

我が家の伝統

呉市立昭和中学校 三年 伊藤 秀美和

「今年は三十日にするよ。」

毎年、年末が近付くと耳にする会話です。隣に住んでいる祖父の家では、毎年おもちつきをします。祖父が子供の頃からずっと続いてる行事です。母も子供の頃から今までずっとやってきています。このおもちつきがあるよ、今年も一年終わるなと実感します。

この日は毎年親戚が集まって、石の臼と杵で、八回ほどに分けて祖父がおもちをつきます。祖父は私が小さい時から、私の体の大きさに合わせて専用の杵を作ってくれているので、私は毎年少しの間おもちをついています。年々力も強くなっているのです。上手くできるようになってきたと思います。母が子供の頃からずっと祖父一人がつき手でしたが、母が結婚してからは時々父が交代で手伝うようになり、今は私も手伝えるようになってきました。祖父ももう八十歳が近いので、私がもっと頑

張って祖父の負担を減らすために鍛えたいと思っ  
ています。

おもちに使うもち米は祖父の友人が育てた  
ものです。もち米は前日から準備が必要で、  
杵でつく前にもせいろで蒸す作業もあり、い  
ろいろとやる必要があります。今までは伯祖  
母と祖母がやっていたが、伯祖母が亡く  
なり、今は主に祖母がやり、母がお手伝いを  
しながら習っています。伯祖母の役割だっ  
た返し手も、今は母がしています。母はまた回

数も少ないので、伯祖母のようにはできず、  
つき手とタイミングが合わないこともありま  
すが頑張っています。つき手はそのうち父が  
メインでやるようになるかもしれませんが。こ  
うやって、みんなに受け断がれていき、ず  
と続けていけるといいなと思っ  
ています。

伯祖母から、戦時中、庭でおもちつきをし  
ていた時に空襲警報が鳴り、そのまま防空壕  
に避難し、戻ってきたらおもちが力千力千に  
なっていたとの思い出話も聞いたことがあり

ます。戦時中も今も同じやり方で変わっていないことには驚きました。みんなが集まっていたくさんのお話聞けるのは楽しいです。

機械ではなく手でつくおもちには、本当においしいです。一回一回硬さも肌触りも違いますが。一度、コロナが広まっていた年だけ親戚が来られず、もちつきの機械を使わなかったことがありました。初めてのことでも楽しみにしていただのですが、できあがった形も味も全然違いました。そのときに、手作りの良さを実感しました。そして翌年からまた人力のおもちつきになりました。

つき終わったらおもちには、残りのみんなで丸めていきます。きれいなものは、鏡もちにします。あんこもちにしたり、串を刺して串団子のようにしたり、みんなで楽しくやっています。私は白玉のように小さく丸め、ぜんざいに入れて食べています。つきたてのおもちをそのまま食べたり、焼いて食べたり、お昼には祖母が大きなお鍋でお雑煮を作ってくれ

るのが恒例です。本当においしいです。

親しい人に配ったりして余ったおもちを冷凍保存し、料理に使ったり、おやつにして食べます。今はたくさんの方がアレンジの情報発信してくれているので、いろんなレシピを試して飽きずに楽しめます。私は白米もちもち米も大好きで、お米がおいしくてたくさん食べられる日本に住んでいてよかったです。と思います。

私にとってのおもちつきは、私の人生に欠かせないものです。私は十四年間普通にやってきているので当たり前だと思っていたのですが、私の周りではおもちつきをするおうちはなく、珍しいそうです。日本古来の伝統の一つであるおもちつきは、次の世代に語り継ぐべきだと思うので、これからも続けていきたいです。