

きかせてください！

## もちのお話

3



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おきかせいただきありがとうございます。



\*結びっこ

岩手県奥州市 今野様 女性

幼い頃、農作業は結（ゆいっこ）といい親戚同士協力し合いお互いの作業を手伝いました。田植などが終わると本家様がお餅を皆でついて、子供達も大人も家族そろっていただいたものです。仕事は冷

たくてたいへんですが、終わった後にねぎらいながら食べたお餅は格別であったでしょう。私が小学校低学年頃の思い出ですから、私は食べるこゝとだけが楽しみでいたように思います。

\*久しぶりの来店

岩手県奥州市 今野様 男性

平成4年から7年の一閑勤務時代に貴店にお伺いしたことがあり、近くまで来ましたので思い出して寄らせていただきました。大変なつかしくおいしく頂戴しました。



\*取り合いっこ

山形市 川合様 男性

うちは醤油もちが人気でいつも兄弟で取り合いしていました。いろいろな味でとてもお

いしく楽しめました。ありがとうございました！

\*韓国のもち

宮城県眞谷町 大田様 女性

子供の頃、韓国のもちを食べた。小判型の薄いもちで、汁に入れるとすぐ食べられるおいしいもちで、大変喜んで食べた。しかし、そのもちは小さな事業をやっていた親が代金を支払えない人からお金の代わりにもらってきたものだった。家計は大変苦しかったので、今から思うともちを喜ぶ子供達を見て、親は複雑な気持ちだったと思う。

\*鶏肉の雑煮

千葉県原市 寺村様 男性

鶏肉の雑煮をつくったら、油がたくさん出てしまい、ラーメン雑煮になってしまったこ



とがある。油っこくて食べるのが大変だった。

\*ふたつのお雑煮

宮城県石巻市 村山様 女性

宮城県を出たことのない私には、お雑煮は鶏肉だしと引き菜の醤油味とばかり思っていました。が、同じ県内の主人と結婚して、出されたお雑煮は、カキ、鮭、イクラ、大根、人参の醤油味で驚きました。そう、主人は新潟出身だったのです。その主人との間に授かった息子の1才の誕生日に背負わせた一升もち。これを冷凍しておき、お正月に互いの実家のお雑煮に入れて、それぞれの味を楽しみました。子連れであるにも関わらず、温かいおもてなし、感謝します。

