

○文化財の名称 庄内の笹巻製造技術

○文化財の所在地 山形県

○保護団体 特定せず

○公開日 5月～6月

○文化財の概要

【登録の趣旨】

季節の節目である節供には、行事食を伴うことが多い。端午の節供においては、粽^{ちまき}をつくって振る舞う風習が各地に見られ、その製法については、臼で挽いた米粉を材料とし、蒸して製造されることが多い。これに対して、山形県の庄内地方に伝承される笹巻は、米を粒のまま煮る製法でつくられ、また、灰汁を用いた独特の製法もみられる。その形状も多様で、地域的な特色が豊かに認められる。本件は、特色のある行事食の製造技術であり、我が国における粽の製造技術やその地域差を考える上で注目される。

【文化財の説明】

本件は、山形県北西部の庄内地方に伝承されてきた、笹巻と呼ばれる行事食の製造技術である。笹巻は、粽の一種で、庄内地方においては、邪気を払い、男児の無事な成長を祝って各家で作られてきた。もち米を材料とし、粒のまま笹で包んで形を整え、イグサやスゲで固く縛り、数時間煮ることで完成となる。形状には、四面体型や三角型、たけのこ型などの種類があり、また、庄内南部の鶴岡などでは、灰汁を加えることで保存性を高めた、黄色の笹巻の製造技術も継承されている。出来上がった笹巻は、きな粉や黒蜜をかけて食べる。

○基準（登録無形民俗文化財登録基準）

保存及び活用の措置が特に必要な風俗慣習、民俗芸能又は民俗技術のうち

- 1 基盤的な生活文化の特色を有するもの
- 2 発生若しくは成立又は変遷の過程を示すもの
- 3 地域的特色を示すもの（→本件はこの基準に該当）
- 4 時代の特徴をよく伝えているもの

【写真】



笹巻の製造作業



完成した笹巻