

きかせてください！

もちのお話

2



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たいなと思います。



果報もち

一関市 80代女性

栗原市の生まれですが、確か三のつく日は三大師といって供物を上げました。果報もちは餅の中に萩の小枝が入っていると当たり。枕元のお椀にその小枝を入れて寝ると、朝はお金に替わっているんです。お小遣いももらえてとてもうれしかったです。えびもちも、小川から川えびを採ってきてゆでて、チ

クチククしない程度に乾煎りし味付けしました。おいしいもち料理でした。ふすべ餅は団圀裏の上のペンケイに干し手置いたドジョウを使ったと思います。なんだか真つ黒いもち料理でした。

ご年始もち

一関市 83才男性

農家だったので農作業の区切りにはよく餅を食べました。子供

のころは網を持って川えびを採りに行かせられました。網には本の少しのえびしか入らないのですが、食べたい一心で何回もすくって懸命に採りました。誰かが川でえびをすくっていると、今日はあそこの家ではえびもちだな、などといったものです。また、近所で雉が手に入ると、きじもちするからとごちそうに呼ばれました。細かく刻んだきじ肉をごぼうをすったもの

に入れたものでした。お正月は主な親戚の挨拶まわりにご年始もちを持参したものです。我が家はたくさん集まって軒下にするしていました。小正月には、白い餅はみずきの木に、しいなもちは栗の木に飾つたと覚えています。彩りを考えたものかどうかわかりませんが。

凍み餅

平泉町 70代千葉様

とにかく田舎に泊まりに行く



お茶漬けもち

北九州 女性

切り餅を軟らかくもどして、茶碗に入れ、ご飯と削り節をの

せ、お茶をかけて食べます。
お雑煮

神奈川 K・S様

私は前沢出身、母は盛岡です。母のお雑煮はどこのお雑煮なのか尋ねる前に亡くなり、お正月の度に考えていました。今日、こちらのを食べて母の雑煮は前沢地方のお雑煮と判明！ちなみに神奈川に嫁いだ私は、関東仕立てのさっぱりおすましのお雑煮を作っています。

くるみ雑煮

盛岡 M・Y様男

結婚後初めて迎えた妻の実家、宮古でのこと。お雑煮の脇にはなぜかくるみだれが？すると皆がお雑煮から餅を取り出し、もちをくるみだれにつけて食べるではありませんか。初体験のくるみ雑煮！あれから10年、今では甘じよっぱい宮古のくるみ雑煮は我が家に欠かせないお正月料理になっています。