

はできず、木型から取り出される唯一「最初の」オブジェのみが、纏うことができる色目でもあるのである。木型から取り出された「かたち」のみならず、この色目もまた在りし日の菓子たちの、記憶であることは言うまでもない。

カードホルダーとなった兎の菓子——それは「伏兎」の造形であるだけに、元の木型で打ち出された菓子は神饌として神前に供えられたかもしれない……そんなことを想像しつつ、もう一度オブジェを手のひらにのせて眺めてみる。すると西ノ内和紙の「白さ」が使われたであろう米粉や砂糖の白さと重なり、在りし日の菓子の姿がそのまま見えてくるようである。おそらくはほの甘かったであろうその味をも想像しつつ、古のかたちと味を「眼」で味わう特別な時間が、私たちの手のひらに、今こうしてある。

註

- (1) 新潟県西蒲原郡教育会『新潟県西蒲原郡志』（復刻版、千秋社、二〇〇〇年）二七〇―二七二頁。
- (2) 主婦の友社編『日本料理歳時大観 伝承十二月』（主婦の友社、一九八〇年）六五頁を参照。
- (3) 季節と茶の湯菓子との関係については以下を参照した。鈴木宗康『茶の湯菓子』（淡交社、一九九九年）。千宗室監修『茶の湯歳時記』（淡交社、一九九七年）。鈴木宗康他『抹茶と和菓子』（世界文化社、一九九九年）。
- (4) 亀井千歩子『日本の菓子——祈りと感謝と厄除けと』（東京書籍、一九九六年）一八一―一八二頁。なお年中行事と菓子との関係については以下を参照した。『年中行事と和菓子』展小冊子（虎屋文庫、一九九八年十一月）。
- (5) 亀井前掲書、二四七頁。
- (6) 住吉大社の実物の餠飠・糰餅については同社権禰宜・岡康史氏より以下のような情報をお手紙にてお教え頂いた。住吉大社の神饌は、毎年祈年祭（三月十七日）と新嘗祭（十一月二十三日）の前日早朝より神職によって調整され、当日神前にお供えされる。原材料は上用粉に塩を加え蒸した物を適当な形に整え、煮豆を糰餅には一粒、餠飠には

適量を含む。神饌には、そのまもの物と油で揚げた物の二種類を調整し供えることになる。図版に示した参拝者への撤饌は、その特殊神饌を模した饌菓で、非売品である。今回は特別に研究資料としてご提供頂いた。ここに記して感謝の意を申し上げます。

- (7) 亀井前掲書、二四七頁。
- (8) 「シトギ（糰）」とは水に浸してやわらかくした白米を臼で搗いて粉にし、水で練って餅や団子状にしたもの。地方によってはカラコ、シラコモチ、シロモチ、ヒトミダンゴなどと呼ばれる。糰はハレの日の食物として、山の神祭の節句、棟上祭などときに神に供える。めでたい日だけでなく、人が死んだときには死者の枕元に糰を供えることもある（「枕団子」（福田アジオ他編『日本民俗大辞典』上巻、吉川弘文館、一九九九年、七八三頁）。
- (9) 坂本一也解説・蘭部澄『日本の郷土玩具』（美術出版社、一九六四年）四三三頁。
- (10) 山形張子については以下を参照した。
 - ① 「山形張子」 <http://www.nekorokuto.com/books/yamagata.htm>（「ねこれくと・郷土玩具招き猫図鑑」ホームページ、二〇一二年三月九日取得）
 - ② <https://www.pref.yamagata.jp/ou/shokokankou/110010/kegeihin/cate10-02.html>（山形県ホームページ、二〇一二年三月二十日取得）
 - ③ 「山形県の郷土玩具」 (<http://www11.ocn.ne.jp/~popyah/yamagata/ranusagi.htm>)（「郷土玩具の杜」ホームページ、二〇一二年三月二十一日）
- (11) 四方田大彦『かわいい』論（筑摩書房、二〇〇六年）九九―一〇四頁。および、スーザン・スチュアート著・高山宏訳『欲望のオブジェ——スーヴェニールについて』（今福龍太他編『世界文学のフロンティア4 ノスタルジア』（岩波書店、一九九六年）二六七―三〇〇頁）。
- (12) スチュアート前掲書、一〇〇頁。
- (13) 永田哲也の「和菓紙」作品については、秋月洋紀氏に、そも最初にその存在を教えて頂いた。ここに記して心より感謝申し上げます。