

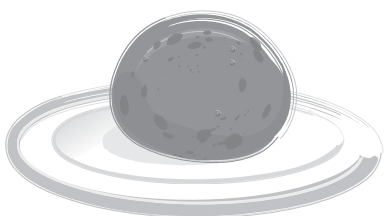


季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〜第三十二号〜

清明

四月四日



ぼた餅

お花見のシーズンになりました。花見はもともとは桜の花を見て楽しむだけではなく、三月三日か四日に村人たちが見晴らしのよい丘の上などに集まって飲食する風習で、花見正月とか、やまいそ遊びといいました。今も花見弁当に花見酒、花見団子と、その風習はしっかりと引き継がれています。

“花より団子”というわけで、宇治のおかあさん方から昔のぼた餅を教えてくださいました。

昔のぼた餅は、大きくてまん丸。中身もご飯の粒がかなり残ったものといえます。他所から嫁した方はそのぼた餅の大きさに「炭団(炭の粉を丸めて作った燃料)のよう」と驚いたと言い、宇治生まれ育ちの方はあのぼた餅が食べたいと懐かしんでいました。

今、店で売られているのは小ぶりな俵型、上品な感じですが、昔ながらの大きなぼた餅を作ろうと思ひ立ちました。ご飯のつぶつぶ感を出したいので、もち米とうるち米の割合を2:1にして炊きます。炊き上がったらすりこぎで「半殺し」に。少々ぶつそうな言葉ですが、ご飯の半搗き状態をよく言い表しています。そして、餡の中にご飯を入れて、まん丸に仕上げました。市販されている餡を使うと手軽にできます。あずきの赤色には災難が身に降りかからないようにするおまじないの効果があると信じられ、古くから邪気を払う食べ物として考えられていました。大きなぼた餅はぼつりとして外見はやぼつたいですが、食べ応えは十分。花の下、ぼた餅をほおぼっていると、素朴な餡の甘さにかつての人々の暮らしが垣間見えるような気がしました。

文 千種清美