

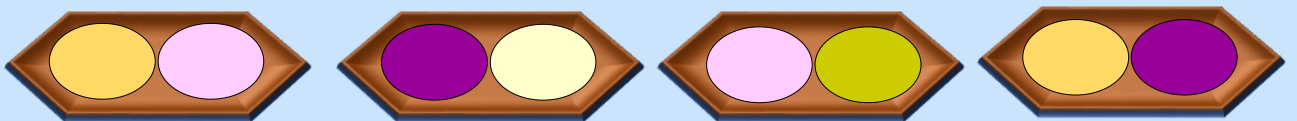
モチモチ

三重もちもちプロジェクト
(三重創生ファンタジスタクラブ)

いらっしゃいませ！
三重の餅菓子は
いかがですか？



オモチドリ



三重を元気にするお餅の力

餅菓子に関するアンケートを実施
老舗企業に直撃インタビュー
地域の餅つき大会に潜入
地域に伝わる餅菓子を実際に手作り
など

目次

- P2 三重創生ファンタジスタクラブ
&
三重もちもちプロジェクト とは？
- P3,4 若者ノ
餅菓子へノ意識ヲ調査セヨ！
- P5,6 見学！ へんば餅ができるまで
- P7,8 捜査！ 御福餅のあれこれ
- P9 潜入！ 餅つき大会 in 名張市
- P10 つくってみ！
三重に伝わる家庭の餅菓子

三重創生ファンタジスタクラブ

(MSFC)って？

MSFCでは、三重県の活性化を目的に、
学生が様々な活動を日々行っています！
市町村に取材へ行き、PR動画を作成したり、
三重県の食文化の1つである
餅菓子の魅力を発信したり、
学生主体で地方創生に取り組んでいます！！



そして、この冊子は三重県の餅菓子の魅力を
広く知ってもらうために、
MSFC「三重もちもちプロジェクト」によって
作成されました！！！！

今、これを読んでくださっているあなたに
三重県の美味しい魅力が伝わりますように…。

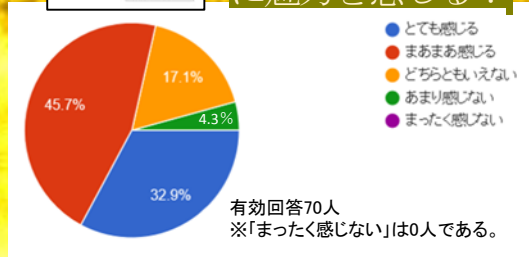
三重創生ファンタジスタクラブ (MSFC)
「三重もちもちプロジェクト」
メンバー一同

餅菓子に関する意識調査 @ 三重大学教職員

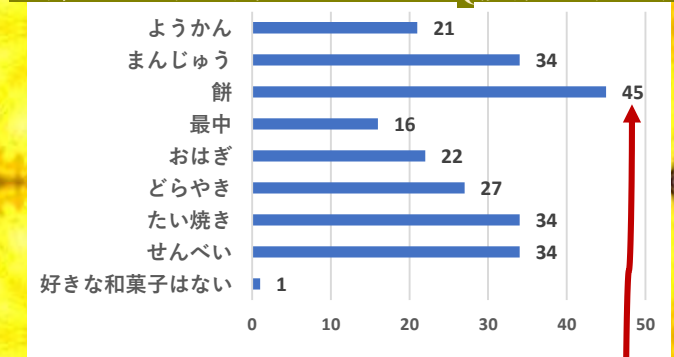
「三重もちもちプロジェクト」メンバーでアンケートを作成し、紙媒体またはウェブ上で回答していただきました！



三重県発祥の名物餅に魅力を感じる？



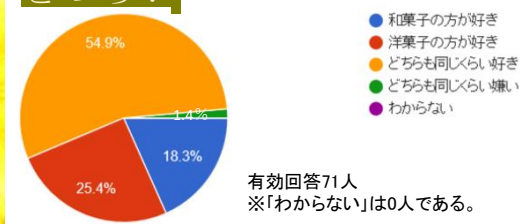
和菓子の中で好きなのは？(複数回答可)



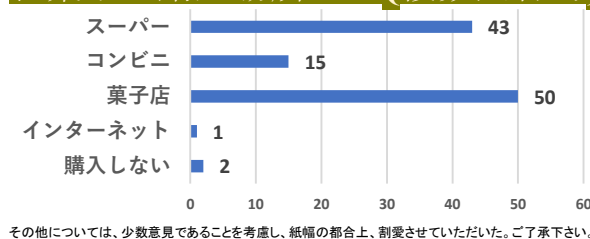
その他については、少数意見であることを考慮し、紙幅の都合上、割愛させていただきます。ご了承下さい。

餅菓子が人気！

和菓子と洋菓子、好きなのはどっち？

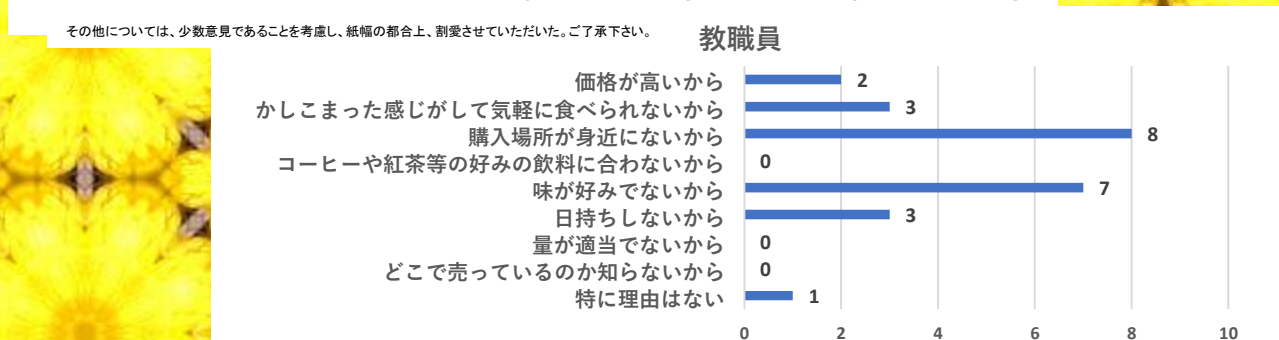


和菓子の購入場所は？(複数回答可)



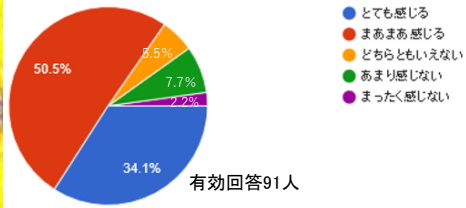
アンケート概要
 実施期間: 2017年7月20日～31日
 対象者数: 三重大学教職員81人、学生841人
 有効回答数(率): 教職員71人(87.7%)、
 学生91人(10.8%)

洋菓子より和菓子の購入頻度が少ない人に対して、和菓子の購入頻度が少ない理由は何ですか？(複数回答可)

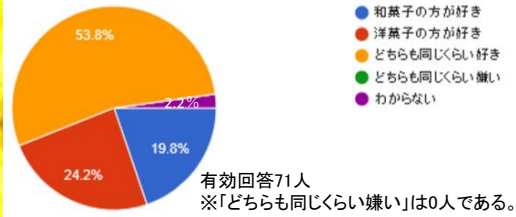


餅菓子に関する意識調査 @三重大学学生

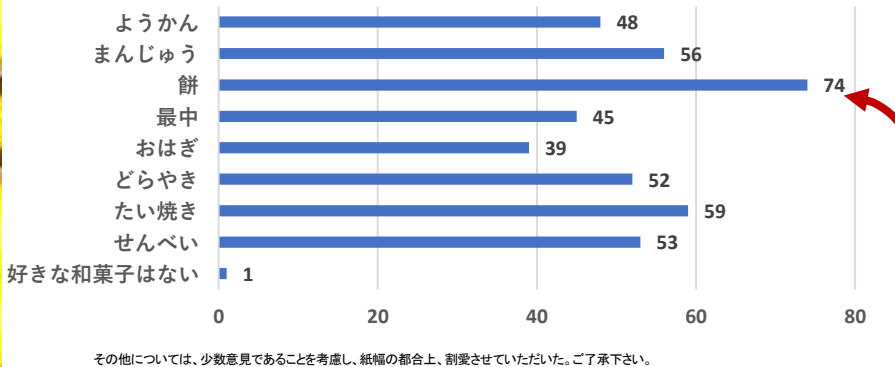
三重県発祥の名物餅に 魅力を感じる？



和菓子と洋菓子、好きなのは どっち？

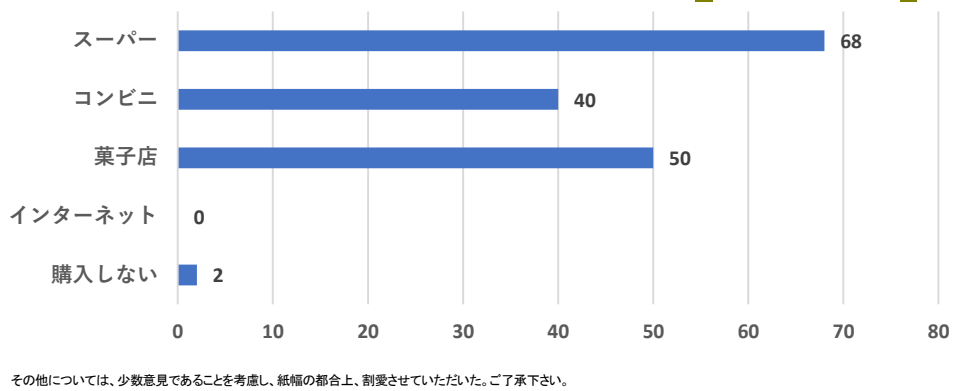


和菓子の中で好きなのは？(複数回答可)



餅菓子が人気！

和菓子の購入場所は？(複数回答可)



餅業界を活性化していくには？

(自由記述、教職員・学生混合)

- ・ 県外の物産展で出店する。
- ・ フェアの開催を増やすことと、広告する際にTwitterやFacebook、InstagramなどのSNSを多く活用し、目につきやすい環境を作る。
- ・ 雰囲気とか街の空気感を大事にする。あと商品と地域性のマッチング。京都の茶屋で着物を着た若者がお茶を飲んでいることは珍しくないように、業界が単独で盛り上がるというよりは、地域レベルでその地域の特色や活性化のベクトルを決定して、そこにそれぞれの業界が、それぞれの特徴を生かして乗っかる形がよい。
- ・ パッケージをおしゃれ&高級感ある仕様にすると若者に売れると思います。和風モダン的な・・・！
- ・ 個別包装と日持ちの問題は解決される必要があると思われる。
- ・ 菓子の意味を知ってもらえるよう写真や歴史を添えて発信する。

～ 餅菓子紹介 その巻 ～

へんば餅



基本情報

～ 有限会社へんばや商店 ～

- ・創業1775年
- ・代表 - 奥野耕二郎代表取締役社長
- ・〒519-0501
三重県伊勢市小俣町明野1430-1
- ・☎0596-22-0097

(有限会社へんばや商店 会社概要 <http://henbaya.jp/company.html>)

へんば餅でお馴染みのへんばや商店。地元の人々は愛着を込めて「へんばやさん」と呼んでいる。そのへんばや商店の奥野社長にお話をうかがうことができた。へんば餅へのこだわりは、「毎日同じものを出すこと」。簡単に聞こえるかもしれないが、その日の気温・湿度など、様々な条件によって材料の状態も常に変化する。それを汲み取り、対応しながら、製造を行っている。しかし、長い歴史の中では、世代や時代に合わせて味を少しずつ改良してきたという。

へんば餅といえば、販売は伊勢にある4店舗が中心であり、県外で販売が行われることはほぼない。それについて奥野社長は、第一には、地元の方々のことを考えているため、そして、現代の全国の美味しいものが容易に手に入るという中で、へんば餅は伊勢に来ないと食べられないという特別感を持たせるためと語った。ただ、伊勢周辺に餅菓子が多く存在するというのの一つの文化であり、その文化を外へ発信したいとも語ってくれた。

～ おもちどり先生のメモ ～

Q. 餅と団子の違いは？

→ 餅はもち米を蒸してついて、ちぎって丸めたり伸ばしたりしたもの。団子はうるち米などの米粉を水かぬるま湯を加えて、こねて丸めて、蒸したりゆでたりしたもの。実は、へんば餅は「団子」なんだよ！

一般社団法人 日本和食卓文化協会
お餅とお団子の違いは？
(<https://www.nihonwasyokutakubunka.com/blog/cat03/37>) より



～ 奥野社長への取材の様子～

～ へんば餅ができるまで ～

一. 餡の製造

餡のもと(「餡なま」という)に砂糖、塩を入れ、蒸気を加えて蒸す。その後、箱に移し替え、1日冷ます。



二. 餅生地(餅生地)の製造

上新粉に水を入れ、蒸気を加えて練る。練り終えた生地を一度冷やした後、酵素を入れて搗く。



三. 包餡

包餡機で餡を餅生地に包む。



四. 焼き目を付ける

包餡されたへんば餅を整列し、焼き目を付ける。



五. 冷却

出来上がったへんば餅をマイナス4度で7分間冷やす。



六. 包装・箱詰め作業

レーン上で、手作業でへんば餅を5つずつ並べ、機械によって袋詰めを行う。最後に、ばんじゅうと呼ばれる大きな容器にへんば餅を並べ、販売に出す。



製造工程は、その作業の多くを機械が担っている。しかし、熟練の職人が機械や材料の量に対し細やかな調整を行い、製造の過程では何重にも人の目による確認がなされた上で、我々の知る、あの美味しいへんば餅ができるのである。



～ 餅菓子紹介 その貳 ～

御福餅



基本情報

～株式会社 御福餅本家～

- ・創業1738年
- ・代表－西川三男代表取締役社長
- ・〒519-0609
三重県伊勢市二見町茶屋197-2
- ・☎0596-43-3500

(株式会社御福餅本家 会社概要 <http://ofukumochi.com/company/>)

続いて、伊勢市二見町にある御福餅本家さんにインタビューをさせていただいた。対応してくれたのは営業統括の飯嶋さんと、営業課の加納さん。御福餅本家は創業280年、今の社長さんで11代目になる老舗だ。キャッチコピーは『伊勢のやさしいお福(すそ)わけ』。そこに込めた想いを詳しく聞いた。

使用する原材料は国産にこだわっている。もち米は佐賀県産の「ヒヨクモチ」、小豆は北海道産の「きたろまん」。代々の職人が長年考えた最良の組み合わせだそう。

餅を一口大に切る「芯切り」、切った餅に素早くあんこをのせる「餡付け」の技術は、経験によって培われる職人技である。

他企業のような大量生産・大量消費の機械製造は御福餅本家の理念に合わない。全て手作業で箱詰めする親しみやすさこそが1番のこだわりだと語ってくれた。

～ おもちどり先生のメモ ～

もう一つの名物
『御福マックアイス』

昭和24年から発売されている、こし餡アイスキャンディー。伊勢市内のスーパーマーケットでも販売されているよ。ハードな食感に、クリーミーなのにあっさりとした甘さはどこか懐かしい味わいだ。

(株式会社御福餅本家 商品のご案内
<http://ofukumochi.com/products>)



～ 熟練の職人技 餡付け作業～
(速すぎて手元が見えない！)

伊勢は餅菓子文化の盛んな地域であるものの、赤福以外の餅菓子について知っている人はそこまで多くないだろう、と話されていた。ひとつの企業だけでなく、餅菓子を製造する多様な企業が切磋琢磨し、餅文化を継承していくことが理想だという。

現在悩んでいることを聞くと、後継者育成の問題や、昔に比べ二見町の賑わいがなくなっていることだと教えてくれた。昔は賑やかだったお店の前の道(夫婦岩表参道)は、今や最寄り駅のJR二見浦が無人駅になっているほどだ。

最後に、考案に2ヶ月かけたという新商品の「透き通るぜんざい」を頂いた。餅自体に塩味がついているため甘すぎず、普通のぜんざいよりあっさりとした味わい。餅は焼き目が香ばしく、3つも入っていてボリュームがある。透明な汁と豆の形を残した小豆が特徴的。口直しの梅かつおはオリジナルに開発されたもの。器にもこだわっている。

最近では若い社員たちによってtwitterやInstagramなどSNSでの宣伝が強化されたり、ソフトクリームや天然氷のかき氷といった新商品を出すなど、新しい取り組みが進んでいる。厳しい環境に負けず、ひたむきに老舗の味を守り続ける姿勢を、これからも応援していきたい。



インタビューの最後に
頂いたぜんざい。
梅かつおの酸味と
塩辛さが、甘いぜんざいを飽
きの来ない味にしている。

餡付けの様子が
店内から見学できる。



潜入！餅つき大会

三重県名張市 錦生市民センター



みなさんは「餅つき」といって、どのような光景を想像されるだろうか？
親類が集まって正月準備を行う際や、イベントでよく目にするのは右図のような臼と杵を用いるものだろう。また、近年は電動の餅つき機も家電量販店で購入できるようになり、餅つきが一気に手軽なものになったのではないだろうか。そんな中、変わった道具を用いて行われる餅つき大会があるとの情報を得た我々は、潜入調査を決定した。

潜入当日、餅つき大会が始まる前に準備の行われている調理場を見学させていただいた。

今回は普通の餅のほか、ヨモギを入れる草餅、古代米を使った赤い餅を作るようだ。ヨモギは春のうちに近くの土手で採り冷凍保存してあったもの、古代米は近くにある神社の方が育てたものらしい。用意されているトッピングは、大根おろし、こし餡、つぶ餡、きなこの4種類。餡子を2種類用意しているあたりが流石だ。（写真↓）



しかし、ここまではよくある餅つきとほとんど変わらない。そうこうしている間に地元の子供たちが駐車場に集合し、餅つき大会の開始が告げられた。

一風変わった餅つき

臼に入れられた餅米を、杵を短く持って押しつぶしていく。と、ここで「千本杵いこうか！」という声とともに、地元の方々が壁際のバケツに入れられていた木の棒のようなものを手に取っていく。

どうやらこれが変わった餅つきの道具「千本杵」のようだ。長さが2m程度あり、バットよりも少し太いくらいのまっすぐな木の棒。恐らく若い木の幹であると思われる。持つあたりは皮が付いたままだが、先端から4分の1くらいは皮が剥かれている。しかし、それは杵と呼ぶにはあまりにも見た目が棒だった。



伝統の千本杵

地縁法人錦生自治協議会の方にお聞きしたところ、それもそのはず。木の実などをすりつぶして食べる文化ができたころの形がそのまま残っているといわれているようだ。

いただいた資料(名張民俗研究会編『名張の民俗』1968年)によると、名張では千本杵を用いた餅つきが伝統行事の中で行われてきたようだ。

今回の餅つきでは見られなかったが、特有の動作があるらしい。神社の秋祭りで餅つきを行う際などは、ある程度餅がつけてきた頃に皆が杵の先で餅をすくい上げ、息を合わせて空中へ振り上げるといった動作を行う。振り上げた餅が臼の中ではなく地面へ落ちてしまうこともあるが、また杵の先で拾い上げて臼へ戻し、餅つきを続ける。出来上がりは砂まじりでもいいようだ。

今回食べた千本杵でついた餅は、米の粒が少し残る程度だった。千本杵はまっすぐな棒状のため、あまり力がないとしても簡単につくことができる。一斉に複数人でつくことができるが、千本杵は現在の杵のようにつく面積や重量が大きいため、完全につき終わる前に餅が冷めてしまい、米粒が残った状態になるようだ。

また、千本杵を使う餅つきは神事などで行われてきた。たくさんの人が一斉につくため、「祝い唄」などを唄うことにより、タイミングを合わせつくことができる。その光景はとても賑やかで楽しい。中でも、唄の途中で皆が一斉に「ヨイショ！」と声を出す場面はとても一体感があり、千本杵を握る手にも力がこもった。



↑出番を待つ千本杵。下のバケツには水も入っている。

←千本杵で餅をついている様子。6人が一斉に臼を取り囲む。

伝統文化を後世に…

千本杵を用いた餅つきは神事や年間行事の一部となっており、大切な伝統である。しかし、少子高齢化や若年人口の都市部への流出により、千本杵の餅つきも担い手が少なくなってきている。そういった現状の中、今回の餅つき大会は、楽しみながら地元の伝統を次の世代に伝えていけるようなイベントだった。存続が危ぶまれている伝統文化は、ほかにも、ほかの地域にもあるだろう。こういった取り組みを地道に続けていくことが大切なのかもしれない。



←最後に参加者全員でパシャリ。寒空の下でも子供たちが楽しそうに遊んでいたのが印象的だった。これからも元気な錦生で！

製作 - 藤田 彩花

～ 伝統餅づくり ～

三重県には古くから親しまれてきた、
家庭で作られる餅菓子がある。
ここではその中から一つ紹介したい。

❖ なべ餅（ないしょ餅）❖



なべ餅（ないしょ餅）

三重県の中部に位置する大内山村の辺りで作られる。鍋の中でつき合わすことから「なべ餅」の名が付けられ、鍋の中でつくのは、餅つきの音が近所に聞こえないようにという配慮からであり、ないしょ餅ともいう。

一般的に餅はおめでたいときにつくもので、近所に配るのが習わしであるが、近所に配るほどではないときや餅を食べたくなったりなど、こっそり作る必要から、鍋の中でつき合わせる方法が行われるようになり、それが名前になったと言われている。なお、十分につけていないので、米粒が残っているのが特徴である。



なべ餅をつく様子 →
(今回はすりばちで行った)

❖ 材料（15個分）❖

- ・もち米 1.5合
- ・うるち米 1合
- ・よもぎ 20g
- ・餡 300g
- ・塩 少々
- ・きな粉 適宜
- + 砂糖（お好みで）

❖ つくり方 ❖

- 一. もち米とうるち米を一緒に洗米し、鍋で炊く
→ 炊き水量は、もち米は重量で同量、
うるち米は1.5倍で計算する
- 二. よもぎを細かく刻む（よもぎはなくてもよい）
- 三. 餡を1個20gに丸める
- 四. 米が炊き上がったたらよもぎをのせて蒸らし、
15分程したら塩を混ぜ、鍋の中でつく
- 五. 米に粘りが出て餅のようになったら、
15個に分け、丸めた餡を包んできな粉をまぶす

❖ 伝統餅のつくり方を教えていただいた講師 ❖
成田 美代 先生（三重大学名誉教授）

またのご来店
お待ちしております！



三重創生ファンタジスタクラブ 三重もちもちプロジェクト
「モチモチ」

2018年3月31日発行

製作 三重創生ファンタジスタクラブ
三重もちもちプロジェクトメンバー
岡本大和・椿仁美・藤田彩花・吉田紋華

編集 三重大学地域人材教育開発機構
特任講師 佐藤彩子
〒514-8507 三重県津市栗真町屋町1577

印刷 株式会社コミュニケーションサービス
〒514-0004 三重県津市栄町2丁目420番地

オモチドリ

三重もちもちプロジェクトのマスコットキャラクターとして、製作しました。三重県の鳥として指定されているシロチドリと、鏡餅を組み合わせたキャラクターです。