

1. 田植えおにぎり

村山地方

< 材料 >

大豆	1 カップ
米	4 カップ
黒砂糖	適宜
塩	少々

用具

- ホーロク
- ひきうす または粉ひき機

作り方

豆をホーロクでよく炒る（歯でパリッと割れるまで）

ひきうすか粉ひき機で粉にする。（きな粉）

きな粉と細かくきざんだ黒砂糖と、塩をまぜ合わせる。

炊きたてのご飯をおにぎりにして のきな粉をまぶす。

いわれ

田植の時のこびりとして、また新築の地固め、建前（上棟式）などおめでたいときには必ず食べた。

秋には、きな粉の色のような稲穂の実りを願った。

きな粉はすばらしい栄養があるし、黒砂糖は疲れをとってくれる貴重品とされていた。

田の畔ですぐ食べられ、時間をとらず、人数に左右されず、みんなで楽しく食べあった。

おにぎりと一緒に食べたおかずは、

- 1月の大寒に作った凍み大根とにしんの煮付け。
- とりたてのわらびのおひたし。
- 大根干しとにしんの煮付け。
- ふきの油炒り。
- 凍みもち（すみもち・つるしもち）の油あげ。

どこの家でも夜明けから、手元が見えなくなるまで働く田植は重労働ではあったが、生活の知恵から生まれた「ごちそう」や、お互いに助け合う「ゆい」作業などは何ものにもたえられない程すばらしいものだった。

（山形市 あすなる会）

山口 スズエ