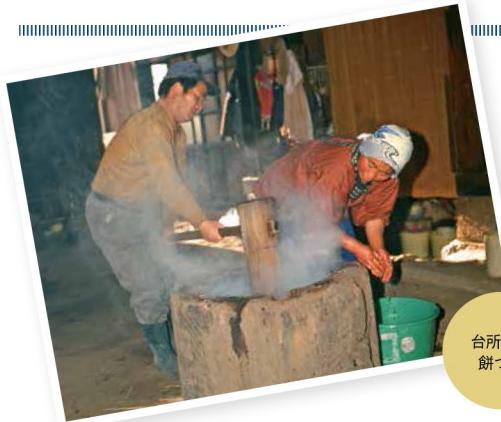


「餅つきの話」

宇都宮伝統文化連絡協議会顧問 柏村 祐司

台所での
餅つき



最近、食料品の店頭につき立ての餅をよく見かける。お陰でいつでも好きな時に餅を食べることができる。以前、餅は正月等特別な日の食べ物であった。今年も残り少なくなったが、賑やかに行つた餅つきが懐かしく思い出される。

餅が正月をはじめ特別な日の食べ物であったのは、保存食であり、しかも栄養価が高く腹持ちが良いこと、その上もち米はうるち米に比べ収量が少なく希

少価値であつたことなどによる。正月は歳神の祭りであり、その期間中は、普段の日のような仕事をすることを忘む。そのため正月期間中の食べ物として餅を用意しておく必要があり、暮れに餅つきが行われたのである。

宇都宮辺りでの餅つきは、暮れの二十八日か三十日に行われた。二十九日は、「苦」につながる、三十一日は「一夜餅は良くない」と嫌ったからである。

餅つきは、近くの親戚が共同して行つことが多かつた。前日に、本家に親戚の者が集まり、準備に取り掛かる。中でも大事なのは、もち米を水に浸して置くことである。もち米は十分に水分を含んだものでないと良く蒸すことができない。こうした準備は女たちの役目、一方男たちは竈で燃やす薪を集め、餅米を蒸す蒸籠や白・杵を蔵から出し水洗いをするなどに携わった。

餅つき当日は、女たちがもち米を蒸すことから始まる。蒸籠には板を組んだ箱型の物、あるいは曲げ物で作った円筒形のものである。多い家では十白以上も餅をつ

物とがある。ともに蒸気が抜けるよう底に穴が開いている。蒸籠の内側に麻布を敷き、もち米を満たす。竈に水を満たした釜を掛け、その上に蒸籠を乗せる。釜の湯が沸騰し、蒸籠から湯気が上がる。これがしばらく続くともち米が蒸しあがる。

餅つき開始。臼の下に稻わらを十字に敷き、臼の傍らにはぬるま湯を入れた桶を置く。蒸し上がったもち米を蒸籠から臼に移す。この蒸したてのもち米をひとつかみ掴み頬張る。これが餅つきでのちょうどした楽しみでもあった。

餅つきは、杵を持ったつき手とコネどりとが一体となって行う。初めは杵をもち米の上から押しかて、その後、本格的な餅つきとなる。つき手が杵を振り下ろす度に、コネどりが餅を返す。一人の呼吸が合わない、と餅つきは調子良く進まない。やがて米粒が無くなり、すっかり餅状になつたところで餅つきは完了となる。コネどりが臼の中から餅を取り出し、粉をまぶした熨斗板の上に置く。こ

れを熱が冷めないうちに素早く暮れの餅は、單なる作業ではなく餅つき文化を形成する文化である。宇都宮からまた一つ日本的な文化が姿を消した。



つき立ての
餅から
お供餅を作る