

只見町の伝統食と文化⑥(最終回)

飴よばれ

「飴よばれ」とは、とてもよいひびきです。隣近所のお母さんたちの暖かいぬくもりが感じられます。「きょうは家で飴つくったから、食いに来てげやれ」。次の日は、また隣の家で「飴をつくったから来てくんつえ」と降り積もった雪の中をお母さんたちが誘い合って飴よばれに伺います。まさにこれは只見町の無形文化財と言えるでしょう。

かつて日本では一月二十日を「女の正月」と言ってお正月で忙しかったお母さんたちがご馳走を重箱に詰めてのんびりと一日を過ごす日とされてきました。また、縄をよったり、田植えや稲刈りをしたりして隣近所の人たちが助け合う「結」とよぶ習わしもありました。冠婚葬祭では、労を惜しまずお互い協力し合っていました。しかし、現代では女性も勤めている人が多くなり、女の正月も行われなくなりました。田植えや稲刈りも機械化され、人手を必要としなくなってきました。さらに冠婚葬祭でも式場や斎場ができて、隣近所のお手伝いがいらなくなりました。その結果、近所のお付き合いがだんだん少なくなっています。このような時世にあつて、只見

町の飴よばれはますます貴重な行事になっていると思います。

飴の作り方は、姑から嫁へ、あるいは母から娘へと代々引き継がれてきました。九月を過ぎると、麦もやしづくりが行われます。二、三日水に浸して置いた麦をムシロに広げ、その上からムシロをかぶせて、毎日水をかけてやると、四、五日で長さ四、五センチほどの麦のもやしができます。この麦もやしを天日でカラカラに干して、石臼で挽き粉にして保存しておきます。翌年、寒の最中、もち米一升と麦もやし七十グラムを用意します。もち米はふつうのご飯を炊く要領で炊きあげてから、ぬるま湯を一升ほど加え、かき混ぜます。やや熱いと思うくらいになったら、麦もやしを入れた布袋を中に入れてコタツで一晩保温して発酵させます。中のご飯粒がつぶれるくらいになったら、これを木綿袋に入れて絞り、その汁を煮詰めていくと飴ができあがります。

ところで、江戸時代の若松城下では、有名な飴屋さんが二軒あり、お祭りの時などは行列ができるほどにぎわいました。それもそのはず、会津藩士の子どもたちは日常はお金を持つての買い食いはできませんでしたが、お祭りの時だけは飴を買うことができました。飴を箸に絡ませて食べ歩くことが許されていたのです。また、『東海道



▲お母さんやおばあさんが集まって楽しむ飴よばれ(坂田)

中膝栗毛』を著した十返舎一九が「はなげのびたか」と「ちくらぼう」の道中を書いた『金の草鞋』の中でも、当時有名な越後の飴屋さんで一休みをして飴を食べています。子どもだけでなく大人も飴は大好きだったようです。

これまで継承されてきた飴よばれという伝統的な行事が、只見の誇れる無形文化財として孫子にわたって続けていってほしいと願っています。



▲ 飴(手前)と絞りがす(右奥)