

Tokusan!

Essay

# 特産エッセイ

山の特産と文化

連載②

たおだ 埴田 宏 / (独) 森林総合研究所研究管理官

## かしわもちの葉

5月5日の子供の日には「かしわもち（柏餅）」を食べる。漢字の柏はヒノキ科の樹木であるが、国字の柏はブナ科のカシワを指す。そのカシワの葉で包まれたものが店頭に並んでいる。しかし、子供の頃に食べたものと、葉が違っていると思う人も少なくないはずだ。そこで、かしわもちの葉について調査し、考察を試みた。

# かしわもちの葉

## かしわもちの起源

端午の節句をかしわもちで祝うというのは、江戸時代の武家社会にはじまったといわれる。カシワの葉は冬に枯れるが、枝に着いたまま冬を越し、新葉の展開を待って落ちる。このことから、カシワは円満な家督相続を象徴するおめでたい樹であるという。しかし、新旧の葉の交代といえば、正月飾りにも使う常緑樹のユズリハがふさわしい。また、潔く散るのが武士。カシワの葉の有り様は武家の祝いとしては疑問が残る。

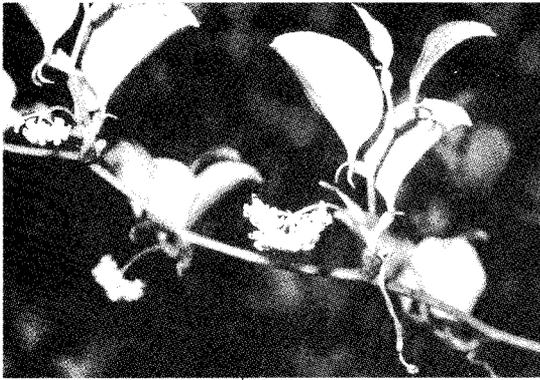
## サルトリイバラの葉

かしわもちの葉について、全国各地の出身者にたずねて見たが、はつきりしない。最近では店で買うことが多く、マスコミの影響で全国一律の常識となったらしい。そこで、昔は何の葉が使われたの

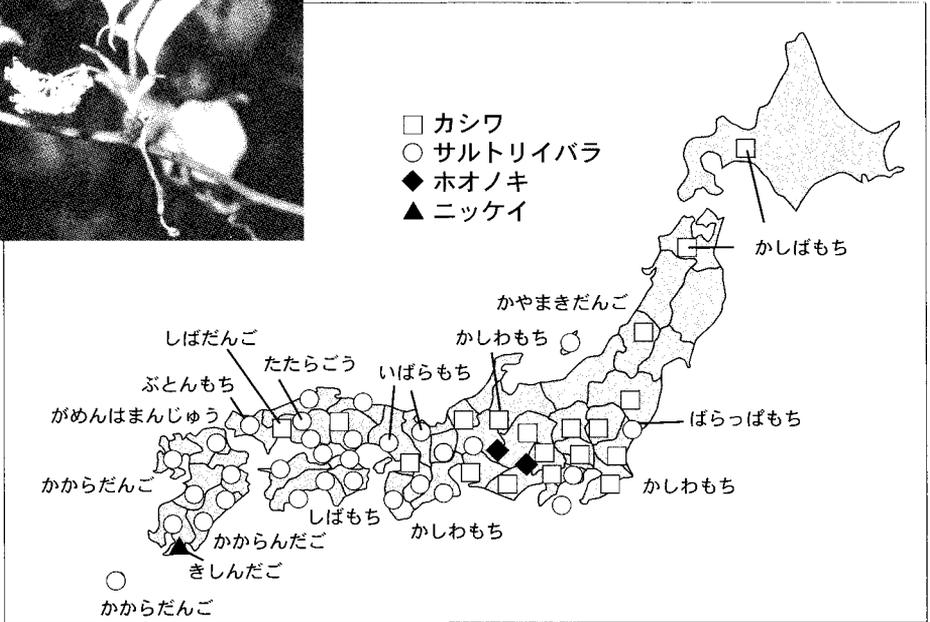
か、大正末期から昭和初期の郷土食を聞き書きで収集した、農文協・日本の食生活全集（1984～1993）の写真と記述から「かしわもち」の葉を調べてみた。西日本のほとんどの地域ではサルトリイバラが、中部・関東以東でカシワの葉が使用されていた。

## 商品化の知恵

なぜ、カシワの葉が標準となったのだろうか。もともと、里山の林縁に普通に生えているサルトリイバラの葉が広く使われていた。ところが、中世の大都會である江戸では多量の葉を集めるのが困難であり、代替品が必要となった。それがカシワの葉である。ところが、参勤交代で江戸詰めとなった地方出身者には評判が良くない。そこで、カシワの葉が新葉の開芽を待って落ちる性質を捉え、縁起が良い樹という宣伝をした。



上：サルトリイバラの花、日当たりの良い林縁に生えるつる性の木本植物。初夏に花を着け、秋に赤い果実が美しい。  
下：かしわもちに用いる葉の種類と餅の呼び方。「農文協・日本の食生活全集」から、同一県内はまとめて示した。現在の呼称とは異なる場合がある。



現在の八王子市恩方辺りにはカシワの林は見られない。当時は養蚕用のクワと共にカシワが葉の採取用に植えられていたことだろ

このアイデアは商家だからこそのきた。武家にとっても本音は同じ、枯れ葉になっても家系を守りたいのだ。世間の慣わしを取り入れるのならば面子は立つ。そうして、かしわもちが町民まで広く受け入れられ、饅頭屋が繁盛した。

**カシワ葉だけで市が立つ**

江戸で消費する葉の量は膨大となった。八王子の千人同心であった塩野適齋（1847年没）が残した「桑都日記」の続編図解に「柏葉市図」があり、八王子郊外がクワの葉ならぬカシワの葉の集散地としてにぎわう様子が描かれている。図の上方に、「毎年4月25日から5月1日に、浅川の上流水無川の北岸に柏葉の市が立ち、西からは恩方山から葉を積んで、東からは仲買人が買い付け、数百年の馬が集まり、放牧地の様である（意識）」といった説明がある。

江戸で消費する葉の量は膨大となった。八王子の千人同心であった塩野適齋（1847年没）が残した「桑都日記」の続編図解に「柏葉市図」があり、八王子郊外がクワの葉ならぬカシワの葉の集散地としてにぎわう様子が描かれている。図の上方に、「毎年4月25日から5月1日に、浅川の上流水無川の北岸に柏葉の市が立ち、西からは恩方山から葉を積んで、東からは仲買人が買い付け、数百年の馬が集まり、放牧地の様である（意識）」といった説明がある。

う。小仏峠を越えて甲州から運ばれたものもあつたに違いない。なお、高尾山の山頂付近にはカシワの大木が群生しているが、これは大正時代の植林である。

その後、神奈川県秦野が集散地となったそうである。現在では、サルトリイバラ（かたらの葉）も含め、韓国や中国東北部からの輸入に頼るようになった。

**ファストフードのはしり**

端午の節句を現代の暦に当てはめると、早くて5月28日、遅いと6月25日になり、農家にとって最も忙しい田植え期と重なる。長時間労働のおやつとして、また、慰労のための「さなぶり」のご馳走として、かしわもちが作られたのである。葉で包んで蒸すのは、滅菌や香り付けになるほか、手を洗わずにつかんで食べられるという利点がある。そう、現代のハンバーガーを包んでいる紙と同じ役目である。紙は捨てるゴミになるが、葉は土に還るのだ。

端午の節句を現代の暦に当てはめると、早くて5月28日、遅いと6月25日になり、農家にとって最も忙しい田植え期と重なる。長時間労働のおやつとして、また、慰労のための「さなぶり」のご馳走として、かしわもちが作られたのである。葉で包んで蒸すのは、滅菌や香り付けになるほか、手を洗わずにつかんで食べられるという利点がある。そう、現代のハンバーガーを包んでいる紙と同じ役目である。紙は捨てるゴミになるが、葉は土に還るのだ。