

昔の市だご



○米粉(うるち米、もち米)

昔、だごには青米(あおごめ)を使っていました。青米とは、籾すりの時に最下級と選別された成熟不良の米のことで、色がまだ青いことから青米といわれました。青米は精米すると砕け散ってしまうため、ご飯としては食べられません。ですが、米は大切な主食ですので、捨てるのはもったいない。そこで青米を米粉にして使っていました。

青米には小石や砂が混じっているため「ゆり洗い」という独特な洗いをされていました。すり鉢に砕けた青米と水を入れてかき混ぜたあとざるに流すと、小石や砂はすり鉢の目に取り除かれ、浮かんでいる米だけがざるにかかる、というものです。市だごを作る3月に併せて、当時の主婦たちは2月の寒空の中、手を真っ赤に腫らしながら何度も何度も米を洗い、天日干しをしたそうです。それを石臼でひいたり、精米所で粉にして初市に備えました。

○あん

だごにまぶすあんこは、一般的に「さらしあん」が使われていました。「つぶしあん」は、当時高級品だった砂糖をたくさん使用するため、一般の家庭ではなかなか手が届かなかったそうです。

砥川地区の「砥川神社尾揚組座祭記録」には嘉永3(1850)年からの買物帖が残っていますが、砂糖は明治12(1879)年になって初めて記載されています。砂糖の記録が少ないことから、市場に十分出回るようになってから今の市だごの形になったと考えられています。

味は十人十色、家庭料理の市だご

市だごはもともと家庭料理で家庭それぞれの味がありました。現在の調理法では砂糖がふんだんに使われますが、市だごが作られるようになった当時、砂糖は大変入手困難なぜいたく品だったそうです。そこで砂糖の代わりに、漬した「からいも」や「干し柿の皮」を甘味料として使用するなど、それぞれの家庭で甘味を出す工夫がなされていました。

当時はもち米も高価だったので、うるち米だけで作っていたのですが、それでは「だご」がすぐ固くなってしまうため、次第にもち米を混ぜるようになりました。単純なことです、このもち米を入れる割合でも市だごの出来栄が変わります。料理の腕や家計のゆとり具合で変わるため、市だごは家庭の味、おふくろの味でした。

商工会女性部が市だご販売開始

時が流れるにつれて、だんだんと市だごを作る家庭が少なくなってきましたが、平成元年の木山初市で当時の商工会女性部が「市だごの製造実演即売会」を開いたことで、木山初市名物の市だごとして復活を遂げました。

約20年前の木山初市の写真

①ミニ動物園が開かれて、馬やヤギなどの動物が遊びに来ていました。②ミニSL機関車を楽しむ人たち。当時小学生くらいの人で、これに乗ったことがある人も多いのでは。③恐怖のお化け屋敷に並ぶ子どもたち。怖くてこの前を通ることを嫌がる子も。④現在の公民館きやま座前。大勢の人ばかりであふれ返りました。



①

②

③

④