

自治会活動 レポート



※狭山1～5丁目付近

No.22

狭山自治会

「餅つき大会」

令和3年12月4日実施

狭山自治会

2021年の師走に、狭山自治会が恒例行事の餅つき大会を行いました。会場の狭山神社の前を通るとすでに薪の香ばしい香りが漂い、これから催しが始まるわくわく感を感じさせてくれました。

今回餅つき大会を行う狭山自治会は、多摩湖の南側に位置する、約620世帯で構成された大規模な自治会です。地域をさらに安全にするための地域防災活動を重点課題として、防災訓練等を行っています。



雲一つない冬晴れでした。



慣れた手つきでべったんべったん

伝統の餅つき大会

取材したのは、狭山自治会で約20年間続く伝統の餅つき大会です。今年は60kgの餅米を使用し、約500個ものお餅を作り上げる予定で開催されました。

会場では餅米を蒸かす担当、杵や臼でお餅をつく担当、そこでできたお餅に味付けをする担当に分かれており、それぞれ子供から高齢の方まで作業を楽しくにぎやかに行っていました。

お餅について

お餅づくりの様子を覗いていると、自治会の方々がおいしい作り方のコツや知恵をたくさん教えてくださいました。



桜の木で作られたせいろ



炊きあがりの餅米



餅米の硬さダブルチェック

特に皆さんが重要視していたのが餅米のかまど炊きです。蒸気が回りやすい木製のせいろを使うことと、ガスではなく薪を使うことが一番おいしく炊ける方法だそうです。餅米の硬さは耳たぶくらいが目安で、炊き上がりの際は自治会の皆さんで硬さを確認されていました。



炊き上がりを急いで運びます。



まずは3人で



次にべったん

お餅をつく際は、安全のため 2 人の息をぴったり合わせ「ヨイショ」「エイ」と声を掛け合いながら行っていました。時間が経つと、杵にお餅がくっついてしまうため、時々手水をつけながらこねていきますが、熱いからといって水をつけすぎると柔らかいお餅になるため加減が必要だそうです。



お餅ができあがりました！

安心のために心がけたこと

餅つき大会は新型コロナウイルスの感染状況が落ち着いているときに行われましたが、実施にあたり狭山自治会ではコロナウイルスやノロウイルス等、様々な感染症対策が行われていました。

例えばお餅を杵でついた後に行う「手返し」は、米穀店からのアドバイスを受け、通常素手で行うところをお餅への直接の接触を防ぐために特別に良質な軍手の着用を徹底していました。

また、杵と臼を用いる餅つきは、きめ細かく美味しいお餅ができあがりますが、今回は子供達の体験を目的としたデモンストレーションに留め、皆で食べる分のお餅は餅つき機を活用していました。



手も熱くなりません！



お餅にあんこやきなこをつけます。

自治会員の協力

「今回の餅つき大会は自治会会員の皆さんの協力や知恵によって成り立っている」と加藤会長は語っていました。餅つき機や薪は、自治会会員の方から提供されたものだそうです。本格的な餅つき大会の実現には、昔ながらの餅つきを経験してきた年長の会員の知恵に寄るものが大きく、地域の伝承を大切にしながら、皆で楽しんでいました。

会長の想い

現在はあまり見かけない行事ではありますが、一昔前では大みそかについたお餅を1月の半ばまで大切に保存しながら食べていたそうです。

昔ながらの餅つきをあまり経験したことのない子供たちにそんな伝統があったことを教えてあげたい、と会長が熱く語っていました。

自治会加入を希望される場合には、ご近所の自治会役員、会員の方にお尋ねいただくか、市役所 地域振興課 市民協働係までお問合せください。
電 話：042-563-2111（内線1711、1716）
FAX：042-563-5931