



『ほおば巻き作り』

天池区 半田 ミツオ



ほおば巻きをご存知でしょうか？藤村のふるさと木曽谷で旧暦の端午の節句の頃各家庭で作られるお菓子で、米の粉のお団子を朴（ほお）の木の大きな葉に包んで蒸したものです。私はこれを手作りして九年になります。二十年程前仕事の都合で郷里上田から木曽に引っ越し、親切なお近所の方から六月はじめに手作りのほおば巻きを頂きました。初めて見るそのお菓子は緑色の葉に何かが大切そうに包まれ、ほおば巻きにイグサで縛ってありました。包みを解

くと中からうつつすら葉の緑色が移ったお団子が現れ、食べると爽やかな葉の香りが口に広がりました。こんなに美味しくて見た目も楽しいお菓子があったのかと興奮したのを覚えています。大きな葉が朴の木の花だということも初めて知りました。それから木曽を離れ小諸に落ち着き、何気なく買った郷土料理の本の中にはおば巻きのレシピを発見しました。途端にあの時の興奮や大らかで素朴な木曽の人々の顔が目につくか、どうしても作りたくなってしまう。朴の木が沢山自生している木曽と違って葉の入手は少し大変でした。本を頼りに何とか完成したそのほおば巻きは、開くと葉がお団子にくっついていたり、餡が飛び出たりしてなんとも不恰好でしたが懐かしい味がしました。食べ終えてまた作りたい、次はもっと上手に作りたいと思いました。以来ほおば巻き作りは私の密か

な年中行事となりました。実家や近所の方に味見してもらいますが大抵は妻と子ども達が食べてしまいます。木曽出身で小諸に住む方からは採り時を逃すと葉が柔らかすぎたり硬すぎたりして上手くないかなんことを教わりました。久々に木曽へ行った際にはお菓子屋さんへ飛び込んで事情を話したところ面白がつて下さり、冷めても硬くなりくいコツを教わりました。また庭に朴の大きな木がある方を天池に発見し、梯子と命綱も借りて決死の思いで葉を採りました。思い返せば、ほおば巻き作りを通じて様々な方と出会えたように思います。軽井沢の知人からももらった朴の苗木も庭でぐんぐん成長し、ついに葉を自前で調達できるようになりました。十年目の今年は餡の自作とイグサの入手が目標です。新しい出会いも楽しみです。



俳句

渚 会

- 振り向きもせぬ狐通して耕やせる 大澤 美佐子
- 凍豆腐博多に仕上げ煮付けけり 大草 通則
- 行く先は龍宮城へ難流す 岡部 芳子
- ハハホホ笑いのヨガに春近し 尾沼 せつ子
- 繰り返す録音の指示冴返る 木内 光子
- 朝羽振るあをさ残れり忘れ潮 森田 幹子

短歌

小諸短歌会

- 手術して体重六キロ減りたるも 癒えて平常二キロ増えたり 小山 力
- テレビ見つ声出し笑い歌唄う 独居の夜のわが狂想曲 山口 忍み子
- 走り初め小中学生に武者姿 幟も混りて軽やかに行く 畑 忠房
- 氏神様に私の分と夫の分 賽銭入れて祈る元旦 佐藤 初子
- 紅白は紅組が勝ち終りたり 新しき年をひとり迎ふ 篠原 昭枝
- 雪の無き狭庭に遊ぶ群雀 何を啄む土を叩きて 友野 喜子