

## ～ セピア色の風景 ～

## 「餅ばなし」

青田 茂雄

仙台建設業協会専務理事

わが家はよく餅を食べる家でした。というよりは、周りの農家はその習慣をどんどん無くしていつて、わが家が残ったのかもしれない。専業農家だったため、農作業の区切りに餅を食べていました。

農作業は、前年から始まる田起こし、代かき、畔塗り、田植え、浮き苗さし、畔の草刈り、田の草取り、消毒、稲刈り、稲束干し、脱穀、粃すりなど、年中継続してありました。

納屋には常に臼、杵が用意されていていました。手間のかかる臼餅が大変なときは、うるちにもち米を混ぜたご飯を、すりこぎ棒で軽くついたぼた餅となりました。各農作業が明日、明後日で区切りがつくとなると、母親は察したように、もち米やせいろ（蒸籠）を取りに蔵に急ぎ、小豆を水に浸していました。

晩秋から年末にかけて、一定期間長く食べられる餅を作りました。何も入らない白餅のほか、具材の入った豆餅、ごま餅、くるみ餅、海苔餅、柿餅、凍み餅（草餅）などなど。

これらの餅は臼でついた後、米粉の敷いた台に運び、数本の太い棒状（わが家では、「鉄砲もち」と称していました）にして米粉を塗しながら、形を整えました。数日後固まった餅を押し切りで、厚さ1センチほどに切るのですが、その断面は楕円形で、その一辺が直線でした。

柿餅。私の小学生のころにすでに近所でも懐かしがられていたので、わが家のみが続けていたのでしょう。柿餅の柿は、干し柿を作る時分、皮をむいた柿を輪切りして天日干ししたものでした。十分干し種を取った柿を、もち米の上と並べ一緒に蒸しました。その後臼でつくのですが、餅は次第に小豆色に変わっていききました。工程は全てほかの餅と同じです。ただ、柿餅は柿の糖分で、焼く時焦げやすく注意が必要でした。ほろ甘く香りのあるものでした。

そして凍み餅。具材は餅草・ヨモギです。ヨモギが出る春には草餅になりますが、冬の凍み餅はまさに保存食でした。

た。ヨモギは春に採り、ゆでて干して乾燥しておきました。それをほかの具材同様臼で、もち米と一緒につきました。ヨモギは凍み餅として崩れないように、そのつなぎとして入れられました。作るのには、一番寒い時期ですから大寒あたりだったのでしょうか。三日ほど連続して夜間に屋外へ出し、その後乾燥させました。食べる時は、一時間ほどだつたでしようか、水に浸し膨らんだ餅を軽く絞って、焼いたり蒸かして食べました。

父親が杵を振り下ろし、杵が上空にあるうちに行う、母親あるいは祖母の餅の操作（「こんどり」と言っていました）。周りで幼い子供がはしゃぎ、納屋に響き渡る杵の音は、わが家のささやかな宴の号砲でした。

●あおた・しげお 1956年生まれ。福島県相馬市出身。2016年5月から仙台建設業協会の専務理事を務める