

第4章 餅づくり

競技大会を開催するためには、競技用や賞品用、餅まき用など大量の餅をつくる必要があります。その餅づくりを支える女性たちの姿を追いました。



滝の上工房 代表
ちば あつこ
千葉 淳子 さん (4区)

《Profile》

1944年生まれ。平泉宇窟地内にある滝の上工房で、17年前からがんづきや餅、りんごケーキなどを作り、道の駅などへ出荷している。中でも黒砂糖とみその2種類のがんづき、つきたての餅が人気となっている。



上/2人1組となり、餅まき用の餅を苗箱に入れて伸ばしていく。苗箱の深さは、餅まき用の餅の厚みにちょうどいいという



左/つきたての餅を慣れた手つきで次々と伸ばしていく淳子さんたち

約1000*の餅づくり

5月3日、町内が春の藤原まつりのメイン行事である源義経公東下り行列で盛り上がっている中、滝の上工房では、千葉淳子さんやその家族らが競技大会で使用する餅を作っていました。淳子さんが大会の餅づくりに関わったのは8年前。滝の上工房での餅づくりの実績を買われ、弁慶力餅競技保存会に依頼されたのがきっかけです。競技用や賞品用、餅まき用など依頼される餅の量は合計で約1000*にもなります。「この餅づくりを依頼されてから、私は東下り行列を見に行ったことがないのよ」と笑って話す淳子さん。依頼された当初はどのような形や大きさにすればいいのかも分からず対応に苦労したそうです。年数を重ねるごとに鍋やザルの大きさを換えるなど、試行錯誤を繰り返して、効率の良いやり方を考えていきました。

餅の作り方は至ってシンプル。もち米を洗い、蒸し器で約30分蒸し上げ、餅つき機で約15分つき、伸ばしながら、餅を



1餅つき機に蒸し上がったもち米を入れる / 215分程度でふわふわの餅になる / 3平泉宇窟地内にある滝の上工房

型に入れて完成です。しかし量が多いため、ひたすらこの作業を繰り返すし、餅を切る作業も含めると、合計で15時間以上かかるといわれています。

餅づくりの今後の課題

大量の餅づくりは、作業時間がかかるだけでなく、運搬などの力仕事も必要とされます。淳子さんは「年を取り、もち米を運ぶだけでも一苦労。動けるうちは餅づくりを手伝っていきたくが、なかなか体も動かなくなってきた。誰か代わりの人が見つければ」と今後の課題について話します。

競技大会を開催する上で、大量の餅づくりは欠かせません。淳子さんがこれまで培ってきたノウハウを引き継ぐ人材の確保が求められています。

今年から作業の一部を実施

餅づくりができる人は誰かいないものか。そんな中、淳子さんの後任候補として今年から餅づくり作業の一部を依頼されたのが、平泉町農産企画女子プロジェクトのメンバーです。同プロジェクトは、町内農産物を活用した商品などを開発し、世界遺産平泉のブランドに育てようと、町内の女性農業者ら6人で構成された組織。今年依頼され

責任感と使命感

た作業内容は淳子さんが作った餅を切り、袋詰めして、餅まき用の餅を2000個用意するというものです。

5月4日には同プロジェクトメンバーのうち5人が集合し、餅づくり作業を行いました。「2000個という数字を聞いてびっくり。そしてそれをほぼ淳子さん一人で作っていたというから驚きです」と話すのは、

同プロジェクトリーダーの千葉三智枝さん(6区)。「私たちの場合、メンバーの人数も多いので、みんなで頑張れば何とかなるはず。大変だけどみんなと一緒に作業していると楽しいです」と明るく話します。

またメンバーに話を伺うと、「餅づくりに関わることによって、自分たちに出掛けることができないので、家族に申し訳ない」という気持ちを話す一方、「農産企画女子」という看板を掲げている以上、

自分たちができることがあるのであれば手伝っていきたい」「町内の祭りを盛り上げ、地域を活性化させるために必要なこと、やりがいがある」と考えており、責任感や使命感に燃えています。



4餅が曲がらないように真っすぐに切っていく / 5農産企画女子プロジェクトリーダーの千葉三智枝さん。餅まき用の餅を紅白にそろえ、卓上シーラーで密封していく / 6みんなで手分けして作業を行う / 7淳子さんから餅を上手にひし形に切るコツを教わる

その後餅を切る係、袋詰めする係、密封する係など、役割分担で作業をこなす。約5時間かけて餅まき用の餅2000個を作り終えました。

三智枝さんに今後の展開について尋ねると、「今回の作業を体験してみても、今後どうしていくか再度メンバーで話し合っていく予定です。みんながまたやってみたいというのであれば、淳子さんに教わりながら餅つき作業などにも取り組んでいきたいです」と餅づくり作業への前向きな想いを話してくれました。

平泉町農産企画女子プロジェクト

《Profile》

2017年設立。和がらしを使った肉まんなどを開発し、世界遺産平泉のブランドに育てようと奮闘中。町内の農業、農産加工、飲食店経営、料理研究などに携わる女性6人で組織。今年から餅づくりに加わった。



農女子メンバー募集中です♪

振る舞い餅用のもち米

大会を続けていく上で、長島味噌研究会の千葉京子さん(16区)と山平トミさん(同)の存在も大切です。2人が昨年からは伝っているのは、毎年5月1日にJR平泉駅前前で実施されている「振る舞い餅」用のもち米づくり。70*のもち米を手作りの蒸し釜で蒸し上げ、駅前で餅つきをしている弁慶力餅競技保存会に届けています。



大きな蒸し釜 出来上がり具合を確認

大会を支える女性の力

さまざまな人たちの支えによって成り立っている弁慶力餅競技大会。特に餅づくりにおいては、今後も女性の力が必要と