

9. きなこまま

最上地方

材料

おにぎり	10 個
きな粉	70 g
ほうの木の葉	20 枚
黒砂糖	30 g
塩	少々

用具

- ひも（わら） 5 本

作り方（準備）

- ご飯を炊き、おにぎりを作る。
きな粉と黒砂糖と塩を混ぜ合わせる。
ほうの木の葉 2 枚を準備し、葉裏を手前に向けて十字に重ねる。
中央に をあげて、熱いおにぎりを置き、葉で包む。
細いわらひもをかけて結ぶ。

参考

紙が豊富になかった昔は、大きくなるほうの木の葉っぱが包装紙の代用であった。

ちょうど6月の田植え頃に大きくなるので、「きなこまま」はよくこれで包んだもの。

顔を葉っぱに近づけて食べるので、開いた頃に木の葉の香りに移り、プーンとくる自然の香りは仕事の疲れを癒してくれた。

昔懐かしい香りのひとつである。

（戸沢村 親友会） 斉藤 洋子

わが家の味

素朴な味を次の世代へ
米沢女子短期大学講師 **遠藤和子**
私の母は置賜人の父と一緒に
なつて昭和の初めから米沢に住んでか
らは、郷に入つては郷に従えで、何
時も長い冬のために、台所の棚や天
井に、野菜、山菜、野草類の乾物や
漬物が、年度別に整理され貯蔵され
ていました。又、四季の移り変わり
と共に自然の幸を子供にあった味に
創意工夫して食卓に供してくれたこ
とを今更深く感謝しております。今
でもわが家では春の「ふきのとう味
噌」「うこぎの切りあえ」秋の「山あ
けびの茸づめ」お年とりに食べる
「粒々煮」、寒中の「新巻鮭の粕汁」
は、どうしても欠かせない行事食と
なっております。みちのく山形の自
然は厳しいが、その中にいつも暖か
い素朴さとねばり強い底力が基調に
なっているふるさとの味をいつまで
も誇りにしたいものです。