



あんぼって知ってる？

ドライブインや観光物産館などでよく売られている、昔なつかしのおやつ？ごはん？・・・？
郷土の味です。

雪国越後の早朝の仕事は「雪踏み」
一晩降り続いた雪で埋もれた道を
朝、子ども達が学校に行くまでに、道をつけてくれる。
大昔の事じゃないですよ。

私が小さい時、よく爺ちゃんが「雪踏み」をしてくれました。
子どもが学校に出かけた後、爺ちゃんは朝ごはんを済ますと、
また身支度を整えて、次は屋根に上がって雪掘りに精を出す。
夕御飯が終わってから、また外に出て、
今度は明日の雪を下ろす場所をつくるために、
今日下ろした雪をどかして、遠くまで運ぶ。
家を守るために、冬の生活は雪との戦いの毎日でした。昔から・・・

そして、もう一つの仕事・・・

とある農家のお婆ちゃんから聞いたお話です。
婆ちゃんが若い時は石臼で引いた「いるご」（くず米の粉）をこねて
「あんぼ」を作る事が仕事だったって。
いるごを一粒も飛ばさないように丁寧に粉にするのが夜なべ仕事。
翌朝は暗いうちに起きて、
粉に熱湯を注ぎ、ゆっくり鉢の中でこね、
その中にあらかじめ水に戻しておいた「よもぎ」をしっかりしぼって混ぜ、

またよくこね、厚く伸ばして・・・

中身に塩漬けした大根菜などを刻んで入れ、くるむ様に包み、
5から6センチの大きさに丸めて出来上がり。

あんぼは、囲炉裏の熱い灰の中に入れて蒸し焼きにするか、網で焼いて食べたんだと。
「かったくて（固くて）ちっと（少し）お湯で、にいと（煮ると）やっこく（柔らかく）
なった」とか・・・。

米どころ新潟。しかもここはブランド米「南魚沼産コシヒカリ」の産地。
今ではあんぼを主食として毎日食べているお家はないが、当時は、米は最大のお金になる商品だったため、自分達が食べるものではなかった。

いかに年貢米や売れる米をたくさん取るか、努力をし、一方では米をいかに家で食べないようにするかを工夫して・・・

その代表的な方法が、米以外のモノ、くず米を利用した草もちやあんぼだったわけです。

米以外の穀類も作っている地方であれば、その穀類を食べて

米は売ることができるけど、冬が長い雪国、南魚沼は穀類の生産は少ない。

そこで、くず米の利用が主婦の腕の見せ所だったのです。

石臼での粉ひきは主婦の欠かすことのできない仕事で、くず米の粉は毎日の主食として食卓に上がっていたそうです。

なんか泣ける話だな・・・

今ではあんぼや草もちは、観光のお客様向けに売られていたり、田舎体験メニューの「あんぼづくり」は人気商品になっているけれど、昔を知っている地元の人にとってあんぼや草もちは、哀愁のほろ苦い食べものなんじゃないかな・・・。

今の時代、食物繊維たっぷり、ヘルシーな「あんぼ」は女性に人気のスローフードなんです。

そうそう、忘れちゃいけないのがこの「あんぼ」は保存食としても相当な優れモノ。

昔の人の生活の知恵は本当に素晴らしいです。