

北上山地民俗資料館では、地域の郷土食やそれに関する技術を学ぶ機会として「あずきぱっとう作り」の講座を開催しました。講師は、鈴久名こだま会の神楽栄子さんと9名の参加者が作り方を教わりました。



講師.. 鈴久名こだま会
神楽栄子さん



「あずきぱっとう」は、こしのある短めの手打ちうどんが「はっとう」で、これを甘さ控えめの小豆汁で煮込んで作ります。冷めてもおいしい！ほっこりする素朴なあずき本来のおいしさを楽しめます。

参加者の皆さんは「はっとう」が、丁度良い固さになるよう感触を確かめながら捏ねました。この後、30分程生地を寝かせてから、生地を伸ばし切ります。

小豆を煮て、砂糖と塩で味付けした鍋の中に「はっとう」を入れて煮込み完成です。



米粉で作った
しょうゆ団子

あずきぱっとう

「はっとう」の生地を寝かせている間、米粉のしょうゆ団子の作り方も教わりました。手軽に作れる郷土料理です。その他、神楽さんと一緒においしく頂きました！

昔、米がない時代にどこの家でも必ずといって良いほど小麦で作った「はっとう」を食べたそうです。「麦の秋」（麦の収穫期）最中でもある「なのかび」（7月7日）の節句には「7回はっとうを食って7回水浴びをする」と子供たちが張り切って食べ、遊んだそうです。「無病息災」を願う風習です。

民俗資料館では地域の伝統的な食文化についてその技術伝承に理解を深め記録保存するとともに、体験してもらい、昔の暮らしについて興味を持ち、技術を学ぶ機会を提供したいと思っております。