

残したい

想いと風



高山市
一之宮町

五色のひし餅作り

みずの
水野 美代子さん

かぼちゃ、赤かぶ、よもぎ、きび
自然の色で作ると面白い？

「来年も頼むさ」の声に励まされて
ひとりで頑張るとるよ



自然の色を使って

高山市一之宮町で民宿を営む水野美代子さんは、手作りで五色のひし餅を作り続けています。

地域の婦人仲間と始めたひし餅づくりでしたが、次第に作る人が少なくなり、現在は水野さんが一人で作っています。

カラフルな五色の餅は、自然の素材だけを使って着色し、色や重なる順番は季節の移り変わりを表現しています。

毎年、春の訪れが遅い飛騨のひと月遅れのひな祭りに合わせて作る五色のひし餅は、市内の小売店や飛騨一宮水無神社で行われる「生きびなまつり」で販売され、美しい自然の色が喜ばれています。

五色のひし餅

自然の色だけを使った
美しい手作りのひし餅が
飛騨のひな祭りを彩ります



黄色…実りを表現

以前は蒸していましたが、日持ちを良くするために試行錯誤し、薄く切って干したものをフードプロセッサで粉にして冷凍保存して使っています。

赤かぶ

ピンク…花が咲く様子を表現

赤色が濃くきれいな品種の赤かぶを育て、すりおろしてしぼった汁を使っています。



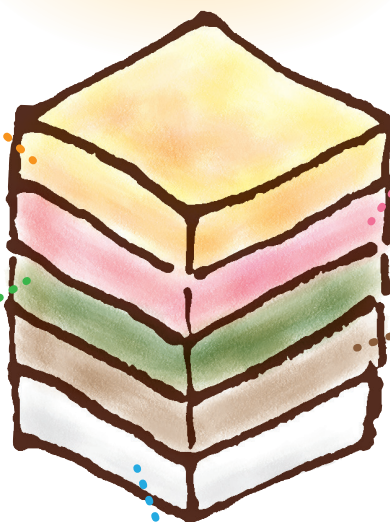
緑…芽吹きを表現

ご近所の方が「一人やと大変やろ」と摘んでくれたり、友人が茹でて冷凍したものを届けてくれたりと、周りのあたたかい協力を得ながら良い香りのよもぎを調達しています。

きび

うす茶色…雪解けで土が顔を出す様子を表現

以前は自家栽培していましたが、現在は購入したものを使っています



白…雪を表現

材料の餅米は家族で育てたものを使います。毎年だいたい300袋くらいのひし餅を作っています。



パッキング

一番下に脱酸素剤を入れ、順番通りにひし餅を重ねたものを機械で真空パックにします。

五色ひし餅ができるまで

餅米作りから加工まで
家族や地域の人との協力も得ながら
作業しています



餅米づくり

美味しい餅になるよう、
草取りなど手間ひまを
かけて育てます。

切り分け

3日ほど休ませほどよく固まった餅を、ひし型に切り分けます。

餅つき

餅をつき、色づけしたものを平たくのばしておきます。

地域で始めた試み

昔はひな祭りの時期になると、各家庭で餅をついてひし餅を作っていました。

30年ほど前、当時の宮村の婦人会で五色のひし餅を作ってみようと話し合い、25人ほどで作り始めました。

しかし、それぞれ自分の仕事もあり、商工会や名物のまゆびな作りに従事する人もいて、参加できる人が減っていきました。そこで、餅米を作っている水野さんが仲間から続けてくれないかと頼まれ、引き受けることになりました。

五色に込めた物語

作り始めた当初は着色料を使っていましたが、せっかくなら自然の色を使った

方が面白いと考え、きび、よもぎ、赤かぶ、かぼちゃを使って色をつけるようになりました。

これらの色や並び順には、意味が込められています。下から白・うす茶色・緑・ピンク・黄色の順に重ねたひし餅は「雪が解けて土が見えたところに緑の芽が出て、ピンクの花が咲き、実りの黄色になる」という四季の物語を表現しています。

餅米の稲作や真空パック作業などは家族と協力していますが、主な餅づくりは一人で担っており、現在のところは後継者もないといえます。

手間ひまがかかるひし餅作りは苦労もありますが、「来年も頼むわ」「嫁さんと孫が喜んだよ」という声がなにより嬉しく、作り続ける力になっています。

いま、
伝えたいこと



今のところ、五色のひし餅の後継者はいません。材料の餅米作りも大変やし、保健所の許可や真空パックにする機械も必要で、簡単なことではないでな。「もう少し勤めてからやろうかな」と言ってくれる人はいますよ。

毎年、ひし餅作りが終わると「今年もやれて良かった」と自分で自分をほめるみたいにつぶやくんです。ひとりで作り続けられるのは、やっぱりひし餅作りが好きだからやな。