

むかしばなし

猿 聳 入 (さるむこいり)

昔々な、娘を三人持ったおじいさんが田んぼ作りよってな。田の水をかけよって、なんぼにも、田の水がかからん。ほいて一生懸命におじいさんが田の水をかけよったら、お猿ができて「娘を一人くれたらな、田に水をしかけてやる。」って、ほいてからは、「そんならまあ、帰って娘に問うてみる。」それで一番上の姉に「お前、たんぼ作れなんだから、お米がとれんのじゃが、おとうさんのために猿の嫁はんになってくれるか。」といったら、「私、猿の嫁はんにはならん。」って。ほいて、その次の娘に言ったら、「姉さんが嫁はんになれんのに、おしじやてなれん。」って。ほいて、一番、おと娘に言うたら、「ほんなら、かんざしと、おおきなかめを買ってくれたらな、嫁はんに行く。」って。「これは安い、ほんならこうてやろう。」て、ほいて、かんざしをさいて、そのお猿の山い行くのにはな、はしを通らにやいけん。ほいてそのお猿に大きなかめをおわして、かんざしのきれいなのをさいて、ほいて橋の上を通らにやいけんけに、行きよったら、おざっと橋の水のまん中ぐろい行った頃に頭を振って、かんざしを落して「ああ、しもうた。大切なかんざしが落ち込んだ。はやく拾ろうてきてくれ。」お猿がかめを負うたなりドンと飛び込んで、そのかめに水がいっぱいたまって沈んでしんでしもうた。ほいてその娘は、「一夜、寝もせず、そいもせず、お猿後家とはいわれまい。」と歌を歌いもって帰ってきた。

10 (赤松 田野シゲ子さん談 一宇村史より)



少しさめたら青のりやお塩をふります。

密閉できるタッパーに入れて、シャカシャカふると味がまんべんなくいきわたります。



できあがり!

揚げたその場で食べられるのが、自家製おかきのいいところ。

揚げたてのあつあつおかきをご賞味あれ♪

おかきの由来は?

鏡餅を刃物で切ることを忌み、槌で叩いて割ったり、手で欠いたことから「かきもち」の名がうまれました。この「かきもち」を「おかき」と呼ぶようになったのは室町時代の宮中で女房ことばとして使われたのが始まりとされています。

サクサクおかきを作ろう

◇ 材料 ◇

切り餅(あれば鏡餅)、サラダ油、
塩など …それぞれ適量



今は自宅でお餅つきをする家庭も少なくなりましたが、昔はこのへんのどの家でも臼と杵でついていました。うちではお鏡さんをつくるのはおじいちゃんの仕事。つきたてのお餅に両手を添え、打ち粉をしたもろぶたのうえでしゅっしゅつとまわして形作ります。あれよあれよと言う間にできあがっていくのが子供心にとってもおもしろかったのを覚えています。

御供えしてあったお鏡さんは、鏡開きのときにくずして食べます。ぜんざいにしたり、そのまま焼いて食べたりいろいろですが、私はとくにおかきが大好きでした。御供えしている間によく乾燥するので、歯ごたえサクサクの美味しいおかきができあがります。

今回は手軽に市販の切り餅で作ってみましょう。



1. お餅はお好みの大きさに切り分けます。
今回は3種類の形を用意。

2. 風通しのよいところで3日から一週間乾燥させます。
このときよく乾かすことがサクサクに仕上げるポイント。

3. 揚げ油を中温に熱し、ふくらんできつね色になるまで揚げます。



もとの大きさよりだいぶんおおきくふくらむので、お鍋に入れすぎ注意!
少量をじっくり裏返しながらかけてあげましょう〜。