

「饅頭にチタケウドン」 小麦畑と平地林に花開いた食文化

宇都宮伝統文化連絡協議会顧問 柏村 祐司



うどんを打つ



盆棚に供えた饅頭、チタケウドン等

宇都宮を中心にした栃木県央一帯では、盆の時期になると「釜の蓋饅頭」とか「盆にボタモチお昼にウドン夜は米の飯でトウナス汁よ」といった言葉が伝えられ、饅頭やウドンを作り食べる風習がある。

釜の蓋とは、旧暦七月一日に地獄の釜の蓋が開く日といわれ、亡者が里帰りに旅立つ日とされる。つまり盆行事開始の日とされる。この日に饅頭を作るのは、里帰りする亡者が腹をすかすことのないように、作り持たせるのだとの言い伝えがある。一方、盆にボタモチ以下の言葉は、盆の期間中に作られる主なご馳走をいったものである。ともあれ饅頭やウドンは、盆の時期に作られた代表的な食べ物であった。

栃木県央一帯で、盆の時期饅頭やウドンが作られたのは、この地域で小麦が盛んに生産されたからである。栃木県央一帯には、火山灰台地が広がる。雨水等の浸透性が高

く地表水の乏しい台地は、平地林に覆われ、その間をぬうように畑が開けるといった土地利用が続いた。畑ではもっぱら陸稲や大麦、小麦、蕎麦、大豆、都市近郊ではそれに野菜類が栽培されてきた。一方、冬季降雪量の少ない栃木県では、水田裏作として大麦や小麦が栽培されてきた。このように栃木県央から南部にかけては、麦作が盛んであった。六月下旬ともなると薄茶色に小麦が実り収穫の時期となる。

普段は粗食であっても、盆や正月、節句等や村祭りには手間暇かけてご馳走を作り、神仏に供えるとともにそれらを腹いっぱいいただく。普段とは変わった食べ物であることからカワリモノとも呼ばれる。盆の時期になると収穫したての小麦で挽いた真新しい小麦粉が出回る。そのために盆の時期は、小麦粉を用いた食べ物で作られた。饅頭やウドンは、盆に作る代表的なカワリモノであった。

各家で作る饅頭には、炭酸を入れたものであるところから炭酸饅頭ともいわれた。分厚い皮、甘味の薄い餡、今様の上品な饅頭にはほど遠いものであったが、なぜか味わい深いものがあつた。

ところで、盆の時期に作るウドンは、単なるウドンではなく、チタケというキノコを出汁にした汁を下地に用いたものでもある。チタケは、正式名称をチタケ(乳茸)という。傷をつけると乳白色をした液体が出てくるからである。宇都宮あたりの平地林では、八月半ばごろから出始める。これを取ってきてナスとともに醤油汁の出汁にすると、独特な味が出ることから好まれた。ところが近年平地林でチタケが出なくなった、平地林が手入れされなくなったからのようである。代わりに会津あたりの物が出回っている。そして冷凍保存もされるようになったので、手軽に調理できるソバと合体し、最近ではチタケソバが作られ、もともと盆の時期作られていたチタケウドンを凌駕するようになってしまった。

夏の終わりに平地林に出る取れたてのチタケを用いたチタケウドンの味を知る者にとって、本物のチタケウドンは、今や遠い存在になってしまった。チタケウドンの復活を望むのは、私一人だけではない。それにしてもチタケウドンが、平地林の保全と関わるとは何と奥深い食べ物であることか。