

ちづの食人

しよくにん

Vol. 11



那岐地区西宇塚 國政 勝子さん



勝子おばあちゃんの『ほとぎ』

『智頭の食人(しよくにん)』第11号は、前回に続いて、勝子おばあちゃんです。

「昔は桃の節句に『ほとぎ』を食べたんだよ。ひなさんにお供えしてあるほとぎをみんなであらすのが楽しみだね」と懐かしそうに話してくれる勝子おばあちゃん。お雛様のお供え物子どもたちが自由に食べることを『あらす』といい、お雛様のお供え物を荒らす＝ひなあらしと言われたそうです。

ほとぎはおいりと違い、炒った米や豆が入ったあらねなので噛み応えがあり、噛む回数が減っている現代の子どもたちにもぜひ食べてほしいおやつです。「自分が幼い時に食べ、慣れ親しんだ味を今の子どもたちにも伝えたい」そんな勝子おばあちゃんの思いが詰まった『ほとぎ』を紹介します。

勝子おばあちゃんの「こだわりポイント」

- *もち米は低油でじっくり炒める！
- *玄米のもち米を使う！
- *色とりどりのあらねを使う！
- *砂糖や水飴といった甘味料は使わず、自然の甘みを活かす！

ほとぎ



「伊勢物語」に『涙を落としてほとぎにけり』と書かれていた古語があり、「ほとびる」「ほとびかす」は水でぬらしてやわらかくするという意味があります。煎り米などの干したものを水でやわらかくして、それを炒って砂糖等をまぶしたものを「ほとぎ」といいました。

ひな祭りは、別名「上巳(じょうし)」の節句」とも言います。室町時代に中国から伝わった五節句(人日・上巳・端午・七夕・重陽)のひとつです。もともとは旧暦3月上旬の日(み)の日に行われていた行事で、老若男女関係なく、季節の変わり目に「身のけがれを祓い、無病息災で暮らせるように」と川で身を清めて汚れを祓うという神事でした。それが平安時代に宮中の小さな女の子たちの間で行われていた人形遊び「ひな遊び」と結びつき、紙人形などにけがれを移して川に流し、女の子の健康と幸せを願ったのがひな祭りの

起源だと言われています。今でもこの風習は、鳥取や京都で「流しびな」という行事となって受け継がれています。

【材料】

- ・もち米(玄米)・・・2合
- ※もち米は精米していない玄米。
- ・黒豆・・・1合
- ・あられ・・・1合

※あられは乾燥させたかき餅を小さく切って煎ったものです。

【作り方】

- ①あられを作る。かき餅を完全に乾燥していない状態で5mm角に切り、乾燥させる。フライパンなどでカリッとなるまでから煎りする。
 - ②米と黒豆をから煎りする。
 - ・もち米は洗わずに弱火でじっくりと炒る。こつすると花が咲いたように綺麗に実がはじける。
 - ・黒豆は洗い、弱火で中火で豆の皮がはじけて破れるまで炒る。
 - ③全てを混ぜ合わせ、重箱などに盛りつける。
- ※小さなお子さんは黒豆をのどに詰める危険があるため、食べさせる際は注意してください。