

開拓当時の食 再現



しみもちを編み上げる参加者たち

旭川市東旭川町米原の体験型観光施設、米飯舎（旧旭川第一中）で13日、米飯地域の食卓と題したイベントがあり、多くの市民が開拓当時から受け継がれる食文化を楽しんだ。

このうち、福島県から入植した人たちが田植え時期に保存食にしていた「しみもち」作りには18人が参加。米原、瑞穂両地区への入植者の子孫ら7人が講師となり、うるち米などにヨモギを加えたもちを切り分け、ビニール

テープで編み上げた。指導した農業佐々木善紀さん（64）は「レシピが残っていないため、仲間の食感を頼りに材料や分量を再現するのに苦労した」と話していた。（森田彰）