

## 鹿屋市笠之原につたわる高麗餅「シロ」に関する調査研究

森中 房枝<sup>1)</sup>, 浮中 菜々子<sup>1)</sup>, 小島 摩文<sup>2)</sup>

### 要 旨

鹿児島では法事菓子の主役として高麗餅を使用することが多い。「これがし」とか「これもち」と呼び、小豆餡と米の粉をこね合わせた蒸し菓子である。高麗餅が鹿児島に伝わったのは、慶長3年(1598年)朝鮮の役により、豊臣秀吉の命を受けて出兵した島津義弘が、李朝の陶工たちを南原(ナモン)から捕虜として連れ帰った折に一緒に伝えたとされている。鹿児島県鹿屋市笠之原地域では、この高麗餅を「シロ」と呼び、地域の玉山宮では祭事や行事の際に高麗餅「シロ」を奉納し“餅返し”の儀式を行っていた。同様に薩摩焼窯元日置市東市来町美山でも、高麗餅を作っていたという記録が残されている。鹿児島における高麗餅の歴史・文化を探る目的で調査を行った。

本研究では、鹿屋市笠之原地域玉山宮に伝わる口伝を、宮司を務めていた川元家が書き留めた記録を元に川元アキエ氏が「シロ」を再現しており、聞き取り調査を行った。さらに薩摩焼14代陶工沈壽官氏に聞き取り調査、沈壽官氏所蔵「玉山宮由来記」等を参考に高麗餅の由来や歴史的背景を探り、「シロ」との比較を試みた。

韓国の伝統菓子「パッシルトッ」と鹿屋市笠之原の玉山宮に代々伝えられてきた高麗餅「シロ」を再現して比較してみると、類似性が多く美山の記録も同様であった。南原から連れてこられた陶工たちは串木野の島平に上陸後、東市来町美山に移り住み、一部は時を経て笠之原に移住している。笠之原には陶土が少なく陶芸文化は廃れたが、望郷の為に「玉山宮」を建立し、高麗餅を作って“餅返し”儀式を伝えたと推察される。

**キーワード：**高麗餅，シロ，玉山宮，これがし，笠之原

### I. 緒 言

鹿児島の郷土菓子には米粉を用いた蒸し菓子が多い。“殿さま菓子”と呼ばれる「軽羹(かるかん)」を筆頭に、「小豆羹(あつつかん)」,「木目羹(きもっかん)」,「煎粉餅(いこもち)」,「高麗餅(これもち)」は慶弔菓子として用いられることが多い。高麗餅は少し粗目に引いた米粉と小豆餡をこね混ぜ、蒸した餅菓子である。鹿児島県鹿屋市笠之原地域(以下笠之原と記す)では、この高麗餅を「シロ」と呼び、笠之原地域の玉山宮では、祭事や行事の際に高麗餅「シロ」を奉納し“餅返し”の儀式を近年まで行っていた。高麗餅は、慶長3年(1598年)、李朝の陶工たちを南原(ナモン)から連れ帰った折に一緒に鹿児島に伝えられたという。同様に薩摩焼窯元日置市東市来町美山(以下美山と記す)でも、高麗餅を作っていたという記録が残されている。

本研究では鹿児島に伝わる高麗餅の歴史・文化を探る目的で調査を行った。

### II. 方 法

筆者(浮中)の祖父川元鶴男氏は鹿屋市笠之原地域玉山宮の元宮司であった。この玉山宮に伝わる口伝を川元家が書き留めた記録を元に川元アキエ氏(筆者浮中の祖母)が「シロ」の作り方を再現しており、「シロ」の作り方の教示を受け、聞き取り調査を行った。また薩摩焼第14代陶工沈壽官氏(以下沈壽官氏と記す)に聞き取り調査を行い、「玉山宮由来記<sup>1)</sup>」「かごしまの味<sup>2)</sup>」「故郷忘じがたく候<sup>3)</sup>」「朝鮮料理全集-6餅・菓子・飲料<sup>4)</sup>」「李信徳：韓国料理 伝統の味・四季の味<sup>5)</sup>」等を参考に高麗餅の由来や歴史的背景を探るとともに、「シロ」との比較を試みた。

### III. 結果及び考察

#### 高麗餅の歴史的背景

慶長3年(1598年)の朝鮮の役で出兵した島津義弘が、李朝の陶工たちを朝鮮半島の南原(ナモン)から連れ帰った。この出来事により、朝鮮の様々な文化が鹿児島に伝えられたとされる。高麗餅もその中の一つである。南原から連れてこられた陶工たち

1) 鹿児島純心女子大学看護栄養学部健康栄養学科

2) 鹿児島純心女子大学国際人間学部こども学科

は串木野の島平に辿り着き、約5年間住んでいたが、慶長8年苗代川（現在の美山）に居を定めた。沈壽官家所蔵の「玉山宮由来記<sup>1)</sup>」には「韓国より移されし者は2姓40余人（中略）土着の人と折り合いがうまくいかず、藩主これを憐れみて苗代川にまとめた。」と記されている。故郷に思いをはせる陶工一族たちは、朝鮮の方から飛んできて落ちた火の玉（岩石）をご神体として郷社「玉山神社」（写真1）を建立し（1660年）、朝鮮王国の開祖檀君（だんくん）を祀った。旧暦9月15日には一族一党らが集まり、朝鮮の祭りと踊りをそのまま再現して故郷を偲び、一族の繁栄や1年間の窯の吉凶を占ったという。この占いの行事に欠かせなかったのが「高麗餅」であった。さらに一部の朝鮮系住民約160名（約30戸）は宝永元年（1704年）苗代川から大隅半島の笠之原に移住し、開拓を始めたとされる。（図1）

厳しい自然条件下で遠く故郷を偲び、宝永5年（1708年）玉山宮（ぎょくさんぐう）を建立し（写真2）、儀式に欠かせなかった高麗餅「シロ」を作って神様に供え、「餅返し」文化を今に伝えたと言われる。後に萩塚の玉山宮も建立された。（写真3）

南原から連れ去られた陶工たちは43人、姓氏17氏、



写真1. 美山の玉山宮（拝殿）



図1. 美山と笠之原の地理的位地

伸（シン）、李（リ）、朴（ボク）、卞（ベン）、林（リン）、鄭（テイ）、車（シャ）、姜（キョウ）、陳（チン）、崔（サイ）、盧（ロ）、沈（チン）、金（キム）、白（パク）、丁（テイ）、何（カ）、朱（シュ）である。<sup>3)</sup>

この17氏のうち鄭（テイ）が、川元家の祖父方の姓氏である。

### 高麗餅と玉山宮との関係

美山の玉山宮の設立に当たり、一時は「異国の神を祀るべからず」という島津家の厳しい弾圧を受け、日本の祭神を祀っていた時期もあったという。沈壽官氏は「玉山宮が建立されたことで、村人たちの結束が強くなり、やがて祭事も生まれ、高麗餅を供え物とし、“餅返し”という儀式を生み出したのではないかと推察している。韓国より連れてこられた陶工たちは、望郷の念により玉山宮を通して陶芸の文化や高麗餅を伝え継ぎ、地域の住民により祭事のしきたり等を大切に守り伝えてきたと考えられる。

### 美山と笠之原の高麗餅

美山の高麗餅について、沈壽官氏は「美山での“餅返し”は神占いのことで、古くは入学試験など、餅を裏返すことによりその運勢を占っていた。“餅返し”で使う高麗餅をつくる際は、神棚に手を合わせ、釜



写真2. 笠之原の玉山宮（拝殿）



写真3. 萩塚の玉山宮（拝殿）



の四隅に盛り塩をし、餅作りの成功を祈願して、子どもたちは一切寄せ付けなかった。」と話す。神前に奉納する高麗餅が、特別で神聖な食べ物であったことが窺い知れる。

また、「高麗餅には3種類の味付けがなされていた。「餅返し」で使う高麗餅は塩味で、神主さんと参加者半分ずつに分けて家に持ち帰り、家族でいただく習慣があった。お客様のためには白砂糖を用い、普段に食する家族のためには黒砂糖で作り、時々固まった黒砂糖が入っていて、それがまたおいしかった。」と述懐する。

さらに「蒸し上がった高麗餅は蒸籠に入れたままの状態で行っていた。宮司は2本の刀のうちの1本で蒸籠の淵を切り、餅を蒸籠の底から切り離し、その穴に手を入れ、そのまま持ち上げて歌い踊る。最後に蒸籠ごと裏返し、中の餅だけを落とす。この裏返しになった餅の状態を運勢を占った。」という。おそらく、この餅を裏返す動作から「餅返し」という名前が生まれたのではないかと考えられている。

笠之原の玉山宮の大祭やその他の祭事では、餅を裏返すような儀式は、川元鶴男氏が宮司であった時代には行われず、高麗餅は神前に捧げる供え物であった。神事を行う際には宮司が鈴と刀を持ち、韓国語の祝詞を唱えながら、座ったままの状態を舞を舞う(写真4)。

つまり、美山の玉山宮の「餅返し」の儀式と笠之原の玉山宮に伝わる「餅返し」の儀式には違いがみられるものの、鈴と刀を持って舞い、高麗餅を使うという共通点がある。おそらく笠之原でもかつては美山の玉山宮と同様に餅を裏返して行う「餅返し」のような儀式が行われており、それが時代とともに「餅返し」という儀式的言葉だけが残し、儀式の内容は変化していったのではないかと考えられる。



写真4. 笠之原の玉山宮にて大祭の様子  
(鈴と刀を持ち祝詞を唱えている宮司は川元鶴男氏)  
写真: 川元アキエ様提供 1985年頃

### 生活の中での高麗餅の位置

韓国で餅は、誕生日やご先祖様の祭祀など、喜び事や人生の節目に作られている。笠之原で高麗餅は、氏神祭り(同じ氏を先祖として祀る神)の際に親戚が集まり、祭祀の後に供されてきた。また毎年、春は旧暦2月14日、秋は旧暦8月14日に大祭が行われる。この春と秋の大祭は玉山宮にて神降しの神事が行われていた。神降しの際は宮司が韓国語の祝詞を唱え「神降しの儀」を行い、神託(人の口を借りて告げられる神の意思)により集落内を巡幸していた。その後に直会(なおりい)と呼ばれる宴会を行い、祭りの儀式で使われた高麗餅や供え物、酒などのお下がりやを参列者は分けて食していた。春と秋の大祭の他には、「山登り祭」という祭りも行われている。「山登り祭」では集落の人々が山舞楽(さんぶらく)(写真5・6)と呼ばれる小高い丘に登り、春は豊作祈願、秋には野菜や穀物を奉納する収穫祭が行われていた。その際にも高麗餅は供え物として神前に奉納されるものであった。(写真7・8)

また美山でもかつては、旧暦の8月15日の夜になると村人たちが集まり、山舞楽に登り、祭事が行われていた。そこでは「オノリラ」という神祝歌(かみほうぎうた)を歌い、祖国へ望郷の祈りを捧げたと伝えられている<sup>3)</sup>。このオノリラという歌は、朝鮮



写真5. 山舞楽への入り口(笠之原)



写真6. 山舞楽(笠之原)



写真 7. 2004 年春の山舞楽での山登り祭（笠之原）  
写真提供：浮中光夫氏

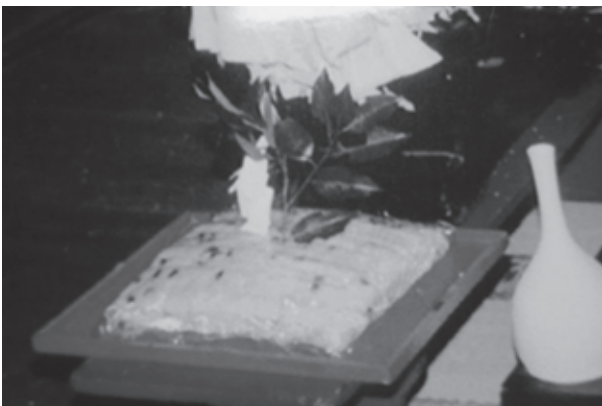


写真 8. 大祭で神前に奉納する高麗餅（シロ）  
写真提供：浮中光夫氏

の役の際、南原落城後に作られた歌で、当時の朝鮮半島の民衆の間で広く歌われ、神様に捧げる歌として歌い継がれていた。おそらく笠之原でも山舞楽においてオノリラが歌われ、先祖の霊を偲び、故郷への思いに馳せていたことが推察できる。高麗餅は食す餅としての意味だけではなく、豊作祈願や神占いなど人々が生活するうえで欠かすことのできない祭事に用いられた特別な食べ物であったといえる。

#### 韓国の餅の種類と特徴（表 1 参照）

韓国では、米などの穀類を粉にして調理した餅のことを「トク」や「トッ」と呼び、いろいろな人生の節目や慶事、親交を深める食べ物として大切にされている。韓国の餅には、種類も様々あり、甑餅（シルトッ）、搗き餅（チヌントッ）、団子（タンジャ）、煎餅（チョンピョン）などに大別される。

##### 甑餅（シルトッ）：

米粉などの粉に水分を加えて湿り気をもたせ、「シル」という大型の蒸し器で蒸して作られる餅のことである。このシルトッは米粉以外の材料で様々な種類があり、その呼び名も変わってくる。

##### 搗き餅（チヌントッ）：

米粉を蒸籠で蒸し、臼に入れて搗いた餅のことである。

##### 団子（タンジャ）：

もち米粉を水で練って丸め茹でたものである。

##### 煎餅（チョンピョン）：

もち米やもちきび、小麦などを水で練り、油で揚げ焼きにしたものである。

表 1 に韓国の餅の種類と特徴について記した。

小豆のシルトッは、韓国では古来より小豆の赤色が魔除けの効果があるとされ、家の新築祝いや引っ越した時などに家族の無病息災を祈った後、皆で食べる風習があった<sup>4)</sup>。鹿児島島の美山に伝わった高麗餅は韓国のパッシルトッという餅菓子（写真 9）によく類似している。このパッシルトッは、ゆでて軽くつぶした小豆を蒸し器の底に敷き、その上に米粉ともち粉、砂糖、塩を加え、水分を加え混ぜ合わせた生地を敷き詰める。さらにその上から小豆を敷き詰め、蒸籠で蒸したものである。このパッシルトッは小豆と米粉の美しい層が特徴である。

表 1. 韓国の餅の種類と特徴

種 類	特 徴
甑餅（シルトッ）	米粉を練って甑（シル）で蒸しあげたもの
搗きもち（チヌントッ）	米粉を甑で蒸し、臼や案盤で搗いたもの
団子（タンジャ）	もち米の粉を水で練って丸め、ゆでたもの
煎餅（チョンピン） 油煎餅（ユチョンピン）	もち米やもちきび、小麦などを水で練り、油で揚げ焼きしたもの

出典：「朝鮮料理全集－6 餅・菓子・飲料<sup>4)</sup>」



写真 9. 韓国のパッシルトッ



表 2. 高麗餅「シロ」と小豆のシルットツ（パッシルトツ）の比較

笠之原の高麗餅「シロ」	韓国の小豆シルットツ(パッシルトツ)
<div data-bbox="240 454 464 622"></div> <div data-bbox="480 371 770 633"> <p>材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 米粉 300g</li> <li>・ 塩 3g</li> <li>・ ざらめ 70g</li> <li>・ 小豆 80g</li> <li>・ 水 120cc</li> <li>・ 砂糖 20g</li> </ul> </div>	<div data-bbox="815 454 1034 622"></div> <div data-bbox="1054 371 1345 667"> <p>材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ うち米 250g</li> <li>・ もち米粉 150g</li> <li>・ 塩 小匙 2/3</li> <li>・ 水 200cc</li> <li>・ 砂糖 70~100g</li> <li>・ 小豆 300g</li> <li>・ 塩 少々</li> </ul> </div>
<p>作り方</p> <div data-bbox="245 734 464 898"></div> <p>① 米粉とざらめと塩を合わせ、軽く混ぜ合わせる。</p> <div data-bbox="245 936 464 1099"></div> <p>② 米粉に茹で小豆を加えて混ぜ合わせる。</p> <div data-bbox="245 1137 464 1301"></div> <p>③ 材料を混ぜ合わせた米粉に水を加える</p> <div data-bbox="245 1339 464 1503"></div> <p>④ 両手で材料をすり合わせ、しっとりするまで混ぜる。</p> <div data-bbox="245 1541 464 1704"></div> <p>⑤ 蒸籠に乾燥へちま皮とさらしをしき、④を数回に分けて敷き詰め強火の蒸気で蒸す。</p> <div data-bbox="245 1742 464 1906"></div> <p>⑥ 蒸し上がった餅はさらしごと取り上げ、荒熱を取って冷ます。</p>	<p>作り方</p> <div data-bbox="815 734 1034 898"></div> <p>① 小豆を固めに茹でる。茹で汁を捨て、弱火で水分を飛ばす。</p> <div data-bbox="815 936 1034 1099"></div> <p>② 小豆が熱いうちに塩少々を加えて 3~4 分程度つぶす。</p> <div data-bbox="815 1137 1034 1301"></div> <p>③ うち米、もち米粉、塩を合わせてふるい、水を加えて手早く混ぜる。手で握るとボロボロにくずれる位が良い。これを篩に通す。</p> <div data-bbox="815 1339 1034 1503"></div> <p>④ 固く絞った布巾の上に型を置き、②の小豆を隙間なく敷き詰め、その上に③の粉をのせる。</p> <div data-bbox="815 1541 1034 1704"></div> <p>⑤ ④の上に小豆、粉と交互に重ねていき、最後は小豆を敷き詰める。蒸し器で 30 分から 35 分蒸す。</p> <div data-bbox="815 1742 1034 1906"></div> <p>⑥ 型から外して、荒熱を取って冷ます。</p>

川元アキエ氏指導により、筆者（浮中）が再現した。

出典：「韓国料理 伝統の味・四季の味<sup>5)</sup>」を参考に筆者（森中）が再現した。

### 鹿児島に伝えられた高麗餅

沈壽官氏の幼少期に母上が作っておられた高麗餅の思い出を懐かしげに次のように話された。「美山で作られていた高麗餅は、米粉と小豆が交互に重なって、層になっていた。蒸籠の底に、さらしと乾燥へちまを平らに開いて敷き、まず茹で小豆を入れ、その上から米粉を敷きつめ、交互に重ねて蒸しあげていた」。これは、韓国の餅菓子パッシルトツとほぼ同様の製法である。

一方、笠之原に伝わった高麗餅は、米粉と小豆を全体に混ぜ合わせてつくられており、茹でた小豆を潰し、米粉、砂糖、塩を混ぜ、水分を加えて混ぜ合わせる。これを蒸籠に2～3回に分けて敷きつめ、蒸しあげる。笠之原の高麗餅はシルットツやパッシルトツと同様に粉に水分を加え、湿り気をもたせることで独特の食感ができる。

蒸し器の底の敷物として使われていた乾燥へちまは、美山と同様笠之原でも使用されていたと、川元アキエ氏からの聞き取り（筆者浮中）で確認している。

表2は笠之原に伝わる高麗餅「シロ」と「小豆のシルットツ」（パッシルトツ）を比較したものである。「シロ」については川元アキエ氏の指導のもとに、また「小豆のシルットツ」（パッシルトツ）については「韓国料理 伝統の味・四季の味<sup>5)</sup>」を参考に再現した。

沈壽官氏の証言による美山の高麗餅と笠之原に伝わる「シロ」、韓国に伝わる伝統餅菓子の「小豆のシルットツ」は類似点が多いことが分かる。

江後迪子氏の記録<sup>6)</sup>によると、笠之原の玉山神社の供物としての高麗餅は、「高麗餅用の容器に荒びきの米粉と砂糖を混ぜて入れ、上下に煮小豆を容器に入れて蒸したもの」との表記があり、これは「パッシルトツ」に類似している。江後氏が笠之原を訪ねた頃の宮司は川元家であったと考えられる為、おそらく川元アキエ氏が作った高麗餅ではなかったかと推察する。

### 市販されている高麗餅

鹿児島で一般に市販されている高麗餅のほとんどは、米粉と小豆が一体になり、あずき色をしているのが特徴である。その作り方は、小豆を煮てこしたものに砂糖を加えて餡をつくり、そこへ米粉や餅粉を加えて混ぜ合わせ、蒸籠で蒸してつくられる（写真10）。

大黒屋は創業明治44年の和菓子屋で高麗餅は大黒屋の創業当時からつくられていたそうである。現在でも高麗餅は仏事や年忌、正月などによく買われているとのこと。特に今から40年ほど前までは正月になると高麗餅を蒸籠のまま購入していく人もいたほ

ど、高麗餅は現代より人々の生活に密着した郷土菓子であったことが窺える。



写真 10. 鹿屋市の和菓子屋 大黒屋の高麗餅

### IV. まとめ

1. 鹿児島に伝わる高麗餅は、慶長3年の「朝鮮の役」により李朝の陶工たちと共に鹿児島に伝えられ、「玉山宮」の祭りとして深く関係する。苗代川（美山）において、第14代沈壽官氏の青年期までは作られていたが、現在その文化は廃れている。
2. 各地に伝わる高麗餅のかたちは様々であるが、原点は韓国の伝統餅菓子「パッシルトツ」である。長い時代を経て人々によって受け継がれた高麗餅はその土地で変化し、各地で独自の高麗餅が生まれたことが推測できる。
3. 高麗餅は、食す餅としての意味だけではなく、豊作祈願や重大な決断をする節目の時に“餅返し”の神占いに利用されたと考えられる。人々が生活する上で欠かすことのできない特別な食べ物であった。
4. 美山の高麗餅は丸い形ではなく四角で、穴が開いた薩摩焼のセイロの上にへちまの皮をしきその上に茹で小豆、米粉、小豆、米粉と段を重ねて高麗餅をつくっていた。
5. 笠之原の高麗餅「シロ」は、米粉と茹で小豆、ザラメを混ぜ合わせて甑（シル）で蒸しあげた「甑餅」（シルットツ）がなまって「シロ」とよばれてきたのではないかと推測できる。
6. 高麗餅の味付けについて
  - 1) 祭りのときや神社に奉納するときは塩味のみであった。（塩は清めの役目があり神様とのとり持ち役であったとされる。）
  - 2) 客をもてなすときは、白砂糖を使用した。
  - 3) 家族の為には、黒砂糖を用いた。
7. 笠之原でも陶芸文化の形跡はある（第14代沈壽官氏が笠之原の黒い花瓶を所蔵。作風もしっかりしており陶土も窯跡もあったはずと証言）が、陶芸で生計を立てるには厳しい状況で、荒れ地を開墾して農業が定着したのではないかと沈壽官氏は推察している。
8. 本研究は日本調理科学会平成26年度大会で発表済のものである。

## V. 後書き

本調査を通して、高麗餅伝来に「朝鮮の役」という歴史的な出来事が大きく関わっており、差別の事実があったことが分った。笠之原には今から50～60年位前までは「朝鮮人がいる」とか「壺屋」などと言われ、差別の対象になった時代もあったという。

高麗餅のルーツをたどりながら、時代に翻弄され続けた運命の厳しさと共に、遠い故郷に思いを馳せ、先祖が守り伝えてきた祭り事の真意を忘れてはならないと意識を新たにした。

## 謝 辞

本研究をまとめるにあたり、聞き取り調査や資料の提供に惜しみなくご協力下さり、応援をして下さいました第14代沈壽官氏に謝意を表する。また、「シロ」の教示をして下さり、聞き取り調査、写真提供を快く受けて下さった川元アキエ氏、本調査に全面的にご協力いただいた浮中光男氏、浮中りつ子氏に心より感謝の意を表する。

## 参考資料

玉山宮由来記（写真11～14）

## 参考文献

- 1) 朴氏：沈壽官家所蔵「玉山宮由来記」、1598
- 2) 南日本新聞社：かごしまの味、春苑堂、264、1969

- 3) 司馬遼太郎：故郷忘じがたく候、文藝春秋、15、1986
- 4) 全鎮植・鄭大聲編：朝鮮料理全集 -6 餅・菓子・飲料、柴田書店、40、1986
- 5) 李信徳：韓国料理 伝統の味・四季の味、柴田書店、166、2001
- 6) 江後迪子、岩田泰一：かるかんの歴史、合名会社明石屋菓子店岩田泰一、南日本新聞開発センター印刷・出版事業部、29、鹿児島、1999
- 7) 「日本の食生活全集 鹿児島」編集委員会：日本の食生活全集 46 聞き書 鹿児島の食事、1989
- 8) 石神千代乃：さつま料理歳時記、渚上印刷、1976
- 9) 朝倉敏夫：世界の食文化1 韓国、農山漁村文化協会、2005
- 10) 鹿児島県神道青年会創立四十周年記念事業実行委員会編集：ふるさとのお社、鹿児島県神社誌、鹿児島県神道青年会創立四十周年記念事業実行委員会、1995 記・玉山宮由来造営日記
- 11) 南日本新聞社：鹿児島文化の表情第2集（衣・食・住）編、1992
- 12) 伊藤幹治：“民族（朝鮮）”「餅」日本大百科全書 22、小学館、1994
- 13) 鄭大聲：“朝鮮”「餅」世界大百科事典 28、平凡社、1988
- 14) 三品彰英：“朝鮮”「餅」世界大百科事典、平凡社 21、1967

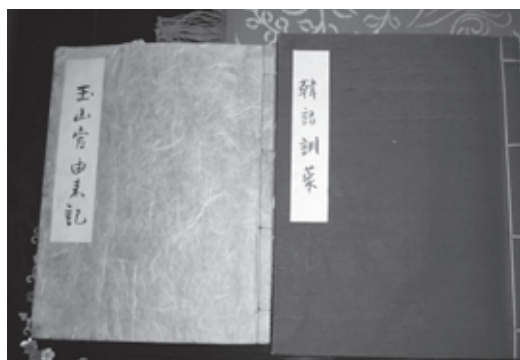


写真 11

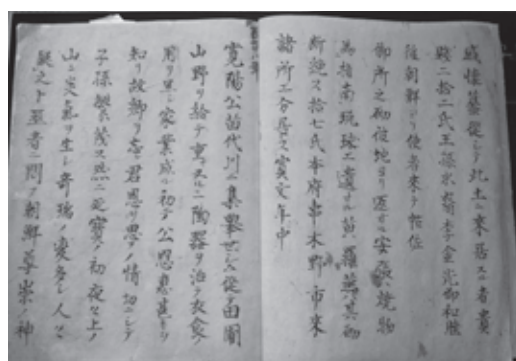


写真 13

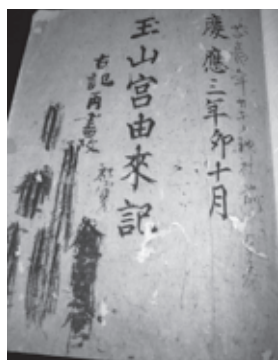


写真 12

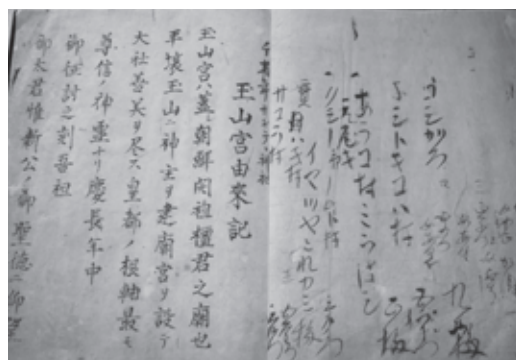


写真 14

## An Investigation and Research on Koraimochi ‘Shiro’ Handed Down in Kasanohara Area in the City of Kanoya

Morinaka Fusae<sup>1)</sup>, Ukinaka Nanako<sup>2)</sup>, Kojima Mabumi<sup>1)</sup>

1) Department of Health and Nutrition, Faculty of Nursing and Nutrition,  
Kagoshima Immaculate Heart University

2) Hosoyamada Nursery School

Key words : Koraimochi, Shiro, Gyokusangu, Koregashi, Kasanohara

### Summary

In Kagoshima Koraimochi is often used as the main of the refreshments served after Buddhist memorial services. It is a steamed cake made of red bean paste mixed with rice flour and locally called Koregashi or Koremochi. It is said that Koraimochi came into Kagoshima in 1598(Keicho 3) when Shimazu Yoshihiro brought potters of Rhi Dynasty as war prisoners from Namon where he had been out to fight for Toyotomi Hideyoshi. In Kasanohara area in Kanoya, Kagoshima, this Koraimochi was called ‘Shiro’, and at the local shrine Gyokusangu, they had a ceremony called Mochigae’shi(Returning rice cake) at festivals and events, in which they made an offering of Koraimochi ‘Shiro’ to the deity. A record that people made Koraimochi also existed in Miyama, Higashiichiki-cho, Hioki-shi. This investigation was undertaken for the purpose of looking into the history and culture concerning Koraimochi in Kagoshima.

In the course of research, we interviewed Ms. Kawamoto Aki’e who has reproduced ‘Shiro’ according to the record taken by the chief priest’s family, the Kawamotos, of the oral tradition that had come down in Gyokusangu shrine in Kasanohara area in Kanoya-shi. We also obtained an interview with the fourteenth Master Chin-Jukan in Miyama, and then, making use of ‘Gyokusangu Yuraiki(The Record of the Origin of Gyokusangu Shrine)’ owned by Mr. Chin-Jukan and other published materials made research into the origin and historical background of Koraimochi to compare with the case of ‘Shiro’.

Comparison between Korean traditional sweet ‘passiltot’ and reproduced ‘Shiro’, which had been handed down through generations at Gyokusangu shrine in Kasanohara area in Kanoya-shi, proved to have many common elements, and the same was true with the record kept in Miyama. The potters taken from Namon, after landing at Shimabira in Kushikino, moved to settle down in Miyama in Higashiichiki-cho, and later, some of them moved again to Kasanohara. Their pottery failed to develop as potters’ clay was scarce in the area, but it would be likely that they missed their motherland so much as to build ‘Gyokusangu’ shrine and make Koraimochi to offer in the ceremony of ‘Mochigaeshi’, and this they left to posterity.

---