

篠原もち
3種入り
350円(税込)



巻頭特集

中山道の旅人に愛された名物

篠原餅の復活をめざして

鏡山の西麓に位置する野洲市大篠原では、かつて、在来品種の篠原糯が栽培されていた。そのもち米を使った篠原餅は、中山道を行き交う旅人の疲れを癒やし、江戸期、他藩にまで名が知られていたという。しかし、近代の品種改良によって歴史は途絶える。特産品を復活させようと、新たなプロジェクトが始まった。

もち米の一大産地 大篠原の歴史

野洲市南西部にそびえる8つの峰の最高峰であり、竜王社を祭る鏡山。西麓の湧水は大篠原一帯に恵みをもたらし、家棟川や日野川に注ぐ。周辺には3〜6世紀の古墳が20基以上残り、緑豊かな景観が広がる。「江州篠原餅ネバネバ」とは、宝暦9(1759)年の浄瑠璃『難波丸金鶏 深草川の段』の一節だ。大篠原は古くから農耕が盛んで、在来品種の篠原糯を栽培していた。白い芒が少しあり、モミは白く上質なもち米で、とくに粘りが強かったという。これを原料に篠原餅を作り、中山道沿いの茶屋などで売っていた。一帯では「粗悪な品質のもち米を植えても良質のもち米になる」とか、「うるち米を植えてももち米になる」などの伝承が残る。中山道を行き交う旅人が誇張して伝えたものと考えられるが、それほどもち米の産地として有名だったのだろう。明治32(1899)年に大脇正諄がまとめた『米穀論』によると、徳川将軍が食した御前糯に、篠原糯が使われていたという。大篠原の中心部から南東には、大笹原神社がある。馬淵定信によって再建された入母屋造の本殿(国宝)の脇に、春日造の篠原神社本殿(国指定重要文化財)が建つ。祭神は石凝姥命で別名「餅の宮」と呼ばれ、鏡餅発祥の地と伝わる。餅の聖地として、和菓子店の店主などから厚い信仰を集める。昭和初期、篠原糯は県内の約344ヘクタールの耕地で栽培されていた。ところが、品種改良で生まれた羽二重餅を使う和菓子店が増えていく。生産者は次第に栽培品種を切り替え、篠原糯は昭和中期までに姿を消した。

失われた在来品種の復活 栽培の苦労を乗り越えて

平成に入ると、篠原糯を見直す機運が高まった。平成13年、少量の種もみを元に、地元有志が篠原糯の栽培をスタート。空いた耕地などを使用し、栽培する生産者が現れた。現在、継続的に中規模の栽培を続けているのが竹内吉則さんだ。本格栽培を始めたきっかけは、地元で秋に開催する「とれとれ市」。もち米販売ブースに空きが出たため、前任者の後を継いだ。「せつかく販売するのなら、在来品種の篠原糯にしようと考えました。しかし、まとまった量を生産するにはさまざまな問題があったのです」と竹内さんは振り返る。現代では知名度が低い、在来品種だけに、栽培法が確立していなかった。一度生産が途絶えているため、頼れる人もいない。竹内さんは長年の勘を頼りに、手さぐりで栽培を続けた。「程長(背丈)が予想以上に伸びました。収穫期、羽二重餅なら膝上ほどの高さですが、篠原糯は腰までありました」と驚きを語る。刈り取るうにも、コンバインは現代種の稈長に合わせてある。機械の不具合も発生し、収穫には大きな労力を要した。

農園産の素材を取り入れ 3種の「篠原もち」が完成

現在は改良を重ねながら、栽培法を模索する。「手間はかかりますが、特産品として需要が増えればと期待しています。長い藁には商品価値があり、二次利用できないかを考えています」と前を見据える。篠原糯は生産量が増えつつあったが、これまで製品化には至らなかった。栽培法と同じく、レシピが存在しない。そんな中、大篠原自治会館の新設を記念し、篠原餅を復活させようとプロジェクトチームが発足した。「特産品ができれば、町おこしにもつながると考えました」と話すのは、農業生産法人 株式会社南農園の南桂子さん。ナシやカキなどを栽培し、フルーツピネカーやジャムも自社生産していた。昨年11月、竹内さんの収穫を待つて、加工場で大福の試作を開始。ポイラーや餅つき機、蒸し器などを新たに導入した。

餅は3月19日の自治会館竣工式で披露し、出席者に配ると決まっていた。4カ月間の試行錯誤を繰り返して、完成したのは竣工式の数日前。あんは北海道産の小豆を使い、白大福、よもぎ、ブルーベリーと3種を作った。よもぎとブルーベリーは南農園で収穫したものだ。出席者からは多くの高評を得た。

南さんが作った「篠原もち」は、野洲市駅前のすまいる市で1日あたり限定5セットを販売する。「今後は販路の拡大がテーマです。餅の聖地である篠原神社にあやかり、地元の特産品として売り出していきたい」と明るい笑顔を見せた。



上/生産者の竹内吉則さん
下/「篠原もち」を開発した南農園の南桂子さん



1/大笹原神社の本殿(右)は檜皮葺、三間社入母屋造。応永21(1414)年に馬淵定信が再建したもので国宝に指定されている。篠原神社の本殿(左)は檜皮葺、一間社春日造で、国指定重要文化財。棟札には応永34(1427)年とあるが、判断不能で建立か葺替えかはわからない
2/水神社と寄倍(よるべ)の池。底なし沼で、干ばつのときに神輿2基を沈めて雨乞いをしたと伝わる。神輿はいまも水底にある



南農園で生産するブルーベリー。白あんに混ぜた「篠原もち」は、粒のみずみずしい食感が高評を得る



粘りが強い篠原糯。餅にすると表面がなめらかになるため、鏡餅に適する



白大福、よもぎ、ブルーベリーと3種類。上品なあん、篠原糯がもつやわらかな食感が高評を得る

篠原もちの購入方法

株式会社南農園
野洲市大篠原1955 / ☎077-587-1305
http://minaminouen.la.coocan.jp
※篠原もちは前日までに要予約

すまいる市駅前店 朝採り市場
野洲市小篠原2199-4 JR野洲駅南口駅前交番裏前
☎077-587-5225 / 営業時間10:00~17:00 / 日曜定休
※篠原もち1日限定5セット販売

参考/「近江 大篠原の歴史」大篠原郷土史編集委員会
文/延原正人 写真/延原正人、林泰宏 デザイン/HANZO(GOZEN4JI ART WORKS)