

かし せいけいどうぐ
菓子^{かし}の成型道具
(菓子木型・柏餅のし器)

「柏餅^{かしもち}」で用いられるカシワの木は、新芽が出ないと葉が落ちないことから、「子が親より先に死なない」として、「子孫繁栄^{しそんはんえい}」の願いが込められたもので、端午の節句^{たんご せっき}の供物に用いられています。こうした、節句や様々なお祝い事など「ハレの日」に出される菓子は、その地域独自のものもあり、専用の道具を使って各家庭で作られていました。

例えば、愛知県を中心とする地域では、和菓子屋だけでなく各家庭でも「オコシモノ型」(菓子木型)を持っていました。桃の節句(ひな祭り)に供えられる「オコシモノ」は、米粉を練って、木型に詰めて型をおこし、蒸して作ります。また、三河では桃の節句に「イガマンジュウ」、端午の節句に「柏餅」などを作るため、餡^{あん}を包むカワを伸ばす「柏餅のし器」を持っていた家庭も比較的多かったようです。

現在ではお店で買ったものを用いることが多くなり、各家庭には使用されなくなった専用の道具が残されていることがあります。しかし、そうした道具には使われていた時代や、地域性がよく表れています。くらしと密接に関わる道具を観察することで、改めてその地域の特性を知る機会にもつながると思います。



左端：柏餅のし器／菓子木型（落雁・オコシモノ） 岡崎むかし館