

目的 わが国における米飯の着色利用については、アズキを用いた“赤飯”がハレ食に広く登場するほか、東海地方以西の地域でクチナシを用いて黄に着色した“黄飯”が今なお伝承されている。そこで本調査では、黄飯利用の実態、利用の沿革あるいはその系譜などを探り、食の文化的考察を試みようとした。

方法 静岡県西部、三重県北部から南部、福岡県南部から東北部、大分県南部などを中心として、実際に黄飯が利用されている地域で現地踏査を行い、その作り方、利用実態あるいは言伝えなどについて聞き取り調査を行った。

結果 ①本調査地域では、その呼び名が多いものは“おうはん”、“きめし”、“染めめし”であり、一部で“むし”、“ほうわめし”などがみられた。②主には“モチ米”が使われるが、この上に黒豆、黒ゴマ塩がふられることが多い。着色には“せいろ蒸し”の過程で、打ち水としてクチナシ種実の浸出液が用いられる。③一般的に、水1.8ℓにクチナシ種実3~4個程度のやや落いめの浸出液で黄色の仕上がりが多い。④多くの場合、クチナシ種実は自家採取して乾燥保存する。⑤端午の節句、家の建て前、嫁の初里帰り、男児誕生の内祝、快気祝、氏神祭りなどに用いるほか、正月料理、農耕休み（さなぶり）、法事料理などにも用いられる。種々の祭事や行事のハレ食に登場することは、赤飯と類似する点が多い。⑥クチナシは解熱、利尿、不眠、腎機能の向上など、民間薬としての利用も多い。⑦黄檗山万福寺で供される普茶料理のご飯としてクチナシ利用の黄飯がみられ、これが源流であろうと推定された。