

五色のひし餅

Gosyoku no hishimochi

語り手 水野美代子

聞き手 山本真紀

企画 高山市

取材日: 令和 8 年1月15日

五色のひし餅づくりのはじまり

飛騨はなんでも1ヶ月遅れなので、ひな様(ひな祭)は4月3日です。私の小さい頃は、家でお父さんお母さんが餅をついてくださって、ひし餅を作ったんです。その時のひし餅は今のひし餅よりでかかったんよ。1辺が15センチくらいの大きな三色のひし餅でした。そして今よりも薄かったですね。そういう風に各家庭で臼と杵で餅をついてひし餅を作っていたんです。

私が五色のひし餅を作り始めたのは、30年くらい前からかな。45歳くらいの時です。初めは宮村の村民会館(現・一之宮公民館)で作っていましたね。昔でいう婦人会みたいなメンバーで、ひし餅を作ってみようかって話になって作り始めました。

もともと25～6人の大勢でひし餅づくりをやった。はじめは、昔みたいにでかくて薄いひし餅を、鉄板の型に入れて作ったんや。色は白、緑、赤の三色やったかな。ひし餅が仕上がるまでに3日ほどかかるんです。餅をついて、すぐに切るっていうわけにいかないですからね。餅をついて、延べて、ほどよく固まってから切るとやっぱり3日間くらいかかってしまうね。

それから、だんだんやる人が減って10人になってしまい、その後もやっぱり自分の勤めもあるしってことで、4人ほどしか残らなかったの。残った4人のうちの2人はまゆびなを作ったり、商工会の仕事をしたりしていました。その4人のうちひとりが亡くなった時に、これからひし餅づくりをどうしようかという話が出たんです。その時に年配者の2人が「みこちゃん、あんた百姓で田んぼに餅米を作るとるで、今までより少なめでいいで、ひし餅づくりを続けてくれんか」とか「生きびなさま(生きびな祭)の時、まゆびなと一緒に売ってやるで、なんとかひし餅を作ってくれんか」って言われたので、ひとりでひし餅づくりを続けることにしました。

「ひし餅づくりの手伝いに来るさ」って言ってくれる人もいますが、うちの民宿には手伝いに来てもらうほどのスペースもないし、第一、湯気が出て危ない。だから「ひとりでのおんぶり作った方がいいで」って言って、10年間、ひとりで五色のひし餅を作っています。「もっと作れ、もっと作れ、売れるでな」と言ってくれる人もいますが、ひとりではなかなか数を増やせませんね。餅は5色作るで1回に5臼ついてます。毎年4回はつくかな。1臼で120個くらいのひし餅がとれるけど、商品にできるのはいいとこ80個くらいかな。全部でだいたい300袋くらい作っています。



水野 美代子
昭和22年8月2日生

プロフィール

昭和43年3月 結婚

平成11年頃 ひし餅作りの会を作る

その後だんだん人が少なくなり、
五色のひし餅を一人で作るようになる。

五色のひし餅

Gosyoku no Hishimochi

自然の色にこだわった色づくり

五色のひし餅の色には意味があります。一番下から上に向かって、白、うす茶色、緑、ピンク、黄色の順になっていて、その色の順番に物語があります。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冬から秋に向けての自然の様子を表しているんですよ。

実は、村民会館で最初に作っていた時は、自然の物だけを使った色付けではなく食紅や市販のパンプキンパウダーなんかも使っていました。私がひとりでやるようになってから、そんな色の付け方ではちっとも面白うねえでって、ヨモギや赤かぶ、かぼちゃなど自然にある素材を使うようになりました。

ヨモギは、隣のばあちゃんが「お前ひとりだとえらいで、摘んでくれるさ」と言って摘んでくれます。また、友達が「みこちゃんが使うようなヨモギがいっぱいあるで、こっちで摘んでやろうか」って電話がかかってきて、茹でてパリパリになるまで干して冷凍しておいてくれました。そういえば、ヨモギは1回、干したやつが風でひっくり返ってしまい、駄目になって捨てたこともありましたね。

ピンクの餅に使うのは赤かぶです。赤かぶの実をすりおろして、その汁をしぼって使っています。うちの父ちゃんが赤かぶを使ったら赤くなるんじゃないかと言ってきて、赤かぶを使うことに決めました。市内にある種苗店で赤色が濃くてきれいな赤かぶの種を取り寄せてもらって、うちの畑^{はた}に植えて育てています。

黄色のかぼちゃは、蒸した物をそのまま餅に入れると色は綺麗やけど、どうも日持ちがしないので、いろいろ試してみました。テレビ番組で野菜を干すと長持ちすると言っていたので、かぼちゃを薄く切って、干して、それをジャーってフードプロセッサで粉にしたものを冷凍保存して使っています。まず、かぼちゃは出刃包丁で4分の1ぐらいに切って、皮を取る。出刃包丁で切れる時は、おしがま^{おしがま}で切ります。おしがまは昔、蕨を切るのに使った道具です。切って皮をむいたのをスライサーで薄くスライスして干します。むいた皮は捨てずに千切りして、かき揚げにすると甘みがものすごいあっておいしいよ。

薄い茶色は作り始めた時から、キビを使っていました。昔はうちのおばあちゃんにキビを作ってもらったけど、今はキビを作る人自体がおらんのでお店で買って使っています。

ひとりで守り続ける五色のひし餅

うちの民宿には真空パックにする機械があるので、脱酸素剤を一番下に入れて、ひし餅を順番に詰めたのを父ちゃんに真空パックしてもらっています。毎年、ひし餅を作り終わった後「今年もやれて良かった」と独り言をつぶやいてしまうんです。誰も褒めてくれるもんもおらんで、自分を自分で褒めるみた



五色のひし餅

五色のひし餅

Gosyoku no Hishimochi

いな感じかな。

今のところ、五色のひし餅を作る後継者はいないんです。やっぱり「もうちょっと勤めてからなら」という人ばかりなんです。実際、ひし餅に必要なもち米を作るだけでも大変です。いろいろと手間がかかります。まず、苗を持って来たら白米の苗と、もち米の苗と分けて管理しなくてはならんし。さらにひし餅を作って販売しようと思うと保健所の許可もいるし、真空パックにする機械もある。設備を整えたり、食品衛生の講習に行ったり、お金もいります。

昔は、3月3日から4月3日のひと月の間は、こども達がよその家に飾られたひな様を見に行き、お菓子をもらう風習がありました。でも、今はそういうのが無くなっています。七段飾りを飾る家も減ってきたね。ひな様を親だけが飾るんじゃないしに、親子一緒に飾れたら良いね。ひな様のセットの中に入ると小さいひし餅を飾って、この五色のかいひし餅を買って飾るとまた気分的に違うんじゃないかな。

今年は、3月10日ぐらいに餅をついてみようかなと思っています。真空パックにして、市内の小売店と飛騨一宮水無神社ひだいちのみやみなしじんじやの生きびな祭で販売しますよ。飛騨の生きびな祭は、昭和27年（1952年）に養蚕業や農業の繁栄、そして女性の幸福を祈願する目的で飛騨一宮水無神社ひだいちのみやみなしじんじやで始まり、ずっと続いていますね。

ひし餅を作っていて一番嬉しいのは、「また来年も頼むわ」「孫にひし餅をやったら嫁さんと孫がものすごい喜んだよ」などと言われた時ですね。市内で販売している小売店にもひし餅を卸すんですけど、やっぱり、来年も頼むって言われるのは嬉しいですね。ひとりでひし餅づくりを続けていけるのは、やっぱりひし餅づくりが好きだからできるんだと思います。



色とりどりの餅を切り分ける