

# 調査団報告書

調査No.52

## 調査内容

ひなまつりに食べる“おこしもの”は、何で“おこしもの”っていうの？

## 調査手順

おこしものって愛知県独特のものなのかな？『愛知県史 別編【5】、【6】』を見ると、おこしものは愛知県内で作られている供えものとわかった！名古屋市博物館でやっていた『特別展 名古屋めしのもと』の図録を見ていると、由来があった！木型の写真ものっている。作り方も気になるから、他の本も見よう。『聞き書き愛知の食事 日本の食生活全集 23』や『あいちの味』に作り方が書いてあるよ。『近代の暮らしと食 1、2』には、いろいろな型の写真がある。『安城食の風景』に型の寸法が！！『愛知県ふるさとの伝統』には「多目に作って冷凍しておけば当分の間楽しむこともできる」と書いてあった。ひなまつりじゃないときもおこしものが食べられる♪『百六歳のでゃあこうぶつ きんさんぎんさんの長寿の食事』には、写真入りで作り方の説明がある。わかりやすい。愛知県内で作られているから、愛知県のほかの市町村の本を見よう。『新編岡崎市史 12』にも由来を発見！

## 調査結果

『名古屋めしのもと 特別展』の図録のp100 に「木型を起こして取り出すので、「おこしもの(おこしもん)」「おしもの(おしもん)」「おこしもち」などと呼ばれます」とあった。『新編岡崎市史 12』p443 には「型を台の上で強くたたいて餅を型からおこす(抜く)ことから、おこしものとも言う」とあった。なるほど。…だじゃれ？！それにしても、“おこしもの”と言ったり、“おこしもん”と言ったり、“おこしもち”と言ったり…。いろんな言い方があるなあ。作り方は、たくさんの本に紹介されていることもわかった。

今回の調査で使った資料

- 『愛知県史 別編【5】 民俗2 尾張』愛知県史編さん委員会/編集 愛知県 2008年
- 『愛知県史 別編【6】 民俗3 三河』愛知県史編さん委員会/編集 愛知県 2005年
- 『名古屋めしのもと 特別展』名古屋市博物館/編集 「名古屋めしのもと展」実行委員会 2015年
- 『聞き書き愛知の食事 日本の食生活全集23』農山漁村文化協会 1989年
- 『あいちの味』愛知生活改善実行グループ連絡研究会/編  
愛知農業普及協会 1984年
- 『近代の暮らしと食 1』豊田市郷土資料館/編集  
豊田市教育委員会 1993年
- 『安城食の風景』安城市歴史博物館/編集 安城市歴史博物館 1995年
- 『愛知県ふるさとの伝統』愛知県教科書特約供給所 1987年
- 『百六歳のでゃあこうぶつ』鈴木朝子/文 毎日新聞社 1999年
- 『新編岡崎市史 12』新編岡崎市史編さん委員会 1988年

