

研究ノート

新年の共食機会に見られる占い菓子享受の習俗化

——長崎県平戸市と石川県金沢市を中心にして——

中 町 泰 子

NAKAMACHI Yasuko

はじめに

新年には付き物とする占い菓子を家族で楽しむことや、正月の飾り物にする習俗が行われている地域がある。本稿での占い菓子とは、筆者が、以前より辻占印刷物として、その変遷や、関連する事象の研究を行っている辻占菓子のことを指し、一般には辻占と称される、占い紙片が封じ込まれた各種菓子（煎餅、豆菓子、昆布菓子等）のことをいう。石川県金沢市では、辻占が新年の菓子の象徴として、師走になると例年のように製造風景が風物詩としてメディアに取り上げられ、県外からの観光客には新年らしい景品として、ホテルや旅行会社に利用されるほど地域で認識されている⁽¹⁾。しかし、長崎県平戸市における受容となると、市外にはほとんど知られていない。特に儀礼的な習俗における辻占の享受は、伝承者間だけに知られる習俗として存続し、これまでの民俗調査でも、新年の習俗としては新しい形態と受け止められたためか、詳しい調査や報告がされたことはなかった。筆者が平戸市に存続する、この正月習俗に気付かされたのは、佐世保の菓子製造業者とのやりとりからであった。佐世保で製造された辻占煎餅の大半が平戸に送られると聞いた。本来は年間を通して製造、享受されるはずのこの占い菓子が、なぜ平戸では新年限定の受容がされているのかと疑問を持ち、そこではどのような享受の在り方が見られ、金沢と比較すると何がわかるのだろうかと考えたのが平戸調査の契機となった。

本稿においては、2007年から2010年にかけて行った、平戸市内と金沢、小松、白山市におけるフィールドワークに、近世の日記や新聞記事といった文献資料も援用して考察する。正月習俗という研究対象の性質からも、5年、10年の長期的で幅広い新年の調査が繰り返し実施できれば望ましかったとは思いますが、それは今後の課題とし、本稿では、限定された地域と期間内ではあるが、奨励研究期間内に実施した調査成果を主な資料として、将来に積み重ねる研究の、まずは中間報告として述べていきたい。新年の飲食の機会には、辻占がどのように享受され、菓子はそこでどのような役割を果たしているのか、そして占い菓子である辻占が正月菓子となった成立背景には、それぞれの地域において何があるのかを問題にする。

1 平戸・生月・的大山島のおてがけ習俗と辻占

国土地理院承認 平 14 総複 第 149 号



地図 1 長崎県平戸市図（合併前） 国土地理院地図使用

(1) おてがけの現況

平戸市は、2005 年に長崎県北西部の平戸島と周辺の田平町、生月町、大島村と合併して新しい市となった。人口はおよそ 39,000 人であり、平戸島、生月島、大島、度島、高島といった有人島、それに九州本土北部の沿岸部に位置する田平町と周辺多数の島々で構成されている。天文 19 年（1550）にザビエルが平戸に来訪し、キリスト教布教を行い信仰が広まったが、江戸時代には厳しく弾圧され、犠牲になった殉教者の遺跡が数多く残されている。また、平戸は古くから大陸交流の窓口として重要視され、慶長 18 年（1613）にはオランダ、イギリス

商館が開設され、以後鎖国政策による商館移転となるまで、貿易、交流が盛んな港として繁栄した。『平戸市史 民俗編』によると、平戸島は長崎県の中でも壱岐、対馬と比肩できるほど伝統的な民俗事象がよく保存されていると記される。

平戸には、新年に辻占を食べるならわしがあると聞き、2007 年 12 月 14 日～16 日にかけて、現地を訪れ第一回目の調査を行った。聞き書きを進めるうちに、「おてがけ」という習俗の中で、辻占煎餅が用いられることがわかってきた。平戸の辻占煎餅は、瓦煎餅に生姜味の砂糖をかけ、紅白二色があるのが特徴である。中には小さな占い紙片が入っている。辻占が「おてがけ」に入り込み、習俗化している現象は平戸市内で明らかである。なぜそれに辻占が必要とされ、続けられているのだろうか。

まず市街地、商店街で出会い、協力して頂いた 40 代以上の市内在住者の方⁽²⁾に辻占について尋ねてみた。皆がそれを知っており、新年にはもう今では買わなくなったという人もいたが、毎年買う女性もあり、皆子供の頃はお年玉としてもらうのを楽しみにしていたと答えた。幾人かの談話を抽出してみる。

事例①「家族で食べる新年の菓子」

私の家では略式だけれど、（辻占は）子供を交えてお正月に毎年食べます。お節と食べるなどといった決まり事はありません。家族と交換して何が出たとか、わいわいやるのが楽しい。これには今年の運勢を占う意味があると思うけど、神社のおみくじとは別物でしょう。子供時代にはお年玉として、辻占煎餅と一緒に、寒菊、へそ菓子、丸ぼうろといった菓子をもらったものです。これが無いとさみしい。（40 代女性）

事例②「お年玉」

毎年子供達が好きなので、買って用意します。遠くに移り住んだ家族にも送るのです。おてがけは子供の頃の楽しみでしたね、やらなくなったのは高度経済成長の後あたりでしょうか。お金のお年玉以前の話です。(50代男性)

事例③「お年玉」

おてがけとは新年に松浦家の殿様から、家臣が菓子とお金と辻占の組み合わせを賜ったことがはじまり。それを次第に庶民も真似するようになったから、うちでも辻占や一口香といった菓子とお金を組み合わせたお年玉をあげるのです。(女性)

上記(事例③)の内容とは差異があるが、江戸時代、松浦家では新年におてがけを作り、新年を祝っていたことが、当家の御祝行事食の記録である『御祝帳』(成立年不詳、江戸時代)から明らかである。松浦家には、おてがけに用いた三方、瓶子、樽など器類が残る。『御祝帳』には、年間を通じた御祝膳や料理が、彩色された鮮やかな図像で描かれ、おてがけ鉢の図には、米が全体に盛られている。米の上には昆布、蜜柑、中央に譲葉を挿した橙、熨斗鮑、かち栗、干し柿がのせられ、鉢の縁からは裏白の葉が五枚垂らされている。武家のおてがけとして図像が明瞭な好資料である。(写真1)



写真1 『御祝帳』(松浦史料博物館蔵)に見えるおてがけ図。鉢には米、昆布、蜜柑、橙、のし、かち栗、柿が盛られていたことがわかる。

事例④「おてがけ膳」

辻占煎餅は、おてがけというお膳に付ける菓子の一つです。おてがけに盛る菓子として決まっている七色菓子(七種類の菓子)の一つなのです。おてがけには、盆に半紙を載せて、丸餅、丸ぼろ、一口香、へそ菓子、みかん、辻占煎餅、干し柿、昆布、するめをのせ、昔は一人一人のお膳に付けました。お土産にするときには、半紙に包んで紙をきゅっと絞ってあげた。正月のほかには、年取りの晩に用意しておき、縁起がいいといわれる八十八夜のお茶と一緒に頂くのです。年が明けたら年始のお年玉として出します。(70代女性)

商店が並ぶ崎方町に店舗があり、市内で唯一の辻占煎餅製造所である江代商店を訪問すると、店主の江代光男氏と江代マサ子氏(昭和10年生)は、おてがけについて次のように語った。

事例⑤「元朝の菓子・お年玉・お供え」

辻占煎餅は、北松地方だけに残る菓子。生月、大島にも残っている。新年になったら、お節の前に、その年最初のお茶と一緒に食べるものだ。昭和30年代頃までは、「おてがけ」といって正月に年始に回ってくる子供達へのお年玉として、するめ、昆布、蜜柑、干し柿と辻占を紙に包んであげていた。神様にお供えもされていたけれど、今そうしたことをする家はあまりないのじゃな

いか。うちではそうしていない。でも、今でもお節の前や正月の客が来た時には開いて楽しむ習慣があるから、年末から正月にかけてはよく売れる。（江代マサ子氏・平戸市崎方町・戦前から居住）

平戸の辻占享受は「おてがけ」に関係し、お茶（福茶）と一緒に新年最初に食べるもの、あるいはお供え、お年玉として、旧家に限られていたわけではなく、一般家庭に広く浸透していた。同呼称「おてがけ」のもとに実態が混在している状況を、伝承者へ面会と観察をもってさらに把握したいと考え、話者を探しながら、翌年以降はおてがけ中心に聞き取りを進めた。2008年7月1日～4日の調査では、前回と同じエリアに加えて生月島に渡り、二軒の一般家庭を訪問した。

生月島では、館浦のS家において、毎年の正月準備から新年のしきたりを中心に聞いた。

事例⑥「正月飾り」

今もしているのは正月飾りのおてがけで、新年には金屏風を立て、その前に緑色をしたビロードのテーブルセンターをかけたテーブルを置きます。テーブルの上にはその年の干支の形の酒瓶、生花、宝船の置物、そして三方に米や辻占をのせたおてがけを飾るのです。おてがけの内容は、米八合、つるしば、橙、干し柿、一口香、丸ぼうろ、へそ菓子、辻占。年賀に訪れた僧侶が置いていったお札は、おてがけの三方の上に置きます。1月15日にはこの米を下げてお粥を炊いて食べ、残りの粥は糊にして、頂いたお札を貼り付けます。この三方のおてがけの菓子や米は食べません。飾るだけです。食べるおてがけとしては、お年玉を10年ほど前まで子供にあげていたけれど、最近の子供は昔風の菓子を喜ばないのでやめてしまいました。辻占は元旦のお茶を飲むときに頂くもの。お節を頂く前の早朝6時頃、お茶と一緒に家族で開いてみるのです。（S家の主婦談・大正12年生）

S家の正月飾りとしてのおてがけは、座敷に金屏風を立て、ビロードのテーブルセンターや縁起物類が傍に置かれるなど現代的な工夫がなされ、豪華に変化を遂げているように見えた。賀詞客が多く、宗教家も来訪することから、歳神を迎えると共に、訪れる人たちへも丁重な供応をしたいという気持ちが表れていると見て取った。S家には既に小さな子供は同居しておらず、成人ばかりの家族構成で、この毎年のしきたりを守っている。元旦の朝、年頭の挨拶を交わし、大人だけで辻占を開いてみるという話に、遊戯的というよりも真面目な新年の占いとして辻占が受け止められている印象を持った。（写真2, 3）

生月の境目で訪問したM家は農家で、隠れキリシタン信仰を持つ家族である。御当主と奥様にうかがったところ、M家のおてがけは床の間の正月飾りということだった。

事例⑦「床の間の正月飾り」

おてがけは床の間に飾る。年賀の客人が来ても下ろしたりつまんだりすることはない。もろもきの葉（裏白）は使わず、三宝に半紙二枚に米一升、橙、椎の木の葉を使い、菓子は何も飾らない。昔は蜜柑が手に入らなかったの、夏蜜柑を使っていた。辻占は新年に食べるが、いつ食べるな



写真2 金屏風の前の正月飾り、手前三方にあるのがおてがけである。
(生月島館浦S家・中園成生氏撮影)



写真3 おてがけ、新年に訪れた僧侶からのお札などが次々に重ねられていく。(同上S家・中園成生氏撮影)

どの決まりはなく、家族が集まった時に摘まむ。(M家当主)(写真4)

M家の親戚で近くに住んでいます。うちではおてがけに、三方に米、夏蜜柑に椎の木しば、中央を高く盛った米の周囲に金柑をたくさん飾った。祝い事はみんな潮の満ちるときにすることで、おてがけも同様に、12月28日の満潮時に、鏡餅飾りと一緒に飾りつけを行うのです。1月15日には、おてがけの米で粥をたき、それを糊にして御守りを貼る。辻占は農協などで買います。(M家の親戚女性)



写真4 新年の様子。床の間の手前に飾られているのがおてがけ。後方は鏡餅。(生月島堺目M家・中園成生氏撮影)

おてがけに用いる縁起かつぎの食品には、時代や状況、家々によって変化がある。おてがけ飾りはするが、辻占や他の菓子は飾らない家もあることを知った。また、子供がいなくて辻占は買わなくなるのかと予測していたが、そうでもなく、正月の縁起菓子として年配の方が主体となる家庭でも継続して享受されていることがわかった。

2009年8月12日～16日にかけての訪問では、平戸島調査の他、的山大島に渡り、おてがけの膳を伝承している家を訪問した。大島村神浦で、盆や正月に仏壇に供える様々な形の金華糖の供え菓子、「おもりもの」を製造する平松菓子店を訪問した。店主の女性からは、当家で銘々につけるお膳のおてがけに辻占を用いていることを聞いた。

事例⑧「おてがけの膳」

元旦のお節料理の前にお茶を飲むのだけれど、その時つまむのが辻占。おてがけの膳といって、銘々丸いお膳に蜜柑、干し柿、丸ぼうろ、一口香、千代香、紅白の辻占を一つずつ付ける。昔から家族一人一人に、このおてがけの膳をお節の膳とは別に付けている。おてがけの膳をやっているところは、もうこのあたりにほとんどないんじゃないかしら。（平松菓子店店主・女性・76歳・戦前から居住）

同じく神浦の屋号「菓子屋」（現在は雑貨店）で聞いてみると、こちらの家でもかつては一人一人のお膳に付けた菓子を盛るおてがけをしていたが、今ではもうやめたということだった。

事例⑨「おてがけの膳」

昔用意した正月のお膳には、四角くて猫足の「高お膳」に、歯固めの大根とお米、干した鰯を二本、いりこ、塩、干し魚、小餅を載せた。お雑煮には丸く切った大根、かまぼこ、玉子焼き、椎茸、野菜、人参、白菜、丸餅を入れます。おてがけの膳はこれとは別で、丸盆に紙を敷き、その上に千代香、蜜柑、辻占、一口香、へそ菓子を載せた。辻占は開けて食べるのが楽しい。年始客には、お茶うけとして同じ盛り合わせの菓子を出していた。（女性・90歳・戦前から居住）

的山大島のおてがけ膳の事例は、菓子盆や三方の盛り物とは意味が少し異なるようである。それは元朝の屠蘇の口取り肴に近いように思われ、ちょっと喰いつまむためのお節であり、菓子だけを盛った別の盆も、同じく口取りとみなせるだろう。亀井千歩子は、島台、蓬萊、喰積を考察し、それらがもとは饗宴の飾り物であり、酒宴の取り肴を盛ったのが正月の蓬萊であるとする。蓬萊は、「平安時代には貴族の祝儀や酒宴の装飾用に用いられた。だが、室町頃から武家の正月の祝儀に用いられ、江戸時代には商家などでも取り肴を盛って賀客に出すようになった。」、「また、江戸で行われていた「喰積」は「蓬萊」から変化したものとされ、装飾的な蓬萊に対して実用的に「取り肴」となっていた。」と述べている。（亀井 1996；225-226）

2009年12月27日～2010年1月2日の調査においては、平戸、生月島にて正月準備と元旦の様子を調査した。

事例⑩「おてがけ飾りの準備」

生月島館浦のS家（事例⑥に同じ）では、毎年12月28日におてがけの準備を行う。28日当日は午前7時過ぎより、注連飾りを作ってもらうために男性を頼んだ。注連飾りを作り終え、飾り付けも終盤近くの昼12時近く、正月の生花をととのえる作業を終えたお嫁さんとお姑さんに、今からおてがけを作るよと声をかけてもらった。お嫁さんがお米を八合杓で計りお姑さんに渡すと、彼女は居間のテーブルに用意しておいた深い朱色の塗りの三方に、半紙四枚を時計回りに端を垂らすように敷いていく。そこに米八合を入れ、米の中心部にもろもきを挿した橙を置き、周囲を取り巻くように一口香を四つ、へそ菓子を四つ、三方の四隅には辻占煎餅の紅白を二つずつ

飾った。中園氏撮影の写真と比較すると飾り付けが異なるが、飾り方に決まりはないのかもしれない。飾り付けが終わると、床の間に置かれた。12月30か31日に、金屏風を出してその前に台を出し、干支の酒器や生花と共にこれを飾るということだった。元朝には、家族で6時頃には起床して新年の挨拶をし、お茶と一緒に辻占を開いてみるのだろうか。 (写真5)



写真5 2010年の新年に向けて準備されたS家のおてがけ。四隅に紅白の辻占煎餅，中央には橙，それを取り巻くように一口香，へそ菓子が米の上に四つずつ飾られている。(生月島館浦S家)

事例⑪「喰いつまむおてがけ(三方)」

2010年1月1日，平戸の大久保町O家。

(藩政時代より続く家) 午前8時15分頃に到

着したところ，既に座敷のテーブルには昨晚用意したおてがけの三方が置いてあり，端にはお屠蘇の酒器が見える。8時半頃に家族6名が集まり，「あけましておめでとうございます」と新年の挨拶をする。お屠蘇が家長から順に家族に振る舞われた後はおてがけの時間である。これをつまむのに家族間で順番はなく，一人ひとつずつの辻占を手にとった。そのほか好きなお菓子を自由につまむ。O家には小中学生の子供達があり，毎年大晦日に子供たちの手によっておてがけが整えられる。お米を八合盛り，その中心に橙，それにつるしばを挿す。周りには子供たちや祖母の好みの菓子をたくさん入れる。チョコレート，へそ菓子，羽二重，松風，松葉の形の煎餅などとりどりである。そして「お取り肴」としてするめと昆布。小学生のA君が「稼ぐにおいつく貧乏なし」と出てきたと母親に報告していると，「お金のことね。ああ自分でがんばらんと」と祖母が答える。「勤勉は幸運の母なり」だったと，中学生のBさんが読み上げると，「あんたにぴったり。一生懸命地道に勉強したら，いいことがあるってことだよ。」と母。この春受験のBさんにふさわしい占いが出てきたと祖母も同意する。おてがけは，ひととお楽しみまわると，床の間に飾られた。アマテラスの掛け軸の前に，鏡餅を飾った三方とおてがけの三方が並べられている。年始客が来る際には，床の間から下ろし，足りない場合は菓子を補充して供する。辻占を開く際には，子供が引くと座が盛り上がる。子供にとって，意味がよくわからない文句だと大人に解説してもらい，そこから日常の話題や今年の目標に関連付けた話題に広がっていくことになるようだ。辻占の偶然のメッセージを開くことで，話題が展開し，今年の目標設定につながるところが新年の菓子らしい。おてがけのあとはお節料理となった。(写真6)



写真6 2010年元朝，まず家族でおてがけ菓子をつまむ。(平戸市大久保町O家)

事例⑫「喰いつまむおてがけ（菓子盆）」

2010年1月1日13時、平戸魚の棚町M家にて、おてがけの菓子を盆に盛るところから家族でつまむところまでを拝見。当家の主婦（70代）より、本来のおてがけは銘々へ付ける膳であり、正月飾りのおてがけをする場合には、その準備は12月30日の満潮時を新聞で見て飾ると教えられる。ただし、当家にとってのおてがけは、正月飾りではなく、実際につまむ菓子盛りの盆である。準備する菓子は例年決まっている。時刻は特に決まっておらず、正月の間は来客にも供する。菓子盛りの手順だが、まず、赤い塗り物で半月形をしたお盆に半紙を敷き、娘さんがお菓子の袋を開け、菓子を盛っていった。蜜柑、干し柿、丸ぼうろ、松風、一茶、へそ菓子、辻占煎餅、雪の花、小さい丸餅。他家でも盛りこまれる丸ぼうろ、寒菊、へそ菓子、辻占といった郷土菓子の組み合わせは、縁起をかついだ七色菓子（七種の菓子）といわれるそうだ。菓子の傍にアルミホイルの小皿にのせた、ナマノクサケと呼ぶ小さな短冊に切った昆布とするめを添える。傍らにはお屠蘇の酒器とお節の重箱も並んでいる。階上から子供達が呼ばれて今年初めてのおてがけをつまみ始めた。辻占は一人ひとつだけといった決まりはなく、好きなだけ盛られている菓子を取って食べても良い。娘さんが、自分の辻占は「勤勉は幸運の母なり」だったと読み上げると、その息子A君は「捨てる神あれば拾う神あり」、Bちゃんは「負けるが勝ち」、最後にC君が「勘定合って銭足らず」だったと読み上げたので一同大笑いとなった。

初めは観察者がいるせいか、静かに菓子をつまんでいたのだが、辻占に面白い言葉が出てくると、



写真7 2010年元旦、家族で菓子盆のおてがけをつまむ。
（平戸市魚の棚町）

笑いがはじけてくれた雰囲気になった。平戸の辻占煎餅は、紅白で祝い事に相応しい色なので好まれているともいえるだろうが、そもそも悪い文句がとても少なく、大概良い文句やことわざなどが出てくるので、七色菓子に選ばれているのではないかと推測した。辻占文句はちょっとした話題提供にもなり、そこから新年の目標や今年の運勢と結びつけて考えることができるなど、コミュニケーションを促進させる小道具としても役立っている。（写真7）

事例⑬「供応のおてがけ菓子」

平戸市石川町の浄土宗誓願寺を2009年12月30日に訪問した。大晦日に除夜の鐘をつきに来る大勢の人々へ振る舞う蕎麦の準備や正月飾り、鏡餅など新年の準備で忙しい最中であった。この寺のおてがけについて尋ねたところ、住職の御家族の女性が、それならこんな風に出すのですよ、と皿に盛り合わせた菓子を出してくれた。昔は30組分ほど用意したが、今は10組程度に減ったという。年々お寺の住職にわざわざ新年の挨拶をしにくる方が減り、そうした方々も高齢化したからということだった。年始客以外には、お寺手伝いをしにきてくれている、役員や婦人会の方などにあげる。それを含めると30組ほどおてがけ菓子をあげることになる。誓願寺では元旦か

ら三が日まで応接するお客さんに出している。お皿に半紙を敷き、丸ぼうろ、寒菊、一口香、蜜柑、干し柿を添える。これが毎年決まりである。女性は戦後に福岡から嫁いできた方で、平戸のおてがけ習俗については詳しくなかった。私の代になってからは辻占をのせることはないのだが、昔はしていたのかもしれないと話した。

年明け 2010 年 1 月 1 日午前 11 時過ぎに再訪。住職に応接間へ通して頂くと、磨かれたテーブルの上にはお屠蘇の酒器とおてがけ菓子が用意されている。新年らしく、住職の法衣は明るい鶯色で、背後には南天や花を描いた金屏風が立てられており、正月らしい華やかさが感じられる。テーブルの後ろの盆には、次に来る客のために用意されている二組のおてがけ菓子セットが見える。ちょうど来訪した住職の親戚にあたる平戸在住の家族 5 人への供応の様子を拝見した。年始客の家族は、夫婦と息子二人に、その妻一人である。この寺のおてがけは、佐世保や佐賀の和菓子店からも取り寄せた高級な菓子を組み合わせしており、それを見た一家の姑（平戸出身）は、昔はこんなではなかった、昔のおてがけはもっと質素なもので、飴や干し柿、蜜柑程度を半紙に包んだものだったと回想した。その中には辻占も入っていたと記憶しているという。一家は短い間歓談した後、次に訪問する家があるからとおてがけ菓子には全く手をつけずに、出されたビニール袋に入れて持ち帰って行った。

おてがけ菓子が茶菓子として供される様子を、複数の場所で観察できたわけではないので断言できないが、現在ではお茶請けとしての菓子も、過去には口取り肴としての意味が明確で、手をつけずに持ち帰られる形式が決められていた時期があったかもしれない。上記の家族は、今回はたまたま次の訪問先に急いでいたという理由で、手をつけなかったのかもしれないが、そのようなことを思われた光景であった。あるいはまた、近年まで行われていたお年玉としてのおてがけは、もとはこうした形の供応であったのだろうと考えた。なお、現代は半紙ではなく白いビニール袋に入れて持ち帰られていた。

(2) おてがけについての先行研究

話者の談話から、現在も当地では辻占煎餅が、主に家族での新年の団欒のひとつときや、賀詞客への供応の菓子として受容されていることが理解された。また、遡れば昭和 40 年代初頭頃までは、お年玉として揃える七種の菓子（七色菓子）の一つとして欠かせない菓子であったことや、一部の家では同呼称の正月飾りとして飾られ、おてがけ膳としても供されていることが聞き取れた。そのように実態が混然としている「おてがけ」とはそもそも何であったのか。先行研究を整理して考えてみたい。

おてがけはかつて全国で広く行われた正月習俗である。地域によって、御手掛、手掛、蓬萊、喰積、オクヒツギ、テカキバチ、オテカケ盆などと呼称される、供物の盛り物飾りや正月の床飾りのことを指した。実際盛られた物を食べることもあったが、食べる所作だけをする地域もあり、作法には地域や時代で変遷が見られた。江戸、京坂では、正月の床の間に蓬萊を飾り物のように飾った。全国でもおてがけ習俗が残存している地域はごく少ないと思われ、柳田が『歳時習俗語彙』にて「御手掛又は手掛といふ風習は、日本では分布が広く、そうしてもう消えかかって居る。」（柳田 1987：87）と述べたように、30 年代後半にして、既にそれは廃絶寸前と考えられた。おてがけが平戸に残存す

ること自体が貴重な状況といえるだろう。『平戸市史 民俗編』には、餅飾りの「オテガキ」として、次のように記述されている。「三十一日―正月飾り 餅飾りは一家の主人が行う。オテガキと呼ばれるもので、米を三方に盛って干柿や昆布などを飾り供えるところもあった」（平戸市史編さん委員会 1998：81）また、「十五日の小正月行事 オテガキの粥 粥を作り神仏に供える。粥の米は歳末に三方の上に米を盛って床の間に供えた、オテガキと呼ばれる正月の供え物から作る。餅米のお粥を炊くところもある（南部）。その粥を糊にして神社や寺からもらったお札をはる」（前掲書 1988：84）

おてがけに関連する史料を見ていこう。『守貞漫稿』「蓬萊」の項によると、江戸ではこれを喰積と呼び、年始の客には三方に積んだ食べ物をつまむように勧め、客はその一つを取ってまた元に戻すしきたりであり、京坂では床の間の飾り物としてそのまま置いてあったと説明される。

蓬萊 古は正月のみの用にあらず。式正の具と云ふにもあらず。貴人の宴には、ただ臨時風流にこれを製す。今も貴人の家には、蓬萊の島台と云ふ。（中略）今世は、三都とも蓬萊同制なれども、京坂にては蓬萊と云ふ。あるひは俗に宝来の字を用ふるもあり。江戸にては蓬萊と云はず、喰積と云ふ。くひつみと訓ず。その制は、三方に中央松竹梅、けだし真物なり。造り花にはあらず。三方一面に白米を敷くもあり。その上に橙一つ、蜜柑、橘、榎、搗栗、^{ところ}草薺、^{ところ}ほんだわら、串柿、昆布、伊勢海老等を積む。注連縄の飾りと同物なれども、池田炭はなし。裏白、ゆづる葉、^{ところ}野老、^{ところ}神馬藻を必ず置く。蓬萊、京坂にては正月、床の間の飾り物のごとく、置き居へしままなり。江戸の喰積は、正月初めて来る客には、必ずまづこれを出す。客もいささかこれを受くの一揖すれば、元の処に居へ置くなり。あるひは、喰積を製せず、熨斗鮑を出すもあり。熨斗鮑も、江戸にては長のしを用ふれども、近年俵熨斗と云ひて、図のごとき物流布す。熨斗三方にも居へれども、図のごとき遠山台を本とす。『嘉多比佐志』に曰く、喰積、初春の祝物のくひつみと云ふは、春の始めに食して、菜となるべき物のみ取り集めて、客も主も物語しながら、つまみとりて、くひしゆへに、食ひつみとは云へるなり。今は食はぬこととして、生米を積むれど、昔ははぜと云ひて、糯をいりて、はぜさせたるなり。天明中比までは、元日早朝より、江戸中、はぜうり、あまた歩行きしを、つきつぎに絶へて、御丸の内のみ、あまたありきしが、それも寛政比より、やうやうすくなくなりて、今は稀にうり歩行くのみ。これ食積台に置くべき料なり。その食積台に小土器を添へおくは、食ふ人自から、いりやきて食ふためなり、云々。（『守貞漫稿』（『近世風俗志』四））

松下幸子は喰積が食べられなくなった時期の根拠として『^{かたばさし}傍廂』（1853）（『守貞漫稿』では『嘉多比佐志』）の下記の箇所注目した。「初春の祝物くひつみといふは、春の始めに食て菜となるべき物のみ取りあつめて、客も主も物語しながら、つまみとりてくひし故に、くひつみとはいへるなり。今はくはぬ事として、なま米をつめれど（中略）当世はくはぬつみとぞなりにける」そして松下は、「天明ごろには食べられる喰積というものがあったが、嘉永頃にはそれは飾だけのものになっている。その中間の文化ごろは、数の子、田作り、たたき牛蒡、煮豆など現在の祝い肴を詰めた重箱が通例となっている。また嘉永より後の安政の公家、慶応の大名の祝膳の例にも祝い肴の重詰がある。数

少ない例による独断ではあるけれども、喰積が食べられないものになった寛政ごろ（1789-1800）から、食べられる祝い肴を詰めた重詰が作られるようになり、飾るだけの喰積は形式的なものとして重詰めと並存し、明治になると飾る喰積は廃れて、祝い肴の重詰めに喰積の名だけが残ったのではないだろうか」と見解を述べている。（松下 1994：112-115）『傍廂』で初春の菓としてあげられている食品は、米、かや、かち栗、梅干、蜜柑、乾柿、熨斗、昆布、樺葉、裏白、山橘、小松、橙、九年母、野老、神馬藻などであり、米、蜜柑、柿、昆布、裏白、橙は、今のおてがけに伝わっている。松下説では、明治以降に早くも飾る喰積は廃れており、喰積はそもそもお節料理の原型と考えられ、ある時期飾り物も並存したが、次第に存在感が薄くなり、祝い肴の重詰が主に作られ続けて名称だけが残ったことになる。

柳田国男もまた、蓬萊、喰積、手掛に大いに関心を寄せ、『歳時習俗語彙』では異例なほど多くの諸事例を収録している。その一部を引用したい。

オテカケ 御手掛又は手掛といふ風習は、日本では分布が広く、そうしてもう消えかかって居る。各地の仕来たりを比較して見れば、

イ、薩摩出水郡では、正月座敷その他にも飾る腰高重箱又は三宝を手掛といひ、是に重ね餅と米と橙・炭などを載せてある。来客の応接には用いて居らぬらしく、又別に此以外に大きな鏡餅はあって、其方は手掛とは言って居らぬ。

ロ、肥後阿蘇郡の波野村などで、正月白米を一升三方の上に盛り、更に鏡餅蜜柑などを載せて、其向ふに大きな熨斗を飾ったものを手掛といふ。元日は主人を始め一同の家族、皆御祝いのものとして之をいただくので、新年の気持ちを起こさしめるものと謂って居る。

ハ、肥前馬渡島などは、米八合を三方に盛り、上に橙を載せ、其他に串柿蜜柑数の子昆布等に飾ったものをテカキと謂ふ。此島では鏡餅は載せぬらしく、又今は何の用に是を飾るかを知って居ない。米は正月十五日の粥に炊くといふ。（民俗学四巻八号）

ニ、壱岐のテガキの米は、十二月十三日の荒神祭の神供の米を用いるといふ家が多い。大晦日の夕から神酒と共に是を年神様に供えて置き、元朝には拝礼して家の者がそれを戴く。御神米の他に昆布・釣柿・切餅などを飾り又栗の実を三粒置く家もある。正月十五日の粥節供に、このオテガキの米以って（ママ）オンダラ粥を煮る。橙は竈の上にアマダにあげて置いて火除けの呪とし、又風引きの菓と謂って服用する（民俗誌、旅伝・七巻四号）

ホ、越後北蒲原郡の一部では、三宝に白紙を敷いて上に白米を盛り、長さ四五寸もある木炭を、橡葉で包み昆布で結んで飾って置く。正月年始の回礼者が之を戴く真似をする。是をお手掛と謂ふのである。（高志路二巻一号）。同じ国南魚沼郡で手掛と謂ったのも是と同じで、家によっては松・竹・熨斗・昆布・栗・柏の実・蜜柑なども飾る・又ツモノボンとも呼び盆を用ゐる家も多かった。年始の礼者が来ると一人毎にこの手掛を出し、客は片手を出して戴く風情をしたといふ（同上三巻一号）（後略）（旧字は新字に改めた）

ホウライボン 但馬の大杉村では正月の飾り物にホウレイボンといふのを用意する。三方の上に餅串柿榎栗などを載せて、更に蓬萊といふ飾りをする。それは蜜柑を花のやうに割って昆布で

くくり水引を掛けたものである。年礼に来訪した人の前へ是を持出すといふ。ここから東の方は近畿一帯にかけて、ハウライサンといふものが是と同じで、其名の起りは若松などを結んで、蓬萊山の風情をなした飾りが一般化した為であろうが、主たる目的は有る限りの正月の食物を、目に快く盛り立てるに在って、動機は頗る北九州の幸木と近い。是と年桶との相違は一方は餅を入れ、此方は餅が無いことに在ると謂った人もあるが事実と反する。播磨多可郡などには年桶も別にあって、二つながら白米の上に鏡餅を置いて居る。(旅伝・七巻三号)。さうして付近にはもう年桶は無い村も多いのである。正月元日の祝に家の者一同が、各々之を目の上に捧げて祝言を述べることは、年桶の方には無いかと思ふ。この蓬萊盆の方の食物は、ほつほつと摘んで食べるのだから、もし区別をするならば一方を神供、こちらを人供と見ることも出来る。三方に飾った個々の食品には、次々に時代の変化が見え、生米や榎の実などは長熨斗と同じに、旧規を存するのみで之を食べる者はもう無くなって居る。此米を隠岐では取米と謂って、若水迎の時にも包んで持って行く。又オトビにも此米を紙に捻じって行く処は多いやうである。終りに正月十五日の粥に煮て食べることは、先ず一般の風習かと思はれる。(柳田編 1987: 87-91)

柳田は年桶と蓬萊盆を比較して、「この蓬萊盆の方の食物は、ほつほつと摘んで食べるのだから、もし区別をするならば一方を神供、こちらを人供と見ることも出来る。」(柳田 1987: 91)と述べているが、それには異論もあるようだ。長沢利明は、蓬萊、喰積、手掛の意味と目的を考察し、それに盛られる供物が乾物、乾菜を中心に行っていることから、基本的に人間がそのまま直接食べられるものではないと考え、蓬萊を前にして、人は食べる真似事をしたのであり、食べられないゆえに、作法は形式化したと述べる。そして誰に供えられたかという対象の問題については、餅や雑煮など最大級にもてなされる歳神とは対照的な地位にある、下級の精霊であったのではないかと指摘している。「蓬萊・喰積・手掛はもともと、その後者の類のために用意された供物の盛物であったと見るべきではないであろうか。」(長沢 2007: 22)という見解は刺激的であるが、それぞれの家庭における観察、面会を経てきた上では、伝承者達にその意図は無いと見えた。床の間に飾る人達は歳神を意識し、菓子盆や三方などに、つまみ菓子としてそれを準備する人達は、賀詞客への供応や家族との祝賀の気持ちの交換を最も意識している。過去の心意は衰退、忘却されているに過ぎないという可能性も拭えないが、結論については、より慎重な観察と資料収集など調査が必要と考えられた。

(3)
「平戸の正月行事の一端」で、市内の北部大久保町、旧町部、川内町、南部早福町の家庭内における正月行事を調査した松浦史料博物館館長木田昌弘氏は、O家(事例⑪)の調査を行い、元旦のおてがけからお節までの流れを「お年とり順」として報告している。それによると、元旦のお年とりはまず、お屠蘇よりも先におてがけから始まる。お茶と共に頂くその内容は、三方に半紙、米八合、だいたい、つるしば、お菓子、丸ボーロ、一口香、つじうら他となっている。木田氏の記録と比較すると2010年の順はお屠蘇が先になるなど、多少の順の前後が見られたが、大きな変更、省略といった変化はない。尚、旧町部の某家では、元旦に、過去行っていたこととして、足の付いた丸いお膳に、寒菊、丸ボーロ、一口香、小みかん、干し柿などを乗せ、大人と子供銘々に準備したと報告されている。(木田 1999: 92)

(3) 平戸における辻占の享受

平戸の辻占享受の背景にはおてがけ習俗があった。つまむおてがけ（口取りの御膳、三方、菓子盆、お茶菓子として）を伝承する家では、家族や親戚、賀詞客と共に、あるいは、我が家は略式と謙遜する家でも、新年の家族団欒の機会や新年会といった宴会の機会に、家族や友人、仕事仲間という共同体で集まり、辻占を楽しんでいる。そこには、縁起の良い食べ物を絆の深い人と共に分かち合い、皆で開運の機運を取り込もうとする、年占に期待するような心意があるように思われる。いうまでもなく、本来は根底に神人共食の心意があっただろう。

おてがけに盛られる食べ物は、それぞれ縁起の良い食べ物の組み合わせとされるが、中でも辻占煎餅は、中から占い紙片が出てくるだけに、運氣を見ることができる特別な菓子と期待されている。しかし、本来のおてがけには占い菓子は含まれないので、なぜ、いつ、そこに辻占煎餅が入り込んだのかと考えてみた。要因の一つとしては、特別なお目出度い節目である新年に、豪華で縁起の良い供え物で祝いたい気持ちから、乾物、乾菜といった素朴な組み合わせに、いつからか見た目の華やかさや縁起担ぎの目新しさを加えるために、次第に新しい菓子や珍しい菓子を飾るようになったのではないかと考える。辻占煎餅は、もとは大坂や江戸など都市部で流行した菓子である。それがおてがけに入り込んだ理由として、桜田勝徳の分析を参考にしてみたい。

ことに年中行事は晴れのものであり、はなばなしい消費が伴いがちのものであるゆえ、旧慣墨守をたてまえとはしながらも、上層の華美なものを民衆生活の中にとり入れる一つの窓口でもあったことが、村々における晴着やその儀礼用の膳碗などの調度類のあり方、あるいは儀礼の際に用いる座敷・玄關などの構えやその装飾の上にも十分にうかがうことができる。すなわち年中行事は旧慣墨守というその性格からみると、そこには新しい展開を期待することはむしろかしいのであるが、晴れがましい状態をいっそう強調するために、上層の外来要素をいつも多分に持った文化を取り入れてきたことも見のがせないし、そういう傾向に巧みに取り入った商人の働きなどによって、その新しい消費が大いに刺激され、さらにそれに伴ってその生産を刺激するという行事と生産との関係のあったことも見逃せない。（桜田 1959：12 下線部筆者）

辻占や丸ぼうろ、へそ菓子、一口香など郷土の菓子は、今でこそ「上層の華美な」外来要素とは受け止められないだろうが、もともとはぼうろは南蛮菓子であり、一口香も外来菓子と言われる。初めは辻占も都市部から来た目新しい占い菓子であった。それらを加えることは、それまで行っていた旧慣に、新風を送り込む工夫となり、そこに「商人の働き」や「行事と生産との関係」が重なった背景があったかと思われる。新年に辻占を飾る、食べることは新しい習俗と思われるとの指摘があり、筆者も同意するが、生月、平戸に戦前から居住する80代の方の談話によれば、遅くとも戦前、さらに遡れば大正頃からはしていたのではないかということであった。

2 加賀地方の正月菓子としての辻占受容

(1) 福梅・福德・辻占



地図2 国土地理院地図使用（電子国土 Web システム）

2007年12月下旬に石川県小松市粟津町、須天町、金沢市内の菓子製造元、デパート、販売小売店を訪問し、また市街地では、市内在住者に聞き取り調査を行った。その結果を基にして、2010年1月10～13日、同年2月22～24日に金沢市、白山市鶴来町、小松市須天町の製造元、販売店、一般家庭を訪問して調査を行った。上記地域を調査地を選択した理由は、それらの地域に辻占製造元、販売店が集まっているため、そこを拠点に享受者を探して聞き取りを行うことが可能ではないかと考えたからであった。新年の辻占受容者やその楽しみ方に注目した先行研究や統計は、菓子業界においても

これまで出ておらず、人脈もない状況で話者を探すには、辻占が販売されている場所に行き、目の前で購入している人や、あるいは購入経験のある人を探して質問することと考えたのだが、これはたやすいことではなかった。実際には店舗を中心とした聞き取りだけではなかなか話者が見つからず、菓子販売店とは離れた市内の商業地などで、新年に辻占享受をした経験のある方を見つけ出し、協力を得る運びとなった。また二度目以降の調査では、現地の研究者や博物館学芸員の協力を得て、享受の機会の観察や話者の紹介を受け、幅広い層の方に面会することができた。

調査地、金沢は約300年にわたり、加賀藩の前田家が治めた城下町で、菓子文化を含めて豊かな伝統的文化が残る都市である。金沢駅前周辺の近江町市場、片町、香林坊周辺が商業的な中心地で、一度目の調査では、商業的に活発で繁華なこうしたエリアで女性を中心に話者を探した。女性を対象としたのは、正月準備の買い物や、正月料理、茶菓子の準備は、女性がする役割となっているからである。二度目以降は、商業地、商店周辺に加えて、観光茶屋、話者宅を訪問した。また、製造元を訪問した白山市鶴来町は石川県の南に位置する。かつては石川郡に属していたが、2005年より松任市と合併して白山市となった。手取川を有し、白山を御神体とする白山信仰の本社、白山比咩神社が祀られている。小松市は県西南部に広がる加賀平野の中央に位置し、東西には白山市と加賀市がある。東は白山を臨み、西は日本海に面している。人口は県内第2位である。訪問した「浜原製菓」は須天町にあり、旧北国街道沿いである。同市粟津町には、養老2（718）年に泰澄大師が開湯したといわれる粟津温泉がある。「山海堂」を訪問した。

さて他県にも行事や儀礼、季節に因んだ郷土の菓子があるだろうが、石川県にもそうした菓子が存在し、それぞれの製造期や店頭販売期が近付くと、例年風物詩として取り上げられて注目を集める。7

月には氷室饅頭、冬には輪島の柚餅子^{ゆべし}、新年には福梅、辻占、福德の三種が正月菓子として位置づけられているために、年に一度のシーズン到来と歓迎される。(写真8) 辻占は加賀地方での「伝統的」な新年の縁起菓子、正月菓子と捉えられているが、実はそれは新しい習俗であるようだ。福德(福德煎餅)は、辻占よりも早く正月菓子として受容されたく、文献を根拠にすれば、藩政末期の儒学者金子鶴村による『鶴村日記』、文政6(1823)年12月の日記には、東岳寺へ福德煎餅を一袋という一文が⁽⁴⁾残されている。(金子 1978 361-371)。鶴村は、文化4(1807)年から天保9(1838)年までの約31



写真8 辻占と福德。奥に見える打出の小槌が福德で、小さな金華糖や土人形はそれから出てきた玩具。(一個に一玩具入り)。左はしんこ、右は種物製の辻占であり、紙片は辻占から出てきた辻占文句である。(金沢市 所村幸子氏撮影)

年の間、この日記に、毎日の食事献立や食品贈答、茶会や報恩講の精進料理などといった食の記録を克明に残している。そのため、当時の金沢の食文化について有力な手掛かりとなる史料なのだが、全日記中の12月と1月の記述を調べた限りでは福德煎餅が出てくるのは、文政6年に一度記録された限りであり、他はむしろ寿(寿煎餅か)、栗餅、御所落雁、浜納豆、玉あめという菓子名が散見され、現在の、新年に福梅、福德、辻占が例年消費される状況とは異なっている。

金沢の菓子屋「諸江屋」(創業1849年)の先代店主諸江吉太郎氏によれば、福德は文化6(1809)年、金沢城二ノ丸御殿が新造された折、その祝賀用に創案された菓子である。創案者は前田家御用の七代榎田吉蔵の内儀とされる。菓子そのものについて述べると、福德は最中皮で打出の小槌や砂金袋、俵型などを象り、中には餡ではなく、金華糖や土人形の玩具を入れている。カラカラと振り、何が入っているのかわからない中味を期待しながら開くのは、辻占にも通じる面白みである。福梅は加賀藩主前田家の家紋「剣梅鉢」を象ったと言われる最中菓子であり、明治時代には作られていた。梅の形で紅白をした最中皮に、日持ちがするよう水飴を加えて練った固めの餡を入れている。加賀から珠洲まで県内全域で製造され、県外にも販売されている。福梅は、仕事納めの日、「よいお年を」と蜜柑と一緒に配る職場もあるといい、そんな職場を二軒も回るとポケットがいっぱいになるそうだ。正月の挨拶の贈答用にとたくさん購入する家もある。

それら二つの菓子が、権威付けされた由来を持つのに対して、辻占は本来庶民的な、日常の茶菓子、駄菓子である。金沢における辻占は、藩政時代に作られ始めたとする説があるが、はっきりした成立時期は不明である。前述した『鶴村日記』には辻占の文字は見えない。ただ、「諸江屋」が所蔵する辻占の版本は明治頃の成立であり、諸江吉太郎氏が、「曾祖父が明治の頃に近所の菓子屋で習った」と述べていることから、別の土地から運んだのではなく、明治期には金沢で作られていたことが確実である。金沢、白山、小松の辻占は平戸の小麦煎餅の辻占とは異なり二種類がある。一つは米粉で作った柔らかな食感の皮の縁に、赤や緑、黄の色が入り、突羽根形に整えられたタイプ、もう一つは種物(最中の皮などを指す)でぱりっと焼きあげ、福寿草の花の形に似せたタイプである。双方とも、中にはことわざ、格言、恋愛を占う切手大の辻占が入っている。金沢には種物タイプと米粉タイプを製造する店がそれぞれあるが、白山市、小松市では皆、米粉の突羽根タイプを製造する。

(2) 家族中心で楽しむ正月菓子

新年の飲食の機会には、辻占がどのように享受されているかを問題に、経験のある方々に対して、いつ、どこで誰とどのように楽しむのかと質問してみた。すると、辻占は、正月に家で家族と共に分け合って楽しむという返答をされる方が多くいた。この傾向は金沢市、小松市、白山市で共通している。反対に、独身であったり、子供が独立して年配者だけとなった世帯では、わざわざ辻占を買うことはしなくなったと語る方もおり、菓子を含めた新年の特別な祝いの食事は、家族の輪を中心とした人間関係の中で成り立っていることに気付かされた。また、県外に離れて暮らしている家族や、結婚して家を出た子供に対して、郷里の新年を思い起こさせ、家族との結び付きを強化、持続させるために、辻占、福德、福梅といった菓子が届けられていることが伝わってきた。以下話者の談話を報告していきたい。

金沢のデパート「エムザ」(金沢市武蔵町)で辻占と福德を購入していた主婦に聞いた。

事例①「帰省する家族のために用意」

辻占を買うのは、正月の食卓が華やかになるからです。関東に住む家族が正月には帰ってくるから、これがないとさみしがるのです。いつも期待されているから買います。(女性・80歳)

事例②「成人した子供も好んでいる」

毎年辻占と福梅を買います。縁起物だし、この時期しか食べられないし、辻占がないと正月が来ない気がします。若い人は関心がない？ いえ、うちの二人の成人した子供たちは好きで、いつも買ってきてと言われますよ。食べる時の決まりは特になく、あればあるだけ取っています。でも、やっぱりこれは「占い」だと思う。毎年どの店のを買うとは決めていません。その時々でいろいろ。スーパーの商品は固く、専門店のものは柔らかくておいしいと思う。紙片は楽しんだらその場で捨ててしまい、取っておくことはしませんね。(女性・50代・金沢市片町雑貨店主)

事例③「家族で新年の食卓を囲み辻占を開く情景」(写真9, 10)

A家の写真では、元旦にお節料理の並ぶテーブルで、祖父母と一緒に小さな子供達4人が辻占を開いて話している。出てきた占い紙片をじっと見つめる子もいるが、三人は祖母の占い解説を聞いている様子だ。平戸で見えてきたが、子供のいる家庭では、大抵大人が出てきた辻占の解説をしてやり、吉凶の判断や、今年の運勢、目標に結び付けた話をしてあげている。こちらもそのような光景であろう。B家の写真には、高学年の子供達二人に、両親、祖父母、その兄弟と見られる家族揃っての食事風景が写っている。食事も半ばだろうか、料理には箸が付けられている。女性達⁽⁵⁾がそれぞれ出てきた紙片を読み上げている様子である。(A家・B家・小松市須天町)

金沢くらしの博物館(同市飛梅町)学芸員、東條さやか氏の協力を得て、同博物館内のボランティア組織、金沢都市民俗文化研究所「探偵団」会員を対象に、2009年11月下旬に、辻占享受の経験を問うアンケート調査を行って頂いた。質問は、1. 毎年辻占を購入されますか？ 2. 買った辻占はど



写真9 2010年新年。家族で辻占を開き、子供の開いた辻占文句を見て説明する祖母。（小松市須天町 A家協力者撮影）



写真10 2010年新年。辻占を新年の食事の席で開き、読み上げて楽しむ。（小松市須天町 B家協力者撮影）

のように楽しまれていますか？ また自家用ではなく、贈答される場合はその旨をお書き下さいという内容であった。結果三名から回答を得、後日筆者が質問を補って聞き取った。（事例④～⑥）

事例④「三つ取ってつなげて読み上げる」

我が家は旧家で正月のしつらいなどはしっかりする家です。辻占は毎年越山まんじゅう店で2袋買います。毎年元旦か、1月2日の少しくつろいだ雰囲気の際に、家族揃って楽しみます。家族は大学生の息子がいて四人です。2袋買った辻占を開けて中身を全部出し、一人三つ取ります。それらを丁寧にむいて、中にしまわれている紙を出し、書かれている文節を上句、中の句、下の句としてつなぎ合わせて読み上げ、その滑稽ぶりをみんなで笑いあいます。妙にうまい組み合わせのものができたりしてとても面白く、みんな大好きなのです。三つ取ることは、結婚してから始めたのですが、確かまんじゅう店の辻占袋の裏に、そうすると書いてあったからだと思います。印象に残っている辻占の文句ですか？ 金運、金儲けについてでしょうか。辻占はおみくじのようだと思います。（T氏・女性・45歳・金沢市）

事例⑤「家族が寄った時に食べるもの」

辻占は毎年ではないが、時どきにも買います。どんな時に食べるかという、お正月に家族が寄った時で、食べて中味を話し合うのです。何年前からそうしていたかという、子供の頃からで、40～50年前からこうしています。辻占をつまむのは一人一つずつで、お正月には福梅と辻占と決まっています。（F氏・女性・62歳）

事例⑥「嫁いだ娘達に送る福梅・福德・辻占」

辻占は毎年買います。子供の頃から正月の辻占に親しんでいます。中に入っている紙に書いてある意味がわからなくとも開いて読み合っています。嫁いだ娘達にも毎年福梅、福德、辻占と三点セットで送っています。（S氏・女性・67歳・金沢市長町在住）

事例⑦「毎年の福德と辻占」

戦前、京都・東京・川崎などにおりましたが、母（金沢出身）はお正月毎に、福德や辻占などをどこからか手に入れてきたものです。辻占の言葉は当時の私達子供にはわからず、福德の中身だけが楽しみでした。しかしその時にいたネエヤが顔を真っ赤にしてそれをこっそり読んでいたのが、すごく印象的でした。また、明治35年に金沢市で生まれた母は、辻占売りの姿を見聞きしたことがあり、その声の真似をしてくれたことがあります。売り子は大人よりも子供単独のことが多く、声が高く、寒い夜などは悲しげに聞こえ、その声につられて買ってやっていたようです。（前田佐智子氏・金沢市寺地）

事例⑧「辻占は家族のある人が楽しむもの」

戦後にあまりお菓子を食べる機会もなかったのも、お正月に毎年食べられる辻占は楽しみだった。毎年ではないが、今でも新年に買うことがある。辻占は家族のある人が買い、楽しむもの。（T氏・女性・67歳・金沢市主計町）

事例⑨「家族で開いて楽しむもの」

辻占は正月に食べるもので、子供の頃からずっとあった。この菓子の楽しみ方には特に決まりがなく、こたつで蜜柑でも食べながら、家族で開いて楽しむもの、これがお年玉になるということはない。印刷所から仕入れた辻占紙は、菓子に入れる前に神社でお祓いをしている。（「山海堂」店主・女性・小松市栗津町）

事例⑩「毎年辻占と福梅を関東に送る」

子供が関東に住んでいるので、毎年正月には辻占と福梅をセットにして送ります。これらは地元の正月と切り離せない菓子ですから、辻占は一人一つずつ取って食べています。（女性・80歳・小松市栗津町）

事例⑪「家族がいないと買う気にならない」

小松駅前にあった地元百貨店「ダイワ」（2010年6月閉店）地下正月用品コーナーで、餅や正月飾りと共に辻占が並べられていた。市内在住の買い物客や販売員に質問すると、「辻占は家族がいないと買う気にならない。」（70代女性）、「自分は独身なので買わない。あれは家族がいる人が楽しむもの。」（50代男性）という声が聞かれた。（小松市土井原町）

（3） 新年を演出する菓子としての展開

新年会、初釜、初句会といった、新春を祝い、飲食を伴う機会においても辻占が享受されている。また、数は少ないながらも金沢市内の飲食店、料亭などでは景品や座興的な用途で辻占が用いられ、過去には初売りの景品につけられていたこともあった。

事例⑫「新年互礼会・銭湯の景品」

鶴来出身の議員が、毎年「互礼会」で配るために購入してくれる。互礼会とは新年互礼会のこと

で、一般でも、新年会ではよく使われている。10日頃から新年会の時期で、その頃によく食べられている。福井だったか、県外の銭湯で、正月にお客さんに配るからとたくさん買ってくれたこともあった。（「むらもと」店主・村本賢治氏・46歳・白山市鶴来町）

事例⑬「景品」

「かぶら寿司」はいまでは高価なものとなっていますが、昔は年末になるとお得意さまに、魚屋が配ったと聞きました。またお菓子屋もお得意のお客様に、お正月のお菓子を届けたついでに、おまけとして辻占をつけ添えたということです。（前田佐智子氏・金沢市寺地）

事例⑭「景品」

「懷華樓」は東茶屋街にあり、築180年の金沢で最も大きいお茶屋（旧越濱）です。現在は観光茶屋となり、昼間に内部を公開し、夜はお座敷を上げています。一階にカフェを設けている。正月三が日は、カフェで出す茶菓子里に辻占をひとつ添えて出しています。中に占いが入っていて、新年だけの菓子であることをその都度説明していますが、県外からのお客さんには初めての菓子だと喜ばれて好評です。（「懷華樓」広報担当者・女性・金沢市東山）

事例⑮「座興の小道具として」

昔からというわけではなく、毎年でもないのですが、元旦から松の内まで、お客さんにお酒の後でお盆に乗せた辻占を出すことがあります。都々逸などが書いてあるので、皆でそれを開けて読んで楽しめます。お正月には辻占の他にも、七福神の絵が描いてある杯を伏せておき、お客さんがそれを取って、布袋が出たら〇〇運が良い、大黒だったら〇〇運が良いと占い遊びをすることがあります。この店ではそうしていますが、主計町のお茶屋が皆そうしているわけではないと思います。（お茶屋「一葉」女将・柄崎たか子氏・金沢市主計町）

事例⑯「かるた取りの座興」

一昔前の話。かつては、二十歳前後の青年男女が揃う、数少ない機会として正月のかるた取りがあり、札の取り合いの中で手が触れた、袖が擦れたといったは秘かに胸をときめかせているところへ辻占が出てくる。開いた辻占に、ちょっときわどい文句が出てくると座がわっと盛りあがり、その面白さで、若い人の中でかるた取りに辻占という組合せが流行になっていった。（諸江吉太郎氏・74歳・野町3丁目）※1999年調査に拠る。

事例⑰「初句会」

何年か前、正月の初句会で、お茶菓子里に辻占が添えて出されました。先ず辻占の文字をそれぞれで読み上げ、大笑いをし、句を作る人もおりました。「初笑ひ恋の辻占引き当てて」がその時の私の句でした。（H氏・男性・86歳・小松市白江町在住）

事例⑱「初句会」



写真 11 2010 年 1 月、辻占を題材にした俳句結社の初句会。（金沢市）

みんなが集まると、辻占を三つずつまみ、それで俳句を作った。（T 氏・男性・71 歳・金沢市寺中町在住）

事例⑨「俳句結社の初句会」（写真 11）

2010 年 1 月 11 日、金沢駅近くの料理屋で行われた俳句結社「椽の会」による新年初句会に参加した。当日の参加者は男性 3 名、女性 4 名であった。辻占を席題に、兼題は雪起こし、初売り、竜の玉として句を作り、最終的

には選句、句評を行った。最初に題材である辻占をそれぞれが三つ取り、つなげた言葉からヒントを得て句を作る趣向となった。「だますだますでだまされた」、「好いたお方に添えなおす」、「主は柳に秋の風」というそれぞれバラバラな辻占をひいた S 氏は、「辻占の言葉の本音たづねたし」と作り、「いそがぬがよろし」、「たびだちよし」、「おもわぬうれしいことが」の三枚をひいた K 氏は「辻占は旅立ちよしとありにけり」と詠んだ。

（4） 辻占売りの記憶と正月菓子化

本来季節を問わない日常の茶菓子・駄菓子であったはずの辻占は、加賀地方の正月菓子として、師走から正月にかけて盛んに流通するようになっている。スーパー、食料品店、デパートを観察して歩いたところ、一例を挙げれば、金沢駅にほど近いデパート「めいてつエムザ」（金沢市武蔵町）では、暮れの正月食料品コーナーの丸餅、鏡餅の横、そして各和菓子店の店頭にも辻占が並べられ、正月用としてのアピールがされていた。製造所の数に注目しても、平戸、佐世保市内には辻占煎餅製造元がそれぞれ 1 軒だけなのに対して、加賀地方の製造元は、把握しているだけでも 13 軒である。小松市に「山海堂」、「浜原製菓」、「行松旭松堂」、「山上福寿堂」、金沢市には「諸江屋」、「森八」、「株式会社高砂屋」、「清香室町」、「浦田甘陽堂」、白山市湊町「谷保屋」、鶴来町に「越原商店」、「むらもと」、「広野菓子舗」がある。鶴来の「むらもと」ではシーズンに 5 万個を製造するが、先代の時代には臨時に人を雇い、40 万個を作って卸していた。「谷保屋」では、例年 11 月上旬から 12 月中旬にかけて、家族総出で 18 万個を製造する。正月を前に、大量の辻占菓子が製造され、人々の手に渡ることになっている。金沢を中心に、当地方では、いつから、なぜ新年に辻占を家族で食べる習俗が成立し、普及していったのだろうか。

いつから辻占が正月菓子として位置づけられるようになったのかという疑問だが、前述の金子鶴村による『鶴村日記』には辻占の文字は見えない。しかし創業嘉永 2（1849）年の諸江屋が、明治期によそから習って辻占を作り始めたということからも、明治期頃から、金沢では菓子屋が「正月菓子」として辻占を店頭で売り始め、一般の人々が気軽に買い求められる状況が現れ始めたのかもしれない。ただし、菓子屋店頭での販売が当たり前になる以前の段階では、家庭の主婦や若い女性が、昼間に気がねなく購入できる商品ではなかったはずである。なぜなら、辻占は、主に花街や盛り場で、売りが夕方から深夜遅くにかけて、大人の男性相手に売り歩く「粋すじの菓子」であり、現在のよう

に正月の買い出しの主婦が、日中簡単に入手できるような菓子ではなかったからである。正月菓子としての店頭販売が一般的になる以前には、夜中に売り子を呼びとめて手に入れる機会のほうが多かったと考えられる。

金沢には文政3(1820)年に、犀川筋の石坂新地、浅野川筋の卯辰茶屋町(単に西・東とも呼ぶ)の二つの公認の廓設置が認められた。江戸や大坂の花街風俗と同様と考えると、売り子は茶屋町中心に営業していたはずである。藩政時代の廓における売り子史料はまだ発見できないでいるが、明治時代には、講談や銅像にもなった美談「乃木將軍と辻占売りの少年」のモデルとなった今越清三朗氏のエピソードが有名である。主計町出身で、困窮する家庭の幼い今越少年が、家族を助けるために、「犀川沿いの町」まで毎夜辻占を売りに行き、偶然にもある夜に乃木將軍に出会い、思いがけず大金を受け取る美談はその後繰り返し語られた。少年は明治22年の正月から商売を始め、乃木に遭遇したのは明治24年の3月18日の夜だと述べている。(阿部 1978:1-3)当時金沢には東西両新地の他に、新たに北の新地が加わっていた。今越氏の、3月になっても商売をしていたという証言から、当時の金沢の廓では正月に限定せず、売り子が商いをしていたことがわかるのだが、一部の売り子は、師走から新年に限り、廓を超えて住宅地や郊外の町まで足を延ばして商売をしていたようなのだ。⁽⁶⁾

『北陸新聞』(1915年1月2日号)に、天保時代に生まれた馬角齋聾人の記事「我が幼児の正月」が掲載されている。同記事には、藩政時代の正月の記憶として、師走から新年にかけて、萬歳や福の神といった門付け芸人や、各種商売人が訪れたことについて書かれているが、中に「棒飴、かんかん糖、辻占、玉飴賣り」のくだりがある。それによれば、男が首から下げた箱に菓子を入れ、呼び声をあげて売りに来るとある。藩政時代、決まってこの時期になると辻占を売る人物がやってきていたのである。時代は下って昭和初年頃から20年代頃になってもその風俗は続いており、師走になると、寒い冬の晩に辻占売りが七尾やかほく市、羽咋市のあたりまでやってきていたことがわかってきた。前述の初句会開催の「橡の会」メンバー(事例⑨)から、売り子の思い出を聞かせて頂いた。どれも子供時代である昭和15~20年代までの、生まれ育った町における記憶である。

○辻占売りの記憶

①七尾 自分が姿を見たことのある辻占売りは二人連れで、寒い雪の降る夜に、男の人は黒い服を着て、ピンクの着物を着た女の子を連れていた。自分では買ってもらったことはないが、ああいふ人達は門付けと一緒にではないだろうか。戦後は来ていない。(T氏・女性・72歳)

②河北郡津幡町 裁着袴を履いた辻占売りの男の人が、夕飯も終わった時刻に何かカチカチと鳴らし、口上を歌いながらやってきた。大人には「じっと見てはだめ。連れて行かれる」と言われた。彼らが来たのは賑やかな時期だったと思う。正月の前後だったろうか。辻占は、自分は買ってもらったことがないが、大人たちは買ったりしていたのかもしれない。(K氏・女性・84歳)

③羽咋市金丸町 物心がついたかどうかといった頃に、辻占売りの声を聞いたことがある。辻

占売りは何か歌を歌いながらやってきた。確か「きたわいの　きたわいの　〇〇の辻占きたわいの　〇〇のんきな辻占～」とか言っていた。〇〇がなんだったかは思い出せない。どんな姿だったかも覚えていないが、来たのはやはり寒い冬の夜だった。戦後は聞いていない。明治37年生まれ之母ははっきりと聞いているらしく、時々思い出してはそれを真似たりしておりました。(T氏・男性・73歳)

④松任　『ふるさとの風俗誌——昭和初年の松任——』より。

しぐれたり、雪がふったりする冬の夜道はさらに暗かった。寒に入ると中川寺の和尚さんがお経を唱えながら、もの音のたえ、雪のふりしきる道を修行に歩いた。足駄の足は、赤くかじかんでいたことであろう。あんまさんが笛を吹いて通ることもあった。辻占売りのびんざらの音や夜泣きそばのラッパの音もした。(安嶋　1992:43)

①～③事例の話者達は、子供時代、大人に何か悪さを注意されるときには、「いいつけを聞かないとあんなことになるぞ(辻占売りに連れて行かれるぞ)」と脅され、辻占売りはサーカスや門付けと似た存在と捉えていたそうである。寒い歳の暮れの晩に、どこからともなくやってくる辻占売りは、おそらく異人としての存在感を持ち、占いの菓子という商品にはいくらかの効果を加えただろう。推論ではあるが、そんな彼らから占い菓子を求め、新年の飲食や遊びの機会に占い興ずることは、家族を始めとする身近な人々と共に託宣を開いて開運を願い、幸運を分かち合う、非日常の節目を過ごす機会として特別に思われ、習俗化して現在に続いているのかもしれないと考えた。

鶴来の菓子屋「むらもと」店主によれば、菓子の売れ行きから、現在、新年に辻占が食べられているのは大聖寺、羽咋、津幡あたりの河北郡までではないかということだった。店主自身は能登出身で、子供時代に辻占のことは知らずに正月を過ごした。話者の記憶から、辻占が正月菓子として一般に普及していく時期は、辻占売りが消えていった戦後からとなるようだ。売り子の消滅により、「粹筋の菓子」や「困窮する子供の商売物」といった暗さを伴うイメージが忘却され、健康的で楽しい占い菓子としての辻占のイメージがそこから台頭してきたのではないだろうか。

まとめ

平戸市と金沢市を中心とした二地域における辻占の享受は、同じ正月菓子という位置付けながら、共通点と相違点が見られた。平戸における辻占菓子の享受は、おてがけを背景にした成り立ちが特色である。蓬萊の系譜を持つ床の間の飾り物や、三方や菓子盆に盛る賀詞客への供応の菓子、家族銘々のお膳として伝承されていることは、他地域のおてがけがほぼ消えてしまった今では、貴重な状況である。縁起担ぎの食べ物をそろえて三方や盆に整え、元旦にお茶と共に辻占を開く決まりごとを守るのは手間がかかるが、伝承者達には食にまつわる儀式的な家の決め事を続けようとする意思が見て取れた。また、近年まで盛んに行われていたお年玉としてのおてがけは、手渡す相手が家族親戚から、新年に出入りする配達人や近所の子供達までと年齢層も関係性も幅広く、おてがけといえはまずお年玉のそれを連想すると述べた方もいた。しかし、近年まで不特定多数に手渡されていたはずのおてが

けの内容が、お年玉の内容はお金という意識にすっかり変化した以降の現在では、商業施設や飲食店でも、辻占を含むおてがけ菓子が提供される形は見られない。

一方、金沢の辻占は、商業的に展開し、家庭内を飛び出した受容の在り方が特色であるように見える。これは近代以降の新しい形ではあろうが、都市的な文化の中で、茶道では初釜に、俳句では初句会に、料亭では新春の遊芸の席で、また一般の新年会や互礼会などで広く楽しまっているのは、辻占が新春の季語のように象徴性を持ち、土地に定着していることの表れであると見た。まずそれぞれの家庭内に正月菓子として定着し、その後外での享受が展開したのであろう。季節ごとの行事菓子や儀礼の菓子が伝承されている金沢だが、平戸とは異なり、辻占菓子がおてがけなど儀礼的な様式に組み込まれることはなかった。

平戸、金沢、小松、白山市における辻占の享受で共通するのは、辻占は新年に、家族揃って家で食べるものだと話者達が答えたところにあるが、実践者が言葉に上らせて意識化しない深い部分には、正月行事における普遍的な、年神を迎えて五穀豊穡、家内安全を祈り、神に供えた特別な神饌を下げ、家族という共同体で祝いながら食べるという気持ちがあるのだろう。ささやかな辻占の占い文句で初笑いして縁起をかつぎ、良い年であることを願うことには、年占的な意味も込められていることと思われる。大抵が良い占いで、時に面白おかしい文句入りであることが初めから承知されている辻占菓子⁽⁷⁾は、幸先の良さや笑い、明るさをもたらすことが期待され、コミュニケーションを促す役割も果たしている。そこには、縁起の良い食べ物を縁のある人々と共に分かち合い、皆で開運の機運を取り込もうとする心意があると考えられる。

謝辞

2007年～2008年にかけての石川県内、平戸市内の調査は、嗜好品文化研究会より研究助成を受け実施することができました。また、2009年～2010年にかけての調査には非文字資料研究センターより奨励金を受けることにより、さらに調査を進めることができました。ここに改めて感謝をいたします。調査においては、平戸では中園成生氏、木田昌弘氏、岡山芳治氏より御教示、ご協力を頂き、そして松山商店の皆さまを初め平戸、生月、的山大島の皆さまには大変お世話になりました。金沢では、前田佐智子氏、東條さやか氏、大門哲氏より御教示、ご協力を頂き、また浜原商店をはじめとする製造店の皆さまのご協力を得て、調査、報告を行うことが可能となりました。皆さまが多くの機会を与えて下さいましたことを、心より感謝申し上げます。

注

- (1) 金沢エクセルホテル東急では、2007年12月31日～2008年1月7日にかけての宿泊客に、「金沢のお正月に欠かせない占い菓子「辻占」のプレゼント」を行った。同ホテルホームページによる。(2007年12月21日アクセス)
- (2) 調査に協力して下さった「市内在住者」についてだが、石川県内での調査も含め、市街地における屋外での聞き取り、それに後述するアンケートや写真提供に協力して頂いた方は初対面が多く、その土地に何代にも渡って居住していたのか、あるいは戦後に移住してきたのかといったところまで、踏み込んでうかがうことができず、路上や店舗内での一度だけの面会であったこともあり、後追いもできずに終わったケースがある。資料としての正確さを期し、また習俗の起点を知るためには、話者がいつからそこに居住し、その習俗を行ってきたかが、辻占習俗の起点の根拠になると考えるが、今回は一部の方々に限定してしかそれらの情報を得ることができなかった。今後も調査を続け、話者の方々とは信頼感を築き、談話の数よりも深さや詳細さを念頭に、より豊かな報告ができるように努めたい。

(3) 木田昌弘「平戸の正月行事の一端」より、「大久保町地区某家」を抜粋する。

一月一日 お年取り順

一、茶・おてがけ（三方に半紙，米八合，だいたい，つるしば，お菓子，丸ボーロ，一口香，つじうら他）（おてがけの写生図）

二、雑煮（お椀の下に大根の輪切りを敷く，その他の具は白菜のみ）＊食べる前には門松様に上げる。

三、吸い物（はんぺん）＊食べる前に門松様に上げる。

四、お屠蘇（お取り肴）

五、お節料理・酒 （木田 1999；91）

また，木田氏からは『壺陽録』に見えるおてがけ記録の教示を受けた。『松浦家旧記 壺陽録』には，松浦家二十三代弘定が，筑前箱崎金胎寺で難を避けているうちに，明応元年（1492）の正月を迎えた話が残る。それによれば，寺の住持が「御蓬萊を自ら持出^てて大服をもまいらせける。元旦に金胎寺御手懸を上る事此御吉例也とそ」とある。15世紀のおてがけの記録である。この一文からは，おてがけの内容や，実際食べたのかどうか，摘んだふりをしたただけだったのかといった詳細までは不明であるが，大服とは大福茶のことであり，弘定はこの年，元旦にお茶と共に^ておてがけを頂いたことがわかる。

(4) 『鶴村日記』著者，金子鶴村（1768-1840）は現在の白山市鶴来町出身の儒学者で，近世鶴来と金沢を代表する文化人。『鶴村日記』は著者鶴村の日常生活を克明に記したもので，儒学の講義や書画骨董の鑑定，金沢の文化人，庶民との交際，冠婚葬祭，今枝家をはじめとする加賀藩の政治経済，遠く江戸や京都の事情，対外事情に至るまでが記されている。食事に関しては，今枝家や加賀藩重臣宅での宴会料理にとどまらず，寺院の茶会や報恩講の精進料理，年中行事や毎日の食事献立，食品贈答などについて記録されている。（吉田 2003：87-88）

(5) 「浜原製菓」（小松市須天町）店主，浜原和子氏の協力を得て，毎年辻占を食べている家族を紹介頂き，2010年の正月に，普段のように辻占を楽しむ光景を協力者自身が撮影した写真を提出して頂いた。

(6) 『北陸新聞』（1915年1月2日号）掲載の馬角斎聾人による記事を一部引用する。「我が幼児の正月」「此四種は大抵同じ箱に入れ，首に懸けて前に垂れ，夜な―大の男が寒風に悲しき聲を張り上げ『棒飴玉飴やい！ ぼあめ辻占やい？ 棒飴かんかんやい！』と呼び来る。棒飴，かんかん糖は今もあり。辻占は今の物とは異なりて，必ず茶色の煎餅製の小なる皮に入れ一寸四方大の紙に種々の絵を畫き，上に文句を記す。文句は真面目なるも固より多けれど，淫猥にして奇警なるが多し，仮令へば煙管の絵に『口を吸うて下だしやんせ』と題せるが如き是なり。」（後略）

(7) 辻占文句（辻占紙片に書いてある占い文句）の一部を引用する。丸津製菓（佐世保市）は，「ふうふげんかはじこのもと」，「よきことはいそいでよし」，「福はねてまてほうてくる」，「くじはかち」，「金銀山のごとし」，「まち人おそし」，「いわいごとにあう」などである。江代商店（平戸市）は，「辛抱する木に金がなる」，「苦は楽の種」，「尾を振る犬はたたかれず」，「すきばらにまずいものなし」，「思い立ったが吉日」などがある。石川県の山海堂（小松市栗津町）の辻占には「なんでも叶う」，「生涯安楽」，「今のつらさ先のたのしみ」，「あの人はたよになります」，「果報は寝て待て」，「めったに損はしません」などがある。浜原製菓（小松市須天町）の辻占には，「福がまいこむ」，「ほれてつまらぬ」，「かみさまがまもる」，「怒るなかれ」，「縁談がある」，「早くきめなさい」，「うぬぼれがつよい」，「宝くじがあたる」などがある。

史料

『御祝帳』 江戸時代か 松浦史料博物館蔵

『壺陽録 写本 松浦家旧記』 1976年 松浦史料博物館

引用文献

亀井千歩子 『日本の菓子』 1996年 東京書籍

喜多川守貞 『近世風俗志（守貞謄稿）』 4 2001年 岩波書店

- 木田昌宏 「平戸の正月行事の一端」『平戸史談』16号 1999年 平戸史談会
- 桜田勝徳 「4 年中行事と平常生活との関係」『年中行事総括』（『日本民俗学大系』第7巻生活と民俗Ⅱ）
1959年 平凡社
- 平戸市史編纂委員会 「第Ⅰ篇 平戸の民俗」『平戸市史 民俗編』1998年 平戸市史編纂委員会
- 松下幸子 『祝いの食文化』1994年 東京美術
- 安嶋彌 『ふるさとの風俗誌——昭和初年の松任——』1992年 松任市役所
- 柳田國男編 『歳時習俗語彙』1987年 国書刊行会

参考文献

- 日本の食生活全集長崎編集委員会編 『聞き書き長崎の食事（日本の食生活全集42）』1985年 農山漁村文化協会
- 生月町郷土誌編さん委員会 『生月町史』1997年 生月町教育委員会
- 山口麻太郎 『日本の民俗 長崎』1972年 第一法規出版株式会社
- 神埼宣武 『「まつり」の食文化』2005年 角川学芸出版
- 瀬川清子 『食生活の歴史』2001年 講談社（講談社学術文庫）
- 阿部聖夫 『今越清三郎翁伝——乃木将軍と辻占売りの少年——』1978年 中央乃木会叢書
- 金子有斐 『鶴村日記』中編（2）1978年 石川県図書館協会
- 吉田元 「化政期金沢の食文化——『鶴村日記』を読む——」『種智院大学研究紀要』4 2003年 種智院大学
- 前田佐智子・林昇 「第十章 盛り場の今昔」金沢市史編さん委員会編『金沢市史』資料編14 民俗 2001年 金沢市
- 長沢利明 「蓬萊・喰積・手掛」『西郊民俗』199号 2007年 西郊民俗談話会
- 千代芳子 『女の心菓子』1988年 文化出版局
- 川良雄編著 『小松市史』1968年 小松市教育委員会
- 「新年へ辻占作り」『北國新聞』2009年12月12日 北國新聞社
- 「正月の「福德」焼き器苦難の戦後救う」『北國新聞』朝刊 2009年12月30日 北國新聞社
- 馬角斎聾人 「我が幼児の正月」『北陸新聞』1915年1月2日
- 「辻占賣の純益を寄附 推賞すべき小坂青年団員の美学」『北國新聞』1925年12月17日 北國新聞社
- 「灯から灯を泳ぎ廻る 寒む夜の辻占賣」『北國新聞』1931年10月24日 北國新聞社
- NHK 金沢放送局郷土番組委員会編 （大友奎堂「親しまれた郷土の菓子」）『ふるさとのしおり』1964年 石川県図書館協会