

今回は、「トチノミ利用の食文化研究」の成果報告です。

◇ 関市、郡上市、飛騨市で聞き取り調査を行っています。

期 間： 2021年11月～2022年11月

場 所： 関市板取・洞戸、郡上市明宝、飛騨市杉原・河合

参 加： 関高等学校地域研究部

協 力： 飛騨市教育員会

研究者の方々（長田友也氏、佐々木由香氏、能城修一氏、村上由美子氏 ほか）

2021年9月、関高校の中庭のトチノキに多数の実がなりました。拾って天日干ししたところ、約2リットルに達したため（右写真）、民俗事例に学び、実際にアク抜き実験を行うことにしました。

岐阜県内では、飛騨や郡上、西濃地域の山間部には、古くからトチノミをアク抜きして食用にする伝統が残されています。観光地のみやげ店や道の駅でも、トチノミの加工品をみかけることがあります。関市内にも、板取川をさかのぼった地域に、今でもトチモチをつくっているご家庭があると聞き、聞き取り調査を行いました。



◇ 聞き取り調査のようす

現在では、モチ米とともにトチモチにする食べ方が一般的ですが、かつては、無味無臭になるまでアク抜きをし、カユやダンゴにするコザワシがよく食べられていたそうです。関高校が調べた範囲では、コザワシの食文化は伝わっていませんでした。

トチノキは、水に恵まれた溪流沿いを好むことで知られています（溪畔林）。アク抜きには大量の流水が必要ですので、トチノミ食は山の恵みであると同時に、水の恵みを生かした食材といえます。右の写真は、関市洞戸高賀地区の武藤さん宅で撮影したミズブネとトチモチです。ミズブネは水を使った様々な作業に使われます。



◇ 「地域の伝承文化に学ぶ」コンテストで優秀賞を受賞しました！



地域研究部では、岐阜県各地で行ったトチノミ食研究の成果を、「岐阜県山間地に残るトチノミ食」と題したレポートにまとめ、國學院大学・日本高校生新聞主催の全国コンテストに応募しました。各地域に伝わる昔話・伝説や祭り・伝統行事・郷土料理・方言などの文化の調査研究や、学校や部などで行っている地域研究活動の実践報告に関するコンテストです。地域研究部では、トチノミ食の聞き取りを行うと同時に、郷土食が今後も継承されていくような仕組み作りについても考えていく予定です。