

# 春を食べよう！ ヨモギ団子作り

日時：2008年4月20日(日) 13:00～15:00  
報告書

よく晴れた日曜日の午後、名栗げんきプラザで「春を食べよう！ヨモギ団子作り」を開催しました。参加者は、親子を含め全員で25名でした。

三角巾をきちんとつけて、まずは自己紹介をしました。子どもたちは目の前の臼、杵、そして薪かまどにみんな興味津々。今回のようにたくさん団子を作るときは、餅をいっぺんにつけたり、強い火で効率よくお湯を沸かせたりする昔の道具はとても機能的なのです。「何で草もちにはヨモギを入れるの?」「ヨモギはどんな風に体にいいの?」ヨモギの豆知識をちょっと勉強してから、いよいよヨモギ団子作りの開始です!



ヨモギ団子の材料は「上新粉」というお米の粉とヨモギだけ。ヨモギはとってもアクの強い植物なので、事前に重曹で茹でて冷水にとって、アク抜きをしてあります。

まずは臼の中に上新粉と熱湯を入れてよく練り合わせます。手で練ると熱くて大変なこの作業も、臼と杵を使えばカンタン。粉とお湯を杵でもみこむように突いていくと・・・だんだんと団子のお餅のようになってきました!

でもこれはまだ生のお米の粉をお湯で練っただけなので、セイロで蒸します。一口大にちぎって、火が通りやすいように平たくしてからセイロの中へ。平たい団子をひとつつつ立てるようにセイロに入れたら、その上に茹でたヨモギをたくさん散らして、薪かまどの上に乗せました。約20分間、このまま蒸します。



さあ、蒸している間に次のお仕事です。ヨモギ団子の中に入るあんこ玉を作ります。あんこを手のひらでコロコロ、なるべく同じ大きさに...とは言っても結構これが難しいんですね。小ささまざまの個性的なあんこ玉がたくさんできました。「さあ、作り終わったら手を洗いましょう。」でも手に残ってるあんこ、ちょっともったいないなー。



そして、20分経過! セイロの中をのぞいてみると、ヨモギを乗せた上新粉の団子はちょうどよい感じに蒸しがっていました。臼に移して、ここから、ペタンペタンともちつきです! みんな

なで交代しながら突いていくと、バラバラだった上新粉の団子とヨモギは、だんだんと臼の中できれいなひとつの緑色の餅の姿になってゆきました。



つきあがった餅をグループごとに分けたら、いよいよ最後の仕上げに入ります。一口大にちぎって、手のひらで平たくして、あんこ玉を包んで、おしりをしっかり閉じれば完成！ きな粉を手粉につけると手にあまりくっつきません。みんなでひとつずつ丁寧に包みました。…でもあれ？ これはギョーザ型？ そう、みんな自分で作るんだもの、好きな形に作ってもいいのです！



そして、いよいよ、「いただきまーす！」

お味は正真正銘、ヨモギ団子！大地の恵みをたくさん受けたヨモギの香が口いっぱいに広がりました。こんなにヨモギって香りがあるんですね。何人かのお母さんから「昔食べた味がする！」という声をいただきました。本物の味は、やっぱり忘れられないものなんですね。みんな「おいしい〜」と出来たてのヨモギ団子をパクパクほおばりました。お土産分、なくなっちゃうよ〜。



おいしいお茶会をした後は、希望する方々と一緒に、実際にヨモギを摘みに出かけました。ヨモギは春から秋まで生えていますが、団子用のヨモギは、春のこの時期、一番やわらかい芽を摘むのです。

似たような草がたくさん生えている中、初めは「これはヨモギかな？」と言いながら違う草を取ってしまうこともしばしば。でも、形、手触り、匂い・・・よく違いに注意して探しているうちに、だんだんとみんな、たくさんの緑の葉っぱの中からヨモギを見つけられるようになりましたね。同じように見える草にもそれぞれ特徴があることに気づいたひと時でした。

みんなで協力して、本当に楽しいヨモギ団子作りでした。ヨモギ団子をとおして、昔の人の知恵や文化、そして自然の匂いなども感じていただけたらよいなと思いました。ぜひ今度はご自宅でもチャレンジしてみてくださいね！ きっと「忘れられない味」になることでしょう。(文責 犀川)