

ひなまつりには「おこしもん」

(1) 「おこしもん」ってなに？



はい、左の写真←が「おこしもん」(おこしもの)です。三月の御節句(ひなまつり)に作られる、米粉の押し餅です。

緑区では、広く「おこしもん作り」の習慣が残っています。和菓子屋さんでも売られています。

しかし、同じ名古屋市でも、西の方では余り知られていません。「名古屋市史」や「愛知県史」によれば、三河や知多、尾張東部に近い地域に主に伝わっているようです。(筆者の母方の里は豊田市のはずれですが、ひなまつりにはおこしもの

のとひし餅作りが定番のお楽しみでした)

この伝統を若い世代や、新住民の方たちにも伝えるべく、毎年2~3月になると緑区役所地域力推進室主催の「おこしもん作り」体験教室が、緑生涯学習センターや徳重地区会館で行われます。ここに載せた写真は、平成26年3月1日の教室で撮らせていただいたものです。

手順としては、

①型を準備します…

「おこしもん」の名前の由来は、型で「押し」からだとも、型から「起こす」からだとも言われています。現在でも販売されていますが、教室では代々伝わっている、味わいのある型も使われます。



めでたいタイ。



プロペラ機。



立派な桃。

②うるち米粉(上新粉)に熱湯を入れ、こねます。(やけどに注意!)

③しっかりと木型に押し入れ、はずします。④食用色素で色つけします。(以上、下の写真↓)



⑤蒸し器で20分蒸します。お餅が透き通ってきたらできあがり。

砂糖醤油などをつけていただきます。モチ粉のお餅とはまた違ったおいしさです。

(以上、右の写真→)



機会があれば、ぜひ体験教室に応募して、講師の皆さんに昔の思い出など聞きながら、皆でわいわい楽しく「おこしもん作り」に挑戦してみてください。開催については、1~2月頃の「広報なごや」緑区版などでお知らせがありますのでご確認ください。

参考文献：「新修名古屋市史9 民俗編」(名古屋市 平成13) p412、p596

「愛知県史 別編 民俗2 尾張」(愛知県 平成20) p605-606、p668

「愛知県史 別編 民俗3 三河」(愛知県 平成17) p412-414

「郷土の味その1 家庭で作る伝統お菓子「おこしもん」」(須原敏行/文、宇藤安方/写真、「緑歴史ひろば」2013年3月号掲載 緑区ルネッサンスフォーラム発行) ほか