

ロード トウ ソウル
Road to Soul
ごはん
ちまき編

ところ変われば品変わる ご当地の味をご紹介します

男児の病氣や邪氣をはらう行事でもある端午の節句。ちまきは、この日に食べるモチの総称で、古くは茅（ちがや）の葉で巻いたことが、その名の由来とが。モチ米やうるち米、葛粉などで作ったモチを茅、柏、真菰（まこも）、ミョウガなどの葉で包みますが、形を含めて地域性が見られます。

笹巻き

【山形県】

三角や円錐、
げんこつなど
多彩な形

笹の葉には防腐や乾燥防止の作用があるといわれ、古くから食べ物の包装に使われてきました。笹の葉へ水に浸したモチ米を入れ、もう1枚の葉で包み込み、い草などで結んで熱湯でゆえます。三角型、円錐型、げんこつ型など、地域によって形が異なります。



©おいしい山形推進機構

ほお ば 朴葉巻き

【長野県】

朴の葉で
巻く木曽地域の
祝いモチ

標高が高い木曽地域では柏の木は少なく、代わりに朴の木の葉を使用。米粉に熱湯を注ぎよくこね、中に餡を入れて朴葉で巻き、蒸します。木曽地域の端午の節句は6月5日に行われ、山から朴の葉をとってきて、手作りする家庭が今も多いのだとか。



©木曽町観光商工課

あくまき

【鹿児島県】

あ ぐ
灰汁で
煮込み、
竹の皮に包む

関ヶ原の合戦で島津義弘が日持ちする、あくまきを持参したのが始まりと伝わります。竹や木の灰からとった灰汁に浸したモチ米を孟宗竹の皮に包み、灰汁水で数時間煮込みます。灰汁に含まれるアルカリ成分が雑菌の繁殖を抑え、長期保存が可能です。



©P. K. N