

な～に谷っ戸ん田 「餅つき」

と き 平成21年12月26日 (土)9:30～

ところ 谷っ戸んだの上の小屋

天 気 くもりのち晴れ

参加者 園主(テツさん・開始時)、石田、尾末夫妻、磯、加藤、霧生、久保、佐々木(妻)・優くん、高田(妻)、高橋、高見、田中、野地、福富、松尾、松本(妻)、百崎(妻)・まるちゃん、吉田(計21名)

前日準備 (13:30～)

園主(鈴木)、石田(1時間のみ)、加藤、佐々木一家、松本(妻)

お米研ぎ(30Kg)・水に浸ける、臼・釜のセット

今年のはし餅1枚1000円=予約15枚+食べる用として30kgお米を用意

当日(9:30～16:00過ぎ解散) 12:00乾杯

心配していた雨も止み、風もなく日中はぽかぽか陽気。

【園主よりお借りしたもの】臼・杵・電動餅つき機「もちろん」他

【持参】ボウル、皿、ザル(大・小)、さいばし、スプーン、おろし金、タッパー・バット(餅小分け用)、おたま、布巾(多めに)、しゃもじ、包丁(余裕を持って用意)、ビニール袋(大・小)、クレンザー、だし醤油

【買出】のはし餅用ビニール袋(JA)、とり粉(かわはら菓子店)、きなこ、納豆、豚肉、のり、ごぼう、えのき、こんにゃく

【差入】ビール・大根・人参・巨大小松菜・里芋(てつさん)、ネギ・ゆず・りんご(石田)、肉じゃが・白ワイン(百崎)、キムチ(佐々木)、ドライフルーツ(高橋)、つぶあん・おつまみ(松本)、ワイン・こしあん・みかん・チーズ(野地)、寿司(福富)、いけ(加藤先生?)、日本酒(柴田 石田)

【準備】机を出し成形台を置く、火起こし蒸し器の準備、臼にお湯をはり、杵をお湯につけるなど。鍋底はすすがつかないようにクレンザーを塗る。豚汁の下ごしらえ。

餅つき

蒸籠(せいろ)にさらしをひき、ザル(小)にもち米3杯半、中心をくぼませてさらしをかぶせる。蒸し時間は2・30分。

さらしの端を持ちながら臼に米を移し、杵で米粒がつながるまで押しつぶす(こねる)。

電動餅つき機はお米を移し、10分を目安にこねる。

お米がつながったら餅つきスタート。

餅のつき方

まず、臼の中心に杵が降りるよう臼と自分の間合いをとる。

杵は振りかぶりすぎないようにあげ、杵の重みでつく。

上の手は降ろす時に下にスライドさせるよう握るとぶれずにつける。最後、つく時に餅をこすりつける用に降ろせばベスト！腕や上半身よりもむしろ息切れしないペースで腰を使ってつく。返しをする人がつき手をリードする。

餅のかえし方

すぐに食べる餅であれば水気が多くてもOK。杵があがる瞬間にかえすのがベスト！

餅がつきあがったら、とり粉を撒いた台に移し、もちをなまこ形にして半分に切る。

半分は木型で成型、半分は直接のし餅ビニールにいれて成型。

手で伸す場合

ビニールの端まで餅をつめ、のばし棒で平らに成型

伸し板（木型）で伸す（成型する）場合

木型にとり粉を撒き、餅を移し伸す。平らな台に移して餅がある程度冷めてから袋に入れた。

きれいなござや包装紙を用意しておいてもよかった。

食べる用

お湯についた餅をいれ、手で食べやすい大きさに分けてそれぞれ味付け。

（きなこ・磯辺・納豆・からみ・大福・こしあん・つぶあん）

今年のはし餅18枚 1000円/枚、食べる用はせいろ1個半でした。

豚汁

谷っ戸ん田特性「悪魔味噌」を初試食。豆の味がしっかりする、とっても美味しいお味噌でした。

具たくさん豚汁を派遣村のごとく整列して配給、段ボールをテーブルにさせていただきました。

甘みのあるやさしい味で、とってもおいしかったです。

片づけ

成型台は水気厳禁なので、乾燥させて餅こびりつきをとる。

お土産

のしもち<希望者のみ>

味噌（残りはグリーンにて熟成してもらってます。）

たくあん

巨大小松菜

今年もてつさんは前日からほとんどの準備をしてくださったそうです。

そして、てつさんには不参加にも関わらずたくさんの差入れと場所の提供をいただき、お陰様でとってもスムーズに楽しい餅つき大会となりました。本当に感謝の思いでいっぱいです。

また、前日準備や、当日各ポジションの中心となって動いてくださったみなさん、どうもありがとうございました。

来年こそは自分たちでてつさんをおもてなしできるようにしたいですね。

今年もお天気にも恵まれて、日本の年末をおいしく楽しませていただきました。

来年の餅つき大会では、全員参加の谷っ戸ん田踊りで盛り上がりましょう。では、よいお年を。

記録者 田中