

へふるさとの食卓

みんな「食べて」大きくなった

185

和歌山大学
食農総合研究センター 客員教授
湯崎 真梨子

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。ふるさとの食卓の思い出を添えて家庭のレシピを紹介します。

よもぎもち

山笑う季節のもち

「佐田でよもぎ餅売るんで昨日買いに行つてもらったけど売り切れだった」
「あれ、懐かしよお、食べてみたいな」

4月最初の日曜日。調査地のすさみ町佐本の路上で地元の婦人が3人、立ち話をしていた。「活性化で今日も売りたいよ」と。彼女たちの口から「活性化」の言葉が出たことにも驚いた。

佐本はすさみ町東部の山間地域。話題になつていたのはお隣の古座川町七川地域の住民団体、七川ふるさとづくり協議会が花見の週末に限定販売したよもぎ餅のこと。協議会の拠点は佐田地区の旧商店をリフォームしたカフェ兼事務所「夏目商店」で3千本の桜が咲き誇る桜の名所、七川ダム湖畔に位置している。その「よもぎ餅」が隣ののどかな山村の道端会議にまで話題になるとは。



夏目商店前には古座川流域とその支流域の住民さんたちが「よもぎ餅」目当てに集まつていた。台所では元菓子職人の下村さんとお手伝いの息子さん、町職員さんらがよもぎ餅作りに忙しく立ち働いていた。2人の地域おこし協力隊も接客に奮闘中だった。

下村さんは86歳だが、つきたての餅にはかたつたように同分量のあんを入れていく。その手さばきは見事に美しい。「餅の硬さ、軟らかさ、あんの量、全て指の勘で覚えていくとのこと。あんを一口いだいた。上品でもちりと奥深い甘さ。思わず感激した味だった。

餅は餅つき機で蒸し、つき上がる直前に取り出し、よもぎを混ぜ白と杵でさらについた。餅作りには水と空気の加減が難しい、とのこと。つくことで空気を抜き、なめらかな軟らかさに仕上げるのである。こうして丁寧についた餅に、その日、下村さんは仕上げのあん詰めを一人、一個一個600個作り上げ、待ち焦がれた住民らによつてたちまちに完売した。

故郷やどちらを見ても山笑ふ
明治の俳人正岡子規の句だ。山笑うは春に一斉に若葉が芽吹く山の様子を表す季語。紀伊半島の山々も黄緑に明るく笑うかのよう色づく季節だ。
3月3日のひな祭りには、よもぎの新芽を摘んで、香り高く緑鮮やかなよもぎ餅を作り、ひな壇には白餅とよもぎ餅を切り重ねたひし餅を飾る。南紀の各地や和歌浦地域などでは旧暦3月3日(4月始めごろ)が桃の節句(ひな祭り)

で、この頃桃の花が鮮やかに咲く。よもぎは紀の川流域では「よむぎ」、熊野灘地域などでは「よごみ」と呼ばれる。



下村さんは現役を退いた後も桜のシーズンにはよもぎ餅を作っていた。餅作りを見学に来た子どもが聞いたそうだ。
「おいやん、何の楽しみあんのや」
「夢、作りやんのや」
「夢かあ」

出来たてのよもぎ餅を頬張りながら、その子においやんの夢は伝わったのだろうか。きつと伝わったに違いない。それは優しく懐かしい味が伝える幸せそのものだ。

■湯崎真梨子(ゆざき・まりこ)
和歌山大学
食農総合研究センター 客員教授
【プロフィール】
博士(学術)。大阪府立大学大学院人間文化学
研究科博士後期課程修了。元和歌山大学教授。
専門は農村社会学、地域再生学、内発的發展、食
料経済、地域資源、産地再生、低炭素化社会など
がテーマ。自らの研究に
に加え、地域と協働するプ
ロジェクト研究もマネ
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。



なべもち

簡単に作っておいしい
鍋でつくよごみ(よもぎ)餅



く。つづつづの食感が残るようにつづす。
⑤餅が上がったら個数分に分け、餅にあんを入れて丸める。仕上げにきな粉を少し振る。全体にまぶしてもよい。
*七川で聞いた「姑さん」が作っていたというお餅です。
*つづつづの食感が残るようにつづくことを半殺しといいますが。
■よもぎの下処理
①よもぎの新芽を摘み葉は少し洗う。新芽は軸も柔らかいのでそのままよい。
②たつぷりの沸騰した湯に塩小さじ1、重曹小さじ1を入れ、よもぎを入れてさつとゆでる。
③香りが立つたらざるにあげ流水で粗熱を取り、さらに水に取りあくを抜く。
④あくが取れたら固く絞り、細かく刻み使用する。または刻んだものを冷凍保存する。
■今回は5月1日(土)付撮影予定

【材料】▽もち米(1合当たりの餅8個前後作れる)▽よもぎ:適量▽あん(餅1個に対して25〜30g)▽塩:少々▽きな粉:少々
【作り方】
①よもぎを準備する。よもぎはあく抜きしてから使う(後述)。よもぎを細かく刻み水気を絞る。
②あんを小さく個数分に分けておく。
③もち米を洗い、電気釜で通常の水加減で炊く。
④炊き上がった熱いうちによもぎと塩を混ぜ、すりこ木かしゃもじで鍋の中でつづす。
⑤餅つき機で蒸しつけた餅を、つづす。
餅作りをする下村さんら(七川ふるさとづくり協議会)