

きかせてください！

もちのお話 NO.1

お餅を食べるとほっとしませんか。

日本のスローフードであるお餅は食べる人の心まで温かくやわらかくしてくれる気がします。日本人のハレ食だったお餅も近年は食べる機会が少なくなっておりました。

皆さまから餅にまつわるいろんなお話を聞きかせたいなこうと思います。



もちの思い出

T・伊藤 50代女性

一関生まれの私は、お盆やお彼岸のお墓参りには必ずお餅を持って行きました。中でもお盆につくる『ずんだ餅』は大好きでした。枝豆をサヤから出し薄皮をきめます。豆は粗く包丁で刻み、つぶしながら、ゆっくりとすり始めます。細かくなったら砂糖を少々。砂糖を加えると一気にとろみがついてすりやすくなります。我が家のもちろ奉行は祖父でした。すり具合はもちろ砂糖や塩加減はすべてこの祖父が

仕切ります。味見の皿を差し出すと「塩、もう少し」。この塩加減が味の決め手。ぐっと味が引き締まります。

清々しい夏の朝、山の下を流れる清らかな堰に沿って、家族で歩くお墓への道のりは、子供の私にはまるで遠足のような楽しさでした。

冬休みに一関郊外に住む祖母の家に泊まりに行くと、よくもちつきをしてくれました。広い土間に大きな臼と太い杵。水を加えながら、手際よくもちをひっくり返す伯母。見事な合い取りには毎回見とれたものです。

独身のころ、来関した元勤務先の上司と同僚に、両親が振舞ったのは、電動餅つき機で母がつくったもち料理でした。当時はわかりませんでした。今は納得。両親にとって、お客様への最高のおもてなし料理は、お餅だったのです。

もちろん結婚式の朝もお餅を食べて嫁ぎました。暮らしの折々にお餅を食べてきたことを実感しています。



みずきたん

お湯もち

一関市 T・W 50代女性

私の母の実家、東磐井ではお正月のお雑煮には、糸こんにゃくが入りました。また小さい頃は、お正月の切り餅が残ると、焼いた餅をお椀に入れ、ネギとけずり節、お醤油少々で味をとったものを「お湯もち」といって食べました。あつさりしておいしかったです。

わさび大根もち

一関市 S・M様 57才男性

実家は前沢町です。親父は餅が大好きでいろいろ食べさせられました。わさび大根のすったものに醤油をたらし餅をからんで食べていましたが辛かったなあ。甘いのが苦手な親父で「じゅうね餅」にも砂糖を入れないで食べていましたからね。鳥賊の腑でつくった「鳥賊もち」、紫蘇を刻んで入れた「ほやもち」もしていました。私は、子供の頃はね、牛乳を甘くし、とろみをつけたのを「牛乳もち」などといっ

て食べていましたよ。

のりもち

一関市 N・I様 57才男性

小さい頃は仙台に住んでいました。サラリーマンの家庭でしたので、もちつきはしませんでしたね。一関の祖母が送ってきた切り餅に、醤油をつけて海苔をまいた「のりもち」が大好きでした。私は醤油には砂糖を入れませんでした。子供のころは、餅にただ砂糖だけをつけて食べたりしましたっけ。

あんこもち

一関市 S・G様 32歳女性

茨城から嫁ぎました。お雑煮は葱、油揚げ、ほうれん草くらいかしら。宮城県気仙沼での結婚式するとき、会場で餅つきをして、あんこ餅を振舞ったのにはとてもびっくりしました。

お雑煮

一関市 N・T様 50歳女性

私は子供の頃、なぜか次の日のお雑煮が好きでした。汁が煮つまってお餅もどろどろになったお雑煮がね。