

「餅つきの話」

宇都宮伝統文化連絡協議会顧問 柏村 祐司

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出来る。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つたが、賑やかに رفت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



台所での餅つき

少価値であったことなどによる。正月は歳神としがみの祭りであり、その期間中は、普段の日のような仕事をすることを忌む。そのために正月期間中の食べ物として餅を用意しておく必要がある、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、暮れの二十八日から三十日に行われた。二十九日は、「苦」につながら、三十一日は「一夜餅は良くない」と嫌つたからである。

餅つきは、近くの親戚が共同して行うことが多かった。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、一方男たちは竈かまどで燃やす薪を集め、餅米を蒸す蒸籠せいろや臼・杵きねを蔵から出し水洗いをするなどに携わつた。餅つき当日は、女たち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つた円筒形の

物とがある。ともに蒸気が抜けるように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。臼の下に桶わらを十字に敷き、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よとした楽しみでもあつた。

餅つきは、杵を持ったつき手とコネどりとが一体となつて行う。初めは杵をもち米の上から押しあて、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。二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、すつ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おんすいたの上に置く。これを熱が冷めないうちに素早くお供え餅や熨斗餅に仕上げるのである。

多い家では十臼以上も餅をつ



つき立ての餅からお供餅を作る

き上げ、一日がかりの餅つきとなる。もち米だけの白餅つきの合間に、餡あんこ餅作りが行われる。白飯よりも丁寧に突き上げ、湯を少々注ぎ柔らかくする。これを引きちぎり餡を包む。砂糖が貴重であった時代、餡こ餅は格別な食べ物であった。

一日がかりの餅つきも海苔餅や豆餅つきで終わる。各自持ち分のお供え餅や熨斗餅を持ち帰り、翌日、熨斗餅を切り分けて一連の餅つきが全て終わりととなる。

近年、こうした餅つきの光景も宇都宮辺りでは見られなくなった。暮れの餅つきは、単なる作業でなく餅つき文化を形づくるものでもあつた。時代の流れといえはそれまでであるが、宇都宮からまた一つ日本のなる文化が姿を消した。