

ふるさと探訪

気づき・月づ期・思いつ記

「雑煮・焼き餅^{もち}・胡麻^{ごま}・黄な粉」

二〇〇六年（平成十八）もお正月
といえば矢張り「お餅」であり、
三味三味餅物語に耽けるのもまた善
からずやではなかるうか、食育の今
日にあつて。

雑煮……正月に雑煮を食べて祝う
風習は既に十五世紀ごろ（室町幕府
時代）からのものといわれているが、
もちろん今日の雑煮とは内容を異に
していたし、地方や家々によつて
色々であった。関東では切り餅を焼



いて清汁で、関西では丸餅を茹でて
味噌汁雑煮が多かつたけれど、とも
かくいわゆる定番といつたものが無
いというのが雑煮であるう。つまり、
雑（いろいろまじる、ませ合わせる）
煮（にる）であるから、独得で得意
な雑煮をお正月の三が日だけでは止
められない雑煮好きが多かつたので
ある。

そういえば、昨年三月の広報でも
紹介したが、「丸い塩あん餅」の雑
煮は、特に風邪で寝込んだ時の味は
格別であった。正月も二十日に成
て、雑煮かな（嵐雪）どころか、得
意の雑煮は「その時の有り合わせ」
で手作りの妙味が浸み込んでいた。
金平ごぼう、丸天ぶら、キャベツの
煮物、板カマの半切れ、豚肉の細切
れなど、正に「余り物に福が有る」
という絶妙の塩加減で塩あん餅がう
まかつた。

ふくるの味がどんどん増える現
在、雑煮こそは舌が覚えた「おふく
ろの味」そのものといえるのではな
かるうか。

焼き餅……下屋のリンゴ箱に詰め
たシバラ餅は雪の日のお八つであつ
た。薪ストーブの上でこんがり焼
けるまでが待ち遠しくて、煙突に擦
り付けて薄皮状にした餅を頬張る時
に起こる兄妹喧嘩。毎度の事ながら
それは焼き餅の奪い合いであつた。
「たかが焼き餅、されど焼き餅」だ
つた。先手必勝（実はまだ少々固め
の餅に唾を付ける）の兄貴が集中攻
撃を受け、とどのつまりは「火傷し
ないうちの灸」が待っていた。

金網の上で焼いたり、火鉢やコン
口でふつくと焼いたりして、海苔
巻き餅を味わうようになった青年時
代の焼き餅には、少年のころの「シ
バラがゆるむ餅」の感触は得られな
かつたし、「こげ付き餅のほろ苦さ」
は味わえなかつた。

ところで、「焼き餅焼くとて手を
焼くな」という諺には、度の過ぎた
ねたみに注意する意味があり、相手
に嫌われて自分に災いを招くような
ことになつては元も子も無いが、焼
き餅には「我が家の味」が溢れてい
た。

胡麻・黄な粉……やわらかい餅に
色々な味付けをすると、より一層の
美味しさが増すので、添加の研究が
続けられてきた。

旬の菜滋記（高橋 治著：朝日文
庫）によると、富山県の料亭では鯛
餅や甘海老・鮎・飛魚などの雑煮が
出されるという。

さて、餅に付けるつぶあん・こし
あん・納豆・くりなど、そして今や
東川町氷まつりの名物となつている
「胡麻と黄な粉」の「振る舞い餅」
がある。

煎り胡麻をすり鉢で搗りつぶした
搗り胡麻と黄な粉に砂糖で甘味をつ
けて餅に塗した振る舞い餅は、寒中
での搗きたて餅というリアル・タイ
ムが奏効して「あつという間に完食」
となる。「ゴマ餅や 一粒ずつの 温
かさ（愛理香）」というのも、安部川
餅（黄な粉と砂糖を塗した静岡県名
物、あべかわ）を詠んだ あべかわ
の 黄な粉手に付き 服に付き（よ
しみ）の俳句にも、餅に託した「里
の味」が包まれていると思うが、さ
て……。

（元）郷土史編集専門員

尾池 隆 男