



北見の歴史

あれこれ

No.50

田丸 誠

お餅つきの日

新年、皆様にはご清栄のこととお喜び申しあげます。本年も「あれこれ」と、よろしくお付き合いのほど、お願いいたします。

さて、今回はお正月号ですので、お餅つきのお話をしましょう。米が簡単に手に入らなかつた開拓時代は、ジャガイモを潰して少量のデンプン(澱粉)を加えて作る、いも餅の原型「蝦夷餅」や、南瓜餅、麦餅など自作した食材を工夫して餅にしました。一番人気はイナキビを蒸してついた黄色いキビ餅でした。米で餅をつき、白い餅を食べるのは大変贅沢な、庶民の夢でした。

筆者の記憶では、昭和三十年(一九五五)頃まで新年を迎える家庭行事の一つとして、お餅つきがありました。当時の家族が多い家には普通に臼と杵があり、十二月暮のシバレ(寒さ)が厳しくなった頃に一家総出でお餅つきをしていました。



まず、お餅つきの前日には、一年間物置などに置かれて、埃で真っ黒になった臼と杵を土間に運んで綺麗に洗い、臼に水を張って杵を浸けました。乾燥したままだと臼も杵も木製なので、ついた衝撃で割れてしまうからでした。餅米も一俵ほど、前日に研いで、水にうるかして

(浸して)おきました。あんこ餅を作るために、小豆を煮て餅に入れるアンを作り、豆餅用の黒豆を茹でたり、ヨモギ餅用のヨモギも用意するなど、母親達は準備に大忙しでした。お餅つき当日は、朝早くから母親達が大きな釜に湯を沸かし、その上に木製の蒸籠を数段重ねて、大量の餅米を蒸しました。家中にその蒸気が立ち込めて、子供達はその甘い匂いで目を覚ま

して、ご馳走への期待に胸をワクワクさせたものです。

蒸し上がった餅米は臼に入れられ、父親や男衆が杵で捏ねて、米粒の形が無くなった段階で本腰を入れてつき始めますが、杵が振り上げられた瞬間、母親たちが手水を付けて手早く餅を返し、そこに杵が振り下ろされる、その手際の良さを子供達は息を呑んで見ていました。重い杵をふらつかせず、危なげなく上手に扱えるようになったら、一人前の男と言われていました。母親たちは、年に一度のつきたての熱いお餅をちぎって、納豆をまぶした納豆餅や、あんころ餅、黄な粉餅にして、腹を空かせた子供達に食べさせてくれました。そのつきたての柔らかく、温かいお餅の美味しさを、今ありがたく思い出します。

つき上がったお餅は、引っ付かないようにデンプン粉を撒いたのし板の上で、のし棒で平らにして切り餅にしました。次に切り餅、あんこ餅などを、全く火の気のない廊下や部屋で凍らせ、リング箱等に入れ、春まで寒い場所に冷凍保存して、食べました。子供達は外遊びから帰ると、凍えた手であんこ餅などをストープの上で焼き、その熱々をおやつにして、楽しみました。やがて、家の造りも寒冷地仕様になり、冷凍庫のような部屋も、臼をおける土間もなくなり、家でお餅をつかなくても、お金さえ払えば業者のついた餅が手に入る時代になりました。

それでも自宅でのお餅つきに愛着のある人達のために、東芝が餅米を蒸して、つくまで全自動でできる「家庭用餅つき機」を開発、昭和四十六年(一九七二)『もちっ子』の商品名で売りだし、昭和五十一年のピーク時には年間百万台近く販売するほどの大人気商品になりましたが、安価なパック入り切り餅が年中コンビニ等で売られるのに押されて、姿を消していきました。今日はお餅を食べ、お餅つきの昔に思いを馳せて見ませんか。

