

伝統的食文化伝承活動講座「昔のおやつ～豆すつとぎ作り」

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「豆すつとぎ作り」の講座を開催し、川内やまびこ会のみなさんから8名の参加者が作り方を教わりました。

.....

「すつとぎ」とは？→漢字で書くと「糰」

コメ、ヒエ、アワの糰がありました。水に「うるかして」（浸して）から杵でついて粉にし、それを水で「しめして」（混ぜながら粉をまとめて）成形します。神様へのお供えや「家うつり祝い」で配られる神聖でおめでたい食べものでした。

昔はモチアワ粉と豆で作ったそうです。

味付けも塩味だけでした。川井地域では、牛馬をまつる「お蒼前様」の祭日や、駒形神社の縁日、6月15日の「ウマッコつなぎ」など、牛馬に関する行事で作られてきました。冬の夜食でもあったそうで。

.....

参加者は、地元川井産の青豆を使い、煮るところから始めてそれぞれ1本ずつ「豆すつとぎ」を作りました。最後にやまびこ会のみなさんから、「今日の出来具合はバッチグー！」という事で、みなさんでおいしくいただきました。



講座の参加者から、「大好きな豆すつとぎを作れて嬉しい、家でも作りたい」「とても勉強になって楽しかった」と感想がありました。

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います。