

あく巻き作り

～これじゃ足らん。もっとちょうだい～

4月23日にあく巻きを作りました。この時期ならではの昔馴染みの郷土の和菓子でもあり、昨年も大好評だったので、今年も作ることにしました。皆さんにあく巻き作りをすることを伝えると「え～、あく巻きを作るの？楽しみじゃ。」と喜んでいました。

前日から下準備を始めました。もち米を洗って灰汁に浸し、簡易かまどや火を焚くための薪を中庭に運び入れ、羽釜や竹の皮を洗う作業を手分けして行いました。「いっとっ釜を洗う加勢をしっくいやん。」と羽釜を洗う手伝いをお願いすると、「かせっみゃん。」と言い、慣れた手つきで洗っていました。

当日は、もち米を竹の皮に包む準備をしていると、皆さんが集まり、普段あまり活動に参加されない利用者さんも出てきました。数名の方はテーブルに準備していたもち米と竹の皮を見ると、声をかける間もなく「もち米の量はこれでよかがな。」と茶碗にもち米を入れ包み始めました。「こっちにもやって。」と他の利用者さんも口々に言い始め、1升あったもち米はあっという間に、17本のあく巻きになりました。

中庭に準備した簡易かまどに火を焚いて煮始めると、火の様子が気になり何度も見に来て、いつの間にか椅子に座って火の番をする利用者さんもいました。「火がよかふやね。もちっと焚かんといかんね。」「もっと釜に水を入れんと。」など様々な声が聞かれました。

3時のおやつには間に合い、きな粉と醤油を準備して、好きな方を選んで食べてもらいました。「美味しいね。」「よかふに出来た。」「これじゃ足らん。もっとちょうだい。」とおかわりを催促するぐらい好評でした。今年のおく巻き作りも大成功に終わることが出来ました。

