

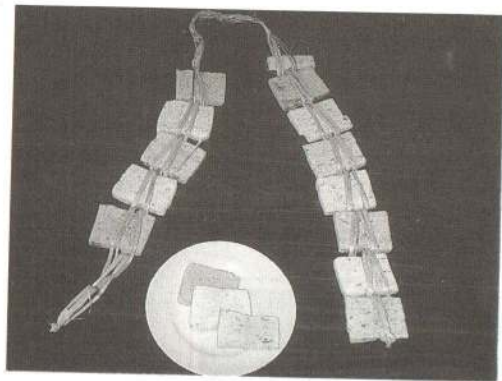
大館の歴史散歩

食と生活を訪ねて ⑨

干しもち

米どころ秋田では、もちは何よりのごちそうであり、神仏への供物である。たいていの家庭では年中行事として正月前にもちをつくもちには作り方によっていろいろな種類があるが、特に欠かせないのが保存のきく「干しもち」である。「凍りもち」などと呼ばれ、農業の田打ち・田植えや山仕事とのきの間食、子供のおやつ、来客のお茶受けや手みやげにと、生活の中で当たり前のものであった。

一般的な作り方は、「のしもち」(うるち米でおかゆを煮、蒸したもち米に混ぜてついたり、おからを混ぜてついたりする家もある)を菜切り包丁で切り、細目になった新わら縄で十切れから二十切れを編み並べ、上部を編みつないで二本を一連とする。厳寒の夜に家や蔵の軒下など屋外につるし、吹きさらす寒風にあてて凍らせ、乾燥させる。風干しが終わったものを縁側や小屋の天井など、風通しのよい屋内へ移し、つるして更に乾燥させながら編んだままの形で保存する。



懐かしい味がする「干しもち」

干しもちには、白もちの切りもちのほか、梅漬けに入れた紫ちりめんじその葉や、黒大豆、小豆、ゴマ、クルミなどを入れたもの、塩味だけのもの、白砂糖、ザラメなどで甘みをつけたもの、赤、青、黄などの食紅で着色したものなどがあり、それぞれの家で色や味に変化を持たせる工夫がなされた。しかし、白砂糖は高価で貴重だったため、おおかたの家庭では塩味のものが多かった。

干しもち作りの秘訣は、もちをつく際になるべく多くの手水(温湯)を加え、水分の多いもちにつ

きあげること、もちは厚く伸ばして薄く切ること、完全に凍らせること、風通しのよい場所で一気に乾燥させることである。干しもちを食べるときは、わら縄からはずしてそのままじつたり、渡し網で焼いたり、油で揚げたりするがよくできた干しもちが口の中で溶けるように崩れる。

冬、各家々の軒下で、色とりどりの干しもちが凍れる風に揺れた光景も、今ではほとんど見ることができない。日常生活を楽しませてくれた干しもちも、作る家庭が少なくなり、珍しいものになりつつある。

参考文献・「秋田の食事」、「餅」

市役所史跡探訪会

ちびっぴギャラリー おとうさん



こすぎやまたかひろくん
ふうせんでバレーボールしてあそぶんだ



すずき ともひろくん
オセロすると、ときどきほくがかつんだよ



ほんじょう こうせいくん
いまにゆういんしてるんだ。はやくよくなってね



南が丘幼稚園

クイズ 広報 おおだてがヒント

- ▽問題
- ①大館スカイパーキングの開場時刻は1月1日から何時になった?
 - ②平成5年度決算。市民1人当たりに使われたお金はいくら?
 - ③7年度の市県民税申告相談は何月何日から始まる?
 - ④市民スキー大会の会場は何スキー場?
 - ⑤市の登録業者の受け付けはいつから?
- ▽応募方法
- はがきに住所、氏名、年齢、性別、答え(例①—②—)を書いて応募ください。
- ▽締め切り
1月26日(木) 当日消印有効
- ▽応募先
〒017大館市宇中城20番地
広報おおだてクイズ係
※全問正解者の中から抽選で5人に、特製のテレホンカード(秋田犬)を贈ります
- ▽12月16日号の答え
- ① 7年4月
 - ② 中央図書館
 - ③ 27日
 - ④ 12月31日～1月3日
 - ⑤ 雑煮
- ▽12月16日号の当選者
- ・藤原京子さん(獅子ヶ森2区)
 - ・小熊由加さん(田代町1区)
 - ・加藤知恵子さん(豊町)
 - ・三浦鉄治さん(板子石)
 - ・松山慧子さん(常盤木町)
- ※応募総数66、全問正解者57