

〈ふるさと〉の食卓

みんな「食べて」大きくなった②

土地から生まれた地元食。地域に百の家庭があれば百の食があり、私たちは何を食べて大きくなったのでしょうか。ブランド化した食ではなく、土地から生まれた食材に育てられた子どもの頃。ふるさととの食卓の思い出を添えて家庭のレシピを紹介します。

農作業のごほうび

「猪の子(いのこ)様の餅つきか」。母の言葉で行事の準備が始まる。秋の収穫がすんだ旧暦10月(亥の月)の亥の日。農家では猪の子行事として、新もち米で餅をつき、仏さんや神さん、床の間にお供えし、近所の家々や親戚に小菊の花を添えて配った。「菊の花が香る頃になると、猪の子を思い出す」と、那智勝浦町の70代の農家の方々は口をそろえる。今から数十年前には「どこの家にも植えていてね、菊の香りも強かった気がする」と。素朴な小菊の香りは収穫の喜びの香りそのものだ。

猪の子行事は全国にあり、那智勝浦町でも「猪の子石を飾り字(あざ)中をつけて回る」と町誌にはあるが、それも戦後になるとほとんど残らなかったようだ。同町の色川では竹にわら束をくくりつけたものを家の玄関先の地面でつきながら猪の子歌を歌ってまわる伝統が再現されたともいう。亥の子には、わらの亥の子と石の亥の子があるらしく、「つく」とい

いのこもち

する行為ともいわれるが、これらが混在して各地の風俗に交わり伝承されたのは興味深い。いずれにせよ、収穫と無病息災を祝う亥の子の行事には必ず餅をつく。

亥の子餅は、すでに平安中期の「源氏物語」で光源氏と紫の上の新婚の夜のシーンにも登場する。またイノシシの多産にあやかり女性はこの餅を食べる方便にしたとも。

那智勝浦町で聞いた猪の子餅は中に自家製の小豆あんを入れてくる。または餅の上にゆで小豆を載せる、里芋と一緒につき、そのまわりに小豆あんをからめる、など家により異なる。後者と同様なのは紀北の猪の子餅(いのこもち)で、もち米と米を半々の割合で炊きあげ、里芋を一緒につき、それを搗り砂糖の入れ

ない粒あんをからめること。熊野でも餅にさつまいもや里芋を混ぜてつく「いももち」はよく作られた。

里芋入りの「いももち」



風習では菊の花を飾る

は、生芋をすって、もち米が半分程度搗き上がった頃に合いに、生芋のすったのを混ぜ入れ練り上げる。いもちは翌日もまだやわらかい口当たりを愉しむことができる。搗きたてはやわらかすぎるため「すぐに大根おろしの中にいれて、お箸で食べた」と言うほど。熱々をふうふう言いながらやわらかい餅を口で伸ばして食べる子どもの姿が目につかぶようだ。

和歌山大学
産学連携・研究支援センター
湯崎 真梨子教授

子どもはお餅が大好きだ。大好きなのは、それがいつもと違う特別な日の食べ物だったこととも関係があるだろう。ハレの日には餅をつき、餅をまく。ちなみに和歌山県は餅まきの聖地といわれるほどに餅まきが盛ん。「稲刈りが終わった、下がり(はさかけ)も無くなったよ」と、いつもは手伝いに忙しい子ども心にも嬉しい農作業がひととき終わりを告げる季節が嬉しかった。そして亥の子様の日がやってくる。

大人も少し浮き立ち、それが子どもには楽しい興奮になった。かつては10月16日の熊野速玉大社御船祭の頃によくやく稲を刈り出した。今では8月には刈り上げてしまうことも多くなり、イノシシは農家をいじめる存在にもなってしまう。歳時記と実際の農作業が合わなくなっており、それにつれ、私たちの生活でもハレとケ(日常)の境目があいまいになってきた。

湯崎真梨子(ゆざき・まりこ)
和歌山大学 産学連携 研究支援センター 教授
プロフィール
博士(学術)。大阪府立大学人間文化科学研究科博士後期課程終了。専門は、農村社会学、地域再生学。内発的発展、食料経済、地域資源、地産地消、女性起業、低炭素化社会などがテーマ。自らが研究するだけでなく、地域と大学が共に成長するプロジェクト研究を企画しマネジメントしている。熊野方面には年間30〜50日は訪問し研究する。



レシピ

草もち

(J.A.みくまの川関女性会)

たくさん作って皆で集まる時にいただいたり、手土産で持ち帰っても家族みんなに喜ばれます。

【材料】(60〜70個分)

- ・もち米 1升
- ・里芋 120g
- ・米粉 200g
- ・よもぎ 250g
- ・さつまいも 600g
- ・砂糖 100g
- ・塩 少々
- ・あずき 3.5合
- ・砂糖 700g
- ・塩 少々



【作り方】

- ①もち米とあずきは洗って水に一晩浸ける。
- ②さつまいもは洗って皮をむき、小さくかいて水に浸けあくを抜く。
- ③さつまいもをやわらかく煮て、つぶつぶがなくなるまでつぶす。
- ④砂糖200gを入れてあん位のやわらかさまで煮、塩を入れて火を切る。
- ⑤小豆は一度沸かして水を切り、もう一度ヒタヒタより少なめの水で砂糖を二度に分け入れ練り上げる。最後に塩を入れる。
- ⑥よもぎは洗って炭酸を入れた熱湯でさつとゆで、ざるに上げてさます。
- ⑦もち米をざるに上げ、よく水を切って蒸し器で蒸す。
- ⑧蒸し上がったもち米をもちつき器に入れ、生をすりおろした里芋を入れて3分、次によもぎを入れて7分、次にさつまいもを入れて5分、手で手伝いながらつく。
- ⑨もち布を敷き米粉を多めに広げ、つき上がったもちを取りあんを入れて丸める。

(レシピは、Kumano 食と農の学校レシピ集
湯崎真梨子代表(熊野)より提供、加筆修正)
※次回(11月21日)土曜掲載予定