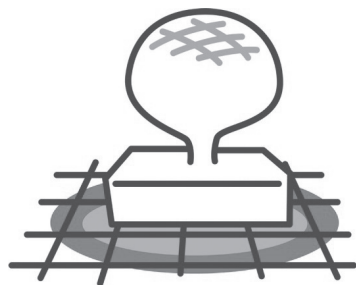


お餅について

外販課 山島 秀章



伊勢神宮をはじめとする各神社の大祭に供えられる「神饌(しんせん)」

円盤型の餅を三重に重ねたものです。この神饌が民間に伝わり、正月や祝事に神様に供えるようになったものが今日の鏡餅で、丸い形が神様の宿る昔の銅鏡に似ていることから、「鏡餅」と呼ばれるようになりました。

鏡餅を供えるという年中行事は、最初は武家に広まり、それが商家に伝わって、次は農家へと広まりました。農家では神様だけでなく、農具にも餅を供えて家内安全や豊作を祈願しました。

このように、庶民が暮らしの中に餅を取り入れ食べるようになったのは、江戸時代の頃からと言われています。

では、もち米はどうやって出来たのでしょうか。

もち米とは、うるち米（普段私たちが食べているお米）が突然変異したもので、うるち米の中にアミロースを全く含まないお米が出来たそうです。

昔、スダランド（現在タイの中央を流れるチャオプラヤー川が氷河期に形成した広大な沖積平野の呼称）という地域があって、ここで「熱帯ジャポニカ」という品種のお米（うるち米）が生産されていました。ところが、なにがしかの理由でこのスダランドという地域が水没し、そこに住んでいた一部の人々が、水没する前に熱帯ジャポニカをスダランドから持ち出し、メコン川を遡上し、今から約5000年前にラオスやタイの北部で焼畑による稲作を始めたそうです。このとき熱帯ジャポニカが焼畑農業にも耐えられるように、突然変異を起こし、アミロースを含まないお米、すなわち、もち米が誕生したそうです。

日本には中国から東シナ海を越えて伝わったと考えられていますが、日本で最初に栽培されたお米は、うるち米ではなく、もち米でした。しかし、遅れて伝わったうるち米の方が日本の気候風土に適しているため、もち米はあまり作られなくなったとのことです。

最近ではあまり見られなくなった「餅つき」

お正月に餅つきをするのは、日本は稲作文化が盛んに行われ、年の初めに稲の豊作を祈って神様にお餅を奉納し、今年の豊作を祈ったとされています。

年神様は鏡餅に寄り付くとされ奉納されています。お餅を食べることで、神の霊力を体内に迎え、生命力の再生と補強を願う意味が込められています。



また、お餅は伸びるので、健康で長く暮らしていけるという意味もあり、日本人は祝事があるたびにお餅を食べるようになったと言われています。

現在は臼と杵でお餅をつく文化は消えつつあり、機械でつくことが多くなってきています。

我が家では、今年はじめて水田でのもち米作りにチャレンジしました。面積は少ないのでコンバインを使わず、昔ながらの方法で一株一株を手で刈り取り、天日干し（はさがけ）にしました。台風にもあい、はさがけの補修など考えていた以上に大変な思いをしたので、来年のお正月に食べるお餅が楽しみです。

参考: http://www.foodkingdom-miyagi.jp/shunsyokuzai/shun_mochi01.html
https://blog.goo.ne.jp/nonkinonki_001/e/54d219debf919a487ed07bf0d2ed7d9a

餅つき!?の一句

モチモチ

私のお肌はモチモチ?

お餅つかずに嘘をつく

アポ新聞

おいしいお店紹介

和菓子工房
まっちゃん

ホームガス課 中下 裕司

今回は和菓子好きにはたまらないお店の紹介です。伊賀市車坂町にある『和菓子工房まっちゃん』です。



2004年にお店を開店してから和菓子や焼きおやつなどを販売されており、特におすすめは限定販売の『本わらび餅』で開店と同時売り切れになるほどの大人気の商品です。

なんといっても、口の中ですりけるようなふわふわとろーり食感で香ばしい深煎りきな粉を贅沢にまぶした一品です。

『草餅』も人気で国産よもぎをたっぷり使用してやわらかいお餅と小豆の風味を生かした粒あんが相性ピッタリです。

他にも『いがプリン』など地元の低温殺菌牛乳と伊賀茶を使用するなどの本格和プリンやどらやきなどもあります。

岐阜の老舗油屋さんとの出会いから誕生した大地のおやつ、体に優しい本格素材を使用した、かりんとうやビスケット、クッキーなど、どれもお店を立ち上げてから日々探求努力した賜と言える素晴らしい品々です。

まっちゃんさんは和菓子焼き菓子などのレシピ本も著書出版されたり、テレビ出演されるなどあらゆるメディア活動もされています。

和菓子+こたつ=至福の時間と考える甘党中下の一推しのお店『和菓子工房まっちゃん』の紹介でした。

みなさんも美味しい和菓子で心も体もゆったりとした時間を過ごしてみませんか？

住所：伊賀市上野車坂町 615-43
 営業時間：10時～18時
 定休日：月、火曜日
 電話：0595-23-8390
 ※電話で予約注文承っております!!