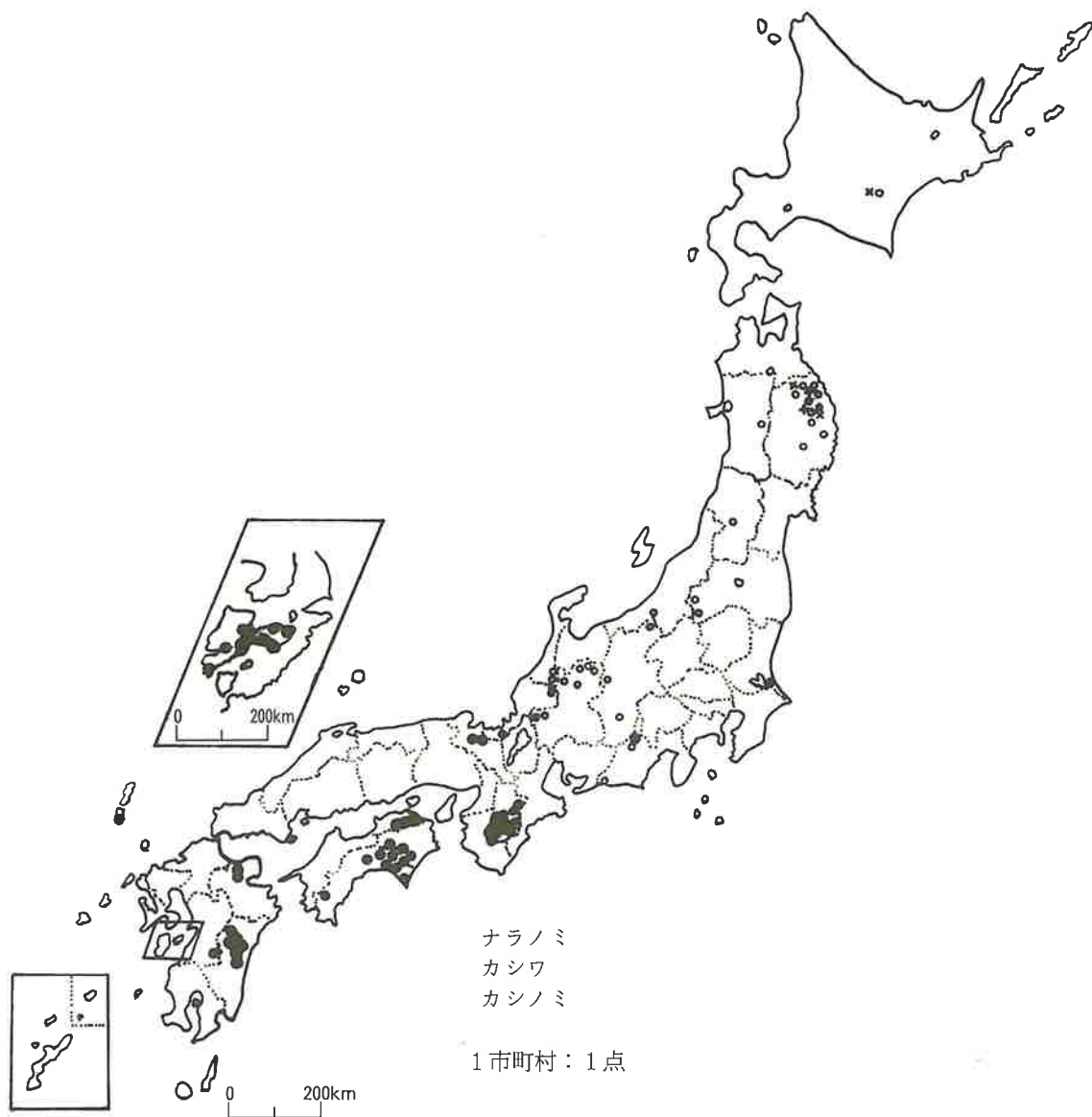
#### ② 《凝固型ドングリ加工食品》の分布

1980年代半ばまでは《凝固型ドングリ加工食品》の分布は、局地的なものと考えられていた（渡辺誠、1986）。九州地方では、大分県宇佐市上矢部、安心院町且尾／莊森、熊本県本渡市、牛深市、松島町、有明町、倉岳町、新和町、河浦町、栖本町、湯前町、宮崎県西都市銀鏡、南郷村、椎葉村、西米良村、木城町、国富町に分布し、カシノミコンニャク（天草・日向地方）、イチゴンニャク（湯前町）、カシダゴ（国富町）、カシノミダゴ（西米良村）、シイゴンニャク（西都市）、カタギのイギス（宇佐市、安心院町）とよばれる（第4図）。

しかし、九州地方では、主食補完タイプのドングリ食の痕跡を見出すことは困難である。なぜ、《凝固型ドングリ加工食品》が九州地方に偏在しているのかという疑問が残る。一方、韓国では《凝固型ドングリ加工食品》が、ほぼ全土に分布する。

## 2 朝鮮由来のカシ豆腐

近藤日出男（1981）によれば、安芸市とその周辺に分布する《凝固型ドングリ加工食品》のカシ豆腐は、戦国時代末期に渡来した朴好仁一族によってもたらされたと考えられる。カシ豆腐は、ゴマ醤油か生ニンニクをすりつぶして混ぜた米・麦味噌をつけて食べられた。



第3図 ドングリ食の分布（19C末～20C初め）

日本の伝統食には、ニンニクは登場しない。生のニンニクと一緒に食べられる「カツオのタタキ」の存在を重ね合わせて考える時、カシ豆腐は朝鮮文化の影響であろう。その時期は、文禄・慶長の役（1592～97年）であると思う。

### 3 カシノミコンニャクの系譜に対する解明

浜地利兵衛『享保十七壬子大變記』（享保20、1735年）には、「一、かしノミひろい、表ニ入れ、水ニ二十日程かし、実ヲ取、粉ニして又水ニ再度々洗、赤しるを除、後だんこニ仕、食す。」

とある。現在の福岡市西区元岡では、飢饉の際にカシノミをダンゴにして食べたという話である。しかし、カシノミコンニャクの記録はない。カシノミは、救荒食として利用された。

筆者は拙稿（1994）において、九州地方のカシノミコンニャクの系譜が朝鮮半島にあるのか、それとも雲南高地の照葉樹林帯にあるのか、あるいは日本列島で独自に発生したのか判断できなかったもので、問題点を整理して並列的な説明にしておいた。ここでは再度検討を加え、九州地方のカシノミコンニャクの系譜が16世紀末に朝鮮から将来されたものであり、それがさらに明治時代末から大正時代にかけて、九州地方の各地に拡散していったことを検証する。

### Ⅲ 朝鮮由来の根拠

#### 1 カシノミコンニャクの食制

韓国では《凝固型ドングリ加工食品》は Totori-Mook とよばれ、落葉樹のクヌギ・アベマキ・ナラガシワ・カシワ・ナラノミから加工される。Totori-Mook がカシノミからつくられることはない。ツケ汁には薬念醬（ヤンニョムジャン）というゴマ醬油が用いられ、今日でも広く食べられている。かつて山村では、Totori-Mook が祭事に供された。天草地方では、法事にカシノミコンニャクが供されることがあった。『松島町史』にも、「二の膳には、麩の吸物、羊羹、寒天、樗の実コンニャク等々をのせた。」（法事）と記されている。また、ツケ汁には、ゴマ醬油が用いられた（第2表）。これらのことが、韓国と類似しているのは、はたして偶然のことであろうか。

第2表 カシノミコンニャクの食制

地 域	ツケ汁	法事
高知県安芸市柵ノ木	ゴマ醬油 味噌	
高知県安芸市黒島	ユズ味噌	
熊本県松島町合津	ゴマ醬油 ヌタ	
熊本県倉岳町浦	ゴマ醬油 ヌタ	○
熊本県新和町大多尾/小宮地	ゴマ醬油 ヌタ	○
熊本県河浦町今田	ゴマ醬油	○
熊本県湯前町二本柿	酢味噌	
宮崎県国富町深年市ノ瀬	ヌタ	
宮崎県西都市銀鏡	ヌタ シロアエ	
宮崎県木城町石河内	ヌタ	○
宮崎県椎葉町下福良	ヌタ	
宮崎県西米良村小川	ヌタ シロアエ	

#### 2 天草地方と朝鮮とのつながり

16世紀末朝鮮出兵をおこなった小西行長は、1589～1600年まで天草地方を治めていた。松田唯雄（1947）によれば、「慶長九年 薩摩藩主島津義弘、天草楠浦村より帰化朝鮮人朴平意等に命じて、薩摩日置郡苗代川に窯を築かしむ」とある。本渡市楠浦には、かつて朝鮮由来の楠浦焼という窯があった。最近まで窯跡には、陶片が散乱していた。

16世紀末、天草地方には朝鮮人が暮らしていたのはまちがいない<sup>(1)</sup>。彼らが落葉樹のドングリに似たカシノミから Totori-Mook をこしらえ、天草地方にカシノミコンニャクをもたらしたと考えられる。

### Ⅳ 天草地方から球磨・日向地方へ

#### 1 天草地方から球磨地方への人口移動

##### ①江戸時代における天草地方の人口膨脹

天草地方では、島原の乱（1637～38年）に伴って人口が激減したが、その後入植者がしだいに増加した。鶴田耕治氏によれば、約200年間に人口が十倍近くなったそうである（第3表）。

江戸時代末の頃には、人口圧が相当に高まって

(1)文禄・慶長の役を契機に、熊本県人吉市の旧唐人町には朝鮮人が暮らしていた。

第3表 天草地方の人口推移

元号	西暦	人口
寛永15年	一六三八	一七一七九人
万治2年	一六五九	一六〇〇〇人
元禄4年	一六九一	三四三五七人
正徳元年	一七一〇	五二七八五人
享保3年	一七〇八	六五〇〇〇人
延享3年	一七四六	七四六五七人
宝暦11年	一七六一	八九九八二人
明和5年	一七六八	九七三三六人
天明3年	一七八三	一〇九〇〇〇人
寛政6年	一七九四	一一二〇〇〇人
文政10年	一八二七	一三九〇四一人
文政11年	一八二八	一三九〇四一人
文政12年	一八二九	一四一五二九人
天保元年	一八三〇	一四一五八八人
天保3年	一八三二	一四三八〇六人
天保9年	一八三八	一四二七八二人
万延元年	一八六〇	一五五〇四五人
明治元年	一八六八	一五六一六八人

(鶴田耕治による)

いたと考えられる。

### ②人口移動に関する伝聞

天草地方の高齢者の間では、いまでも「クマユキドン(球磨行き殿/男)」「クマボーコ(球磨奉公)」という伝聞があり、明治時代に天草地方のかなりの人々が球磨地方へ移住したことが語り継がれている。はたして、これは事実であろうか。ちなみに『五木の子守唄』は、もとは天草町福連木(フクレギ)の子守唄であったことが知られる。

### ③熊本県の明治～大正時代における人口移動

明治4年(1871)には、天草から93名(21世帯)が北海道へ開拓移民した。明治8年(1875)には467名(101戸)が球磨郡へ、明治18年(1875)頃からはハワイや東南アジアへ、移住・移民が始まった。

熊本県編『熊本県勢要覧』(明治17、29～42年、大正7～8年、12年、13年)の人口統計を見てみよう。本籍人口と現住人口が併記されるようになったのは、明治17年からであると思われる<sup>(2)</sup>。熊本県では、明治30年頃から大きな人口移動と郡市区<sup>(3)</sup>における二極化が起こったと

判断される(第5図)。

例えば、大正7年の場合、天草郡の本籍人口が221,063人であったのに対して、現住人口は196,268人であった。一方、球磨郡の本籍人口が91,909人であったのに対して、現住人口は97,866人であった。天草郡では、統計上、24,795人の人口流出があったと思われる。それとは逆に球磨郡では、球磨郡に本籍をもたない5,957人が暮らしていたということになる。大正13年の場合、天草郡の本籍人口が230,529人であったのに対して、現住人口は195,333人で35,196人がマイナスであった。一方、球磨郡の本籍人口は103,200人であったのに対して、現住人口は106,933人で3,733人がプラスであった。このような傾向は、大正時代に入って顕在化した。

ところで熊本区(市)と球磨郡が転入型であるのに対して、天草郡を初めとする他の郡はすべて転出型である。球磨郡の人口増は天草郡からすべて流入したと判断することはできないが、天草郡から球磨郡へ人口が移動したことを伺わせる。とくに天草郡の転出は、顕著である。

(2) 戸籍法(明治31年)の成立により、住所変更に伴って、本籍地を変えることが認められるようになったが、出生地がそのまま本籍地として残ることが多かったも

のとみられる。

(3) 熊本は明治22年4月1日に区から市に昇格した。



第4図 《凝固型ドングリ加工食品》の分布（20C末）

④湯前町のイチゴンニャクと天草のかかわり  
球磨地方には、イチゴンニャク（湯前町）、カシノキドーフ（五木村）、カシダゴ（多良木町）という加工食品があった。

湯前町二本柿／辻では、イチゴンニャク（イチイガシ製）が加工される。イチゴンニャクの加工に習熟したTさんは父方が有明町楠甫、母方も天草の出身であり、後添えに入られた方も倉岳町棚底の出身であったという。イチゴンニャクの製法は、天草から継承されたものと思われる。

天草地方にルーツをもつと思われる湯前町の一部住民の方に対して、アンケート調査（2004年春、ハローページを参考）をした際、赤城・永浜姓は天草の有明町、堤田姓は五和町・御所浦町、飽田姓は本渡市内から曾・祖父母の時代に転入してきたということがわかった。天草地方の住民が球磨地方へ移住したのは、まちがないだろう。Tさんのようなケースにみられる

ように、球磨地方のイチゴンニャクは天草地方からもたらされたと思われる。

## 2 球磨地方と日向地方との往来

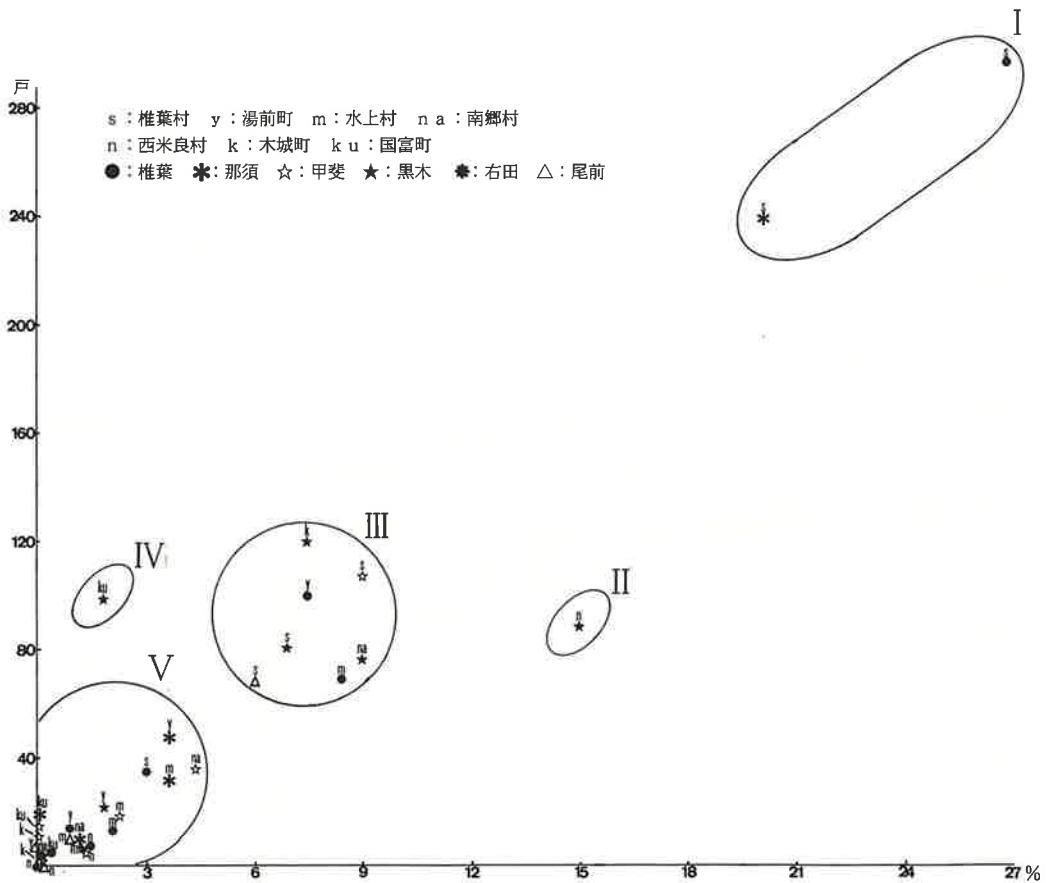
宮崎県椎葉村にルーツをもつと思われる苗字は、椎葉姓（全戸の約27%）と那須姓（全戸の約20%）である。椎葉姓は、熊本県湯前町・水上村の苗字の7～8%を占める。那須姓は、湯前町と水上村の苗字の3%余りを占める。Ⅲ・Ⅴクラスターの黒木・甲斐・右田姓にも同様の傾向がみとめられる。二つの地域間で、盛んに通婚がおこなわれていたのは、まちがない（第6図）。

## V 村落ごとの分布からみたカシノミコンニャクの位置付け

カシノミコンニャクが在来の食品であれば、当該地域で広く知られていたはずである。宮崎県椎葉村桑ノ木原を初めて訪れた時（1988. 2.







第6図 ハローページからみた椎葉村の主な苗字の広がり

6.)、近隣の方がカシノミコンニャクの存在を知らなかったのが驚いたことがあった。今日の山村では、公民館などで郷土食の講習会がもたれたりするので、そのようなことはないだろう。熊本県松島町・河浦町・新和町、宮崎県椎葉村・木城町・国富町でカシノミコンニャクの存在に関する村落ごとの聞き取り調査とアンケート調査を2004年春に実施したことがあった。すべての村落から回答が得られたわけではない。

椎葉村では、北の下福良地区と南の大河内地区ではカシノミコンニャクをつくるが、東の松尾地区と西の尾八重/不土野/向山地区ではまったくつくりません。天草の松島町(第7図)や日

向の木城町(第8図)では山地で食べられているという特徴があったが、両町でも分布に偏りのあることが判明した。

カシノミコンニャクは伝統的な在来の食品ではなく、その歴史がかなり新しいので、このような分布をするのではないだろうか。

### 結びにかえて

九州地方のカシノミコンニャクが、文禄・慶長の役(16C末)の際に朝鮮からもたらされたということを示す古文書は、発見されていないので、本稿は仮説の域を出ない。また、大分







参考文献

- 北川尚史監修／伊藤ふくお（2001）『どんぐりの図鑑』（トンボ出版）。
- 熊本県編『熊本県勢要覧』（明治17、29～42年、大正7～8年、12～13年）。
- 近藤日出男（1981）「高知県安芸市におけるカシ豆腐について」『農耕の技術』第4号、96-115頁。
- 辻稜三（1994）「天草地方のカシノミコンニャクとその系譜をめぐって」『民俗と歴史』第26号、1-13頁。
- 浜地利兵衛（享保20、1735）『享保十七壬子大変記』[社団法人農山漁村文化協会(1998)『日本農書全集第六十七巻災害と復興二』所収]

- 松島町史編纂委員会（1987）『松島町史』。
- 松田唯雄（1947）『天草近代年譜』（みくに社）。
- 松山利夫（1982）『木の実』（法政大学出版局）。
- 渡辺誠（1986）「堅果類」『季刊考古学』第14号、32-35頁。

[謝辞] アンケート調査に際しては、松島町、新和町、河浦町、木城町、椎葉村、国富町役場のお世話になりました。この場を借りてお礼を申し上げます。

本稿は、2004年度人文地理学会大会（佛教大学、2004. 11. 14.）で発表したものに加筆したものである。

A Study on the Distribution and Genealogy of  
*Kashinomikonnnyaku* (Acorn Processing Food) in the Kyushu District

WADA Ryoza\*

ABSTRACT

key words : *Kashinomikonnnyaku*, Kyushu District, *Chosen*, Diet custom, Distribution, Genealogy

*Kakshinomikonnnyaku* (the curdy type of acorn processing food) is densely distributed in the Kyushu District. Taking *Bunroku-Keicho-no-Eki* in the end sixteen century, a number of Koreans came to the Amakusa District in Japan. It is very popular for Korean to eat Totori-Mook, which is resembles *Kashinomikonnnyaku* as seen from diet custom. *Kashinomikonnnyaku* is not a traditional food in Japan, because it shows extremely irregular distribution in the village and town in the Kyushu District. *Kashinomikonnnyaku* was introduced into the Amakusa District from *Chosen*. According as the population of the Kyushu District moved from the Meiji to Taisho era, *Kashinomikonnnyaku* spread from the Amakusa District through the Kuma District in Kumamoto Prefecture to the Hyuga District in Miyazaki Prefecture.

\*(Ritsumeikan University, Part-Time Lecturer)

