



私は子どもの時から、固くなった笹団子が好き。
ちょっと硬いけど、柔らかいのを食わずにとっておき、
固くなるまで待つ(笑)

笹団子とは、雪国新潟に春が訪れ、田植えという一大作業を終えた新緑の頃、
摘み終えたばかりの新しい笹の葉で米の粉をこね(こねこね・・・)、
俵型に丸めたものを(くるくる・・・)一つ一つ大切に包み
キャンデーみたいに両端をクルクルっとねじり、そこを「すげ」で結んだ団子のことです。

団子の生地の中にヨモギの葉を混ぜて入れます。
何とも言えないいい香りがします。
むか～しむかしから受け継がれてきた故郷の味です。

実家の母は、毎年、遠くに住む親戚に「ちまき」と一緒に送っています。
もらった人は故郷を思い懐かしみ、
届くのを毎年楽しみにしていると聞きました。

笹団子の起源は、戦国時代の越後の武将 上杉謙信が戦に行くときに、
携帯食、保存食として持って行ったとも言われています。
また、1939年の「新潟国体」で新潟県の名産品としてPRしたところ
全国に広まったとも聞いた事があります。
今では、新潟県を代表するお土産品となりましたが、

昔は農家の各家庭で、お祭りやお祝い事、
田植えの後の五穀豊穡を願う特別なふるまいとして、
手作りの食べものでした。

笹の葉でくるむと日持ちするとか、新芽を食すると元気が出るとか、成長するとか・・・
昔の人の知恵はすごいです。
大切な人を想い、体にやさしい食べ物として長い年月受け継がれてきたのですね。

私も観光バスガイド時代に「笹団子作り体験ツアー」で、実際に御団子を作った事がありますが、
想像以上に「すげ」の結び方が難しかったのを覚えています。
こねて、くるくる丸め、包み、結び、蒸し、とても手間のかかる作業でした。
でも、手作りの味は格別でした。
今も時々固い笹団子を食べたくなります。

みんなでお茶する癒しのいっぶくの味として・・・
大切な人に届けたい故郷の味として・・・
召ませ極上の笹団子を！！