

時代の変化に寄りそう 餅つき文化継承の形



伝承もち米の新商品開発と
地域活性化にむけて

土地課題
地域に根付く
餅つき文化の再興

山形市西部に位置する大曾根地区には、かつて年の暮れになると、農家の若者たちが臼や杵などの道具を持参して市街地の家庭に向き、餅をついて回るという風習がありました。昔は、作物の肥料となる下肥が非常に貴重で、農家は街場の家庭と毎月契約し、その原料をいただいでいました。そうした日々の付き合いがあり、年末の挨拶と感謝の気持ちを込めて庭先で餅つきをし、代金をいただいていたのです。そう話してくれたのは、大曾根餅つき保存会代表の新関徳次郎さん。この風習は、現金収入の少なかった当時、農家の若者にとって冬場の収入にも繋がる大切な文化として、高度経済成長期頃まで続きました。



大曾根餅つき保存会
代表 新関徳次郎さん

ような形で復活させたのが保存会です。平成13年の結成当時には、新年の仕事始めに市役所で餅つきをし、市民への振る舞いをしたことも。すると、人々を通して声がかかるようになり、今では学校や町内会、老人ホームに冠婚葬祭など、県内外を含め年間200回ほどの出張餅つきに出向いています。メンバーは約10名。交代制で出張していますが、各自仕事をしながらの活動となるため、新関さんが一人で出張することも。それを可能としているのが、杉の木で作られた杵の存在。「軽い杉の木では、すぐに壊れてしまうだろうと言われましたが、使ってみると良い餅が早くできる優れたものでした」と教えてくれました。新しい形での文化の継承と地域活性化のため、積極的に活動しています。

連携の経緯
幻のもち米「おくしらたま」を守り続けるために

市役所での餅つきと同じ頃、大曾根地区に昔から伝承される「おくしらたま」という幻のもち米があることを知った新関さん。当時栽培していたのは1名の農家さん。そこで種もみを譲り受け、農家をしている保存会のメンバーで10aアール未満の試験栽培から始めました。平成16年には、このもち米を地域の特産品にしたいと、有志4名が集まり「おくしらたま生産組合」を発足。色が白くて「シ」が強い「おくしらたま」は、餅にすると歯切れがよく喉ごしも良いのが特徴。さらなる生産拡大のため、おくしらたま生産組合と大曾根保存会が連携し、加工商品の開発を始めることになりました。「我々にとつて幻のもち米でも、そのまま市場に出せば雑米という扱いになってしまいます。最近は一一般家庭で餅をつく機会も減っていますので、保存会の活動で作る年間

100個分の餅の他にも、大福餅のような気軽に楽しんでもらえるお菓子を開発したいと思っていました。

工夫成果
どこか懐かしい新商品
思い伝える販売の方法

新関さんの本業は、山形市で醤油・味噌醸造の老舗「山二醤油醸造株式会社」の三代目。開発では、その経験と自社製品の味を活かし、蒸かしたもち米に醤油や味噌で味付けした二種類の「黒糖くるみおこわ」を完成させました。モチモチした食感に、黒糖の甘さとするの食感がアクセントになったこの商品は、ゆべしのようなお菓子感覚で食べることができ、手のひらサイズの包みをあけて、手軽に味わうことが可能となりました。

平成27年の年末から山形市内の「おいしき直売所」で販売を開始しました。直売所では販売日を決めて毎回店頭立ち、商品説明をしながら対面販売をしているという新関さん。時間がかかりますが、この地道な努力が実を結び、リピーターが増えてきているそうです。これを数年継続し、順調に売れるようになったら販売回数を増やしたり、常時販売も考えていきたいとのこと。また、県外では宮城県仙台市で毎月8日に開催されている「お菓師さんの手づくり市」でも販売。特に年配の方に好評で、開始前に行列ができ、中には一人でも買いたい方もいらつしやるんだとか。毎回400個が即完売してしまうほどの人気で、類似品がないという珍しさがその理由ではないかと新関さんは語ります。

今後の課題・展望
「地域」と「もち米」
じっくりと確実な歩み

今後の商品展開について、菓子製造の専門家の協力も得ながら、開発を進めているという新関さん。既に、大福餅をはじめ、数種類の加工品レシピが完成しているそうです。「レシピは完成しましたが、これからは、作業工程や人数の配置など製造に向けて具体的な検討が必要です。黒糖くるみおこわが毎日のように売れ、雇用が生み出せるようになればと思っています」と話してくれました。「これからもひとつひとつ時間をかけながら考え、進めていきます」と明るく笑う新関さん。地域の食や文化の継承と活性化、そして生産者の未来まで、先を見据えて精力的に活動する新関さんからは、心まで元気になるようなエネルギーを感じます。

事業の今これから

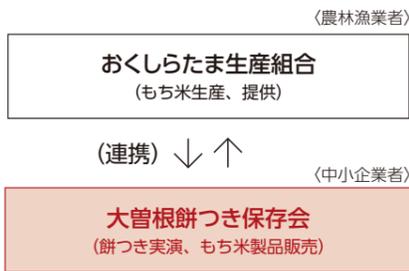
令和元年
12月現在

現在も仙台市で開催されるイベントでの出店は続いており、前述の「お菓師さんの手づくり市」だけでなく、毎月28日開催の「新寺こみち市」での出店も行っています。特に「黒糖くるみおこわ」のみそ味・しょうゆ味は人気で、常に500〜1000個が完売するのだそうです。

また、商品のラインナップも増え、粒あんをおおぎ全体に混ぜ合わせた「おはぎでつち」と、それに塩味をほんのりきかせ、黒ごまをまぶした「黒ごまおはぎ」の2種類が加わりました。数年内には地元直営店を設けて、新商品と黒糖くるみおこわを主力商品として販売していきたいと、新関さんは話してくれました。

事業実施体制

(助成期間 H26.3~H27.9)



出張餅つきに持参する
愛用の白と杉の杵

少ない人数で製造できるように
作業工程を効率化しています



会社概要

大曾根餅つき保存会
住所 / 〒990-2374 山形県山形市大字古館31
電話 / 023-643-2513