

な～に谷っ戸ん田 餅つき・収穫物の配分

と き： 平成23年12月24日(土) 8:00～15:30

と ころ： テツさん小屋・小屋向かいの空き地、堀の内の畑

天 気： 晴れ

参加者： 石田+ヒデ、磯、梅下母+ヒナ+コウ+ジロウ、加藤、霧生、久保、佐々木
夫妻+ユウ、坂本、高田夫妻、高橋、藤田、松下、松本夫妻、百崎母+マル

ゲスト：山本（高田妻の友人）

テツさん（園主）、ワクさん

大20+小6 計26名

活 動：

- ・ 朝8時に小屋の前へ集合。小屋の前に机（作業机）の配置、小屋の整理、かまど（2つ）の用意と火おこし（先週雑木林で用意したまきを使用）を始める。
- ・ また、霧生、高田夫妻が堀の内の畑より白菜2個と大根5個を収穫し、持参した。
- ・ 園主が用意したせいろは4個、木の取っ手のせいろでは喜寿をそうでないせいろでは満月をセットすることとし、一つのせいろにザル2杯分のもち米を入れ、真ん中をくぼませることで作業開始。
- ・ 一つ目のせいろは、いったん石臼に蒸かしたもち米を移したのだが、生米が残っていた。これは、蒸かす前にもち米の真ん中をくぼませるのではなく、蟻塚のように急な斜面にしてしまったことが原因と断定。以後真ん中を窪ませることを再確認し、作業再開
- ・ 石臼にもち米を移した後は、2つの杵を用いてまずこねる作業を行い、米粒が見えなくなる位になってからもちつきを開始。さすがに5年目となると皆さん無駄な力を使わないつきかたを習得している。初めて石臼を使ったが、仕上がりの時間が早く、また、きめが細かくなったような感じ。
- ・ できあがったもちは、二つに切り分けて、作業台に移し、伸し餅を作った。もち取り粉を板の上に広げ、途中からそばうち棒（てつさんのもの）を用い成形し、伸し餅用のビニール袋に入れて、小屋の奥に広げる。
- ・ 頃合を見計らって、試食用のもちを作る。大根おろし、納豆、あんかけ、きなこ、の4種類を作る。温かいうちに食べるもちはとても美味しい。
- ・ もちつきの作業は11:30に終了（最初のもちつき開始は9時ごろ）。もち米は、満月が17.5キログラム、喜寿が12.5キログラム（谷っ戸ん田産と購入したものあり）を用い、12臼のもちをついた。12臼のうち、2臼は試食用に使用。10臼は伸し餅になり、20個できあがった。

【お昼】12:00に開始

- ・ 各自飲み物を調達した上で、松本洋子さんの音頭で乾杯。その後様々な品物をいただく。
- ・ メニューとしては、のり餅、きなこ餅、納豆餅、あんころ餅、からみ餅、野菜汁（里芋、

大根（大根葉含む）、白菜、人参、えのきだけ、油揚げ、豚肉、豚皮（タイ産） 高橋さん提供、他）、大根の塩昆布あえ、大根のホタテサラダを作る。

- ・ 持ち込みおよびご提供いただいたものは以下のとおり

百崎さん 鶏手羽中の唐揚げ

佐々木夫妻 自家製キムチ、市田柿

サンドイッチ

ワクさん えぞ鹿肉、スタミナ源（十和田産焼肉のたれ）

久保さん 函館のイカ飯

霧生さん ホタテの缶詰（大根との和え物用）

松本さん スモークチキン（日大農獣医学部製造）

松下さん 花御所柿（鳥取県産日本一の甘柿といわれている） みかん、ウコン

坂本さん 熊本ミルクパイ

【収穫物の配分他】

- ・ 昼食後、畑での収穫物の配分を行う。高橋さんの号令のもとで、小屋前の路上で、里芋（親イモ含む）とさつまいも、じゃがいもの販売（たたき売り？）が始まる。
- ・ 親イモは無料配分、その他のいも類も格安での販売。石田さん、梅下さんの大量購入もあり、見事完売。
- ・ もちつき参加者（大人のみ）から一人 500 円徴収。野菜等の購入費用との差額は、てつさんへのお礼のお菓子代に充当することで皆の了解を得る。
- ・ 申し餅については、11 区画分を無料で提供。ワクさんにも無料提供。てつさんにも無料提供を申し出るが辞退される。残りの 8 枚を 1 枚 500 円で販売。
- ・ 小屋の荷物を整理し、店主の了解をいただいた大豆（黒豆、黄豆）をのぞき、ヤットンダの物置へ移動（コメ袋、コンロ、料理用品、はかり他）。

てつさんが戻ったところで、あいさつをして解散（15：30 ごろ）

【その他】

5 回目の餅つきで、作業スピードが速くなった。

次回の予定 1 月 7 日（土）9 時 30 分～ みそ（20 リットル× 6、30 リットル× 1）の配分

記録・高田 裕司