

# お餅つき大会！！

米重 吉弘

1月31日、葦の会では餅つき大会を開催しました。ハレの日の縁起物として日本文化に浸透している餅ですが、私は何よりおもち大好きです。ボランティアで雑煮を作ってくれたお母様方ごちそうさまです！美味しかったです！！私にとってお餅つきとは、実家で毎年行われる行事の一部でした。私の実家は鹿児島なのですが鹿児島では「からいも餅」というサツマ芋を練り込んだおもちに、きな粉をまぶして食べるという食べ方がありまして、子供の頃毎年正月に実家で作っていたのを思い出し、とても懐かしい気持ちになります。そんな理由



で私は餅つきに情熱を感じるのです。私はお恥ずかしながら胴長短足の横に幅のある体型（コンプレックスでもありお気に入りの体型でもあります。）です。臼の高さがちょうど腰にあり太くて短い足が生み出す抜群の安定感。そして胴の長さを使い振り下ろされる杵のスピード感。臼と杵に対してまさにジャストフィットのサイズ感。そして葦の会ではおもちをつく機会が多くその度思うのです。餅をつくために生まれてきた男！と。



先ずお湯で杵と臼を暖め、柄杓ですくい臼のお湯を捨て布巾で拭きます。そこにふかした餅米投入、杵で、こねて、こねて、こねて、餅米の粒をつぶします。この作業が重要で粒が残っているとこめの細かいおもちの繊細さが失われます。そしてこの作業は体力も奪われます。しかし私はこねる作業の為に走り込みや水泳で体力を付けているため何回こねても、大丈夫です。餅をつくために生まれてきた男！と。

そして餅米がつぶれて固まりになったらいよいよ見せ場の杵で餅をつく作業が始まります。杵は振り下ろす際、力で行くのではなく杵の重さを使い杵の落ちるスピードを追加するくらいが丁度いいと僕は思っていました。（あくまで素人の意見です）ある程度餅がつけてきたらメンバーに杵を回し順番で交代しながら餅をつきました。みんなそれぞれのつきかたで餅をつくのを見ていてとても楽しかったです。もちのつきかたなんてどうでもいいのかもしれないなあーと。葦の会ではかけ声は「よいしょ！よいしょ！」と言って餅をついていきます。メンバーも楽しそうにつけたと思いますが一番楽しんでいたのは私でした。どのメンバーも良いつきぶりを見せていたのですが、最後に白井さんがつきました。大きく足を広げ力強く大きく振り上げて〜、「ぺたっ」という音がする優しいつきかたを見て最後にほのぼのしました。その後みんなであんこ、きな粉、磯辺、からみ餅の四種類の味で楽しみました。極めつけはお母様方に作ってもらったお雑煮でした。ゴボウの風味が良くて何杯かお代わりしてしまいました。もう食べられないというくらい食べました。葦の会のお餅つきは最高です。



お祭り、旅行、餅つき大会、一年たたない中で既に3回も経験しています。普通に生活をしていて年に何回もお餅をつくなんてあまりないことだと思うので貴重な経験ができていると思います。次はどんな餅つきになるか楽しみです。