

伝統の凍み餅再現



米飯地区で古くから伝わる保存食「凍み餅」(旭川市で)

旭川市東旭川町

北海道旭川市東旭川町米原(米飯)「ぺいばん」地区の旧旭川第一中学校の校舎を再利用した体験型観光施設「米飯舎」へ「ぺいばん」で13日、地区の食をテーマにしたイベント「米飯地域の食卓」が開かれ、多くの市民が入植当時から受け継がれる食文化を楽しんだ。

米飯地区は福島県からの入植者が多く、昔から伝わる保存食「凍(し)み餅(もち)」を、地域のお年寄りの記憶をもとに再現した。今では作る家庭がほとんどいなく、伝統

的な「凍み餅」の作り方を伝えようとするこの日、地元有志が研究会も立ち上げた。「凍み餅」は、くず米の粉を団子状に練り上げ、寒い野外で凍らせることで、長期保存が可能になり主に田植え時期の保存食にしていたという。

会場では家庭料理のパネル展やもちつき、大豆を石臼でひいたきな粉づくり体験が行われ、出来上がったきな粉ともちには参加者らに振る舞われた。また、開拓当時羊を飼っていたその毛を利用して衣服を作っていたことから、この地区に伝わる織物体験も行われた。

イベントは旭川市の「旭山・農村ツーリズム拠点構築業務」委託事業で、体験型観光プログラムなどの企画・運営を行う㈱アグリテックと地元有志が主催した。

入植当時の食文化紹介