



もち文化



紅白で見た目に美しい「えび餅」



麦芽あめにきな粉をまぶして食べる「あめ餅」



独特な香りと素朴な味の「納豆餅」



さっぱりとした味わいの「生姜餅」



エゴマの濃厚な味とざらつく食感が特徴の「じゅうねん餅」



緑色が鮮やかな「ずんだ餅」

餅料理は50種類以上もあるといわれ、お正月ともなると、一度に数種類の餅料理が食卓へ並びます。昭和30年ころの調査では年に70回も食べるころがあったとか。

餅は年中行事や冠婚葬祭、農作業の始めや終わり、お客様へのもてなしなど「ハレの日」に食べられてきました。江戸時代、

伊達藩が余剰米も買い上げるといふ厳しい暮らしの中で、農村の人々の知恵と工夫から生まれた文化です。神様へのお供え餅として使われ、粗末にするとかちが当たるからと、お下がりのお餅を食べました。さらに家庭の祝い事や仏事などを「だし」にしては餅を食べ、厳しい労働の中の楽しみとしていたのです。

餅のつくり方

- 1 餅米を研ぎ、たっぷりの水に8〜10時間浸す。
- 2 お手入れのために杵を水に浸し、白に水を張る。
- 3 餅米を蒸し器へ。湯気があがって30分程度蒸す。
- 4 臼に入れて杵をひねりながら臼の周りを回るようにしてこねる。
- 5 米粒がなくなり餅の表面にてかりが出るまでつくへし！