



オトナのふるさと学習

月刊このへん だいすき

3月号

記録や形には残らず、日々失われていく地域の記憶
いまさら人に聞けない「このへん」限定のジャンゴな話題あれこれ
最近引っ越してきたあなたも
生まれてこのかたずっと「このへん」なあなたも
読めばたちまち、「このへん だいすき」に

作 セルジュ・タカハシ

ドキドキ♪



花札でもないのに、 ボタンか萩かでひともんちやく。 近所に内緒で半殺しにされる、 「このへん」で人気の食べ物。



すごい!



正しくは、ぼたもちやおはぎです。ボタンの花と、萩の花に見立てて、春と秋のお彼岸に作られる食べもの。その正体はどちらも同じアンコもち。

おもちとはっても、ウスとキネで大きさにペタペタつくのではなく、台所で作るので誰にも知られず完成。別に内緒にしているわけではない。

もちを作るときはもち米をつくが、おはぎもぼたもちも炊いたもち米をへらでつぶして作るため、コメ粒は完全につぶれないので半殺しと呼ぶ。

春と秋のお彼岸が近づくと、きまつて持ち上がるのが、あのアンコもちの呼び名競争です。ぼたもちもおはぎも実は同じ食べものです。甘いものが何よりのごちそうだったこのへんでは大人気の甘味でした。もち米で作る本体は同じでも、包むアンコにこしあんか粒あんかのバリエーションがあつて、それがボタンと萩という呼び名の区別にも関わつていそうです。一説には、冬越しの固い大豆を使う春はつぶしたこしあんであんこでボタンの花のようなぼたもち。収穫後の柔らかい大豆が使える秋は、つぶあんを萩の花に見立てておはぎ。ともいわれます。今でこそ一年中食べられますが、「このへん」では季節の区切りを感じる大切な食べものでした。春のお彼岸は春分の日とその前後三日を加えた七日間のこと。実は先祖の供養や農作業の無事を祈る日本だけの風習です。冬をやり過ごし、春に向けて動き出す折返し地点と考えれば、アンコもちも皆に元気をくれるごほうびかもしれません。



お彼岸の楽しみは、春はボタン、秋は萩の花に見立てたアンコもち。もち米の食感を半分残して完成したら、おすそ分けを忘れずに。

