

コンビニに行けば最新のお菓子が並ぶ現代の中でも、昔ながらの「やぎもち」は人気。遠くの親戚・知人へ送っても、喜ばれること間違いなし。時代を超えて愛される理由は、懐かしいおいしさ、手作りのあたたかさ、楽しさなどの魅力を感じさせるから。
「やぎもち」ひとつに込められた仙北市の底力。ここにもブランド力があるのです。

● 親しまれ続ける実力派 ●

今も昔も

やぎもち

人気

はじまりは米

「子供の頃、農作業の衣服のときや小腹の空いたとき、よくやぎもちを食べたな」と餅を丸めながら語る星雪館の門脇昭子さん。
「昔は今みたいに売っているお菓子がなかったから、家にある米でやぎもち作っておやつに食べたの。米と小豆はあるからね」米が主役だった時代に生まれたおやつなのです。



昔みでった「シナミ」のある餅作りでど思ってもらっす

「昔、上桧木内の実家で作ってらったやぎもちは、餅米どご一晚水さつけで次の日、しだらがしてすりこ木ではたいで碎いで、スダレで振るって細かくした粉で作った。昔みでった「シナミ」のある餅作りでど思ってもらっす」郷愁の味は手間暇がかかります。



家の小豆だけだば足りねえがら、親戚にもお世話になってらっす

「あんこの練りは手が掛からない方法を大曲の人から聞いたの。あんこの作り方も人それぞれで、いろんた作り方があるのよ。小豆は家で採れたのは冬の内に使ってしまうから、親戚にもお世話になってわけてもらってらっす」

お話／門脇昭子さん（西木町桧木内、農家民宿星雪館）、やぎもち製作撮影地／農家民宿星雪館



▼むらっこ物産館で販売している門脇昭子さんの「おやき」。普段は「やぎもち」と呼び、店に出すときは遠方の人にもわかりやすいように「おやき」と呼ぶそうです。



「昔、やぎもち作る日があつてその夜はホドアグさやぎもち入れて、いい頃になつたらパンパンと灰を叩いて取つてから食べたつた。パンパンやる音と、香ばしい香りが懐かしいな。この話をかたくり館でしたば、60歳以上の人しかホドアグわがらねつけ。ホドアグって囲炉裏とかのちようどいい温度の灰のことだし」

ホドアグの 思い出

「カボチャは家で植えたり、その辺りから買ったたり。今はおいしいカボチャの種類がいつへあるから、いろんなカボチャ使つてるよ。ヨモギは春に採りに行つて冷凍しておくの。今年の春もヨモギ採るとき、おもしろいことあったな」

カボチャも ヨモギも

おらほの小さなブランドマーケット
広がる手作りおやつ売場

地域の特産品や人のぬくもりを生かしたお菓子は、ふれ合うのも食べるのも楽しい、産直の人気者です。工場生まれのおやつにはない個性と輝きがあります。

▼西木町特産の西明寺栗の渋皮煮入りのパウンドケーキ上 200 円下 350 円／むらっこ物産館



▼にんじん、紫芋などを練り込んだ大福餅 300 円 (3 コで) / むらっこ物産館



▼昔風ドーナツ左、あんドーナツ右、蒸しパン奥各 100 円／わくわくマーケット



▲迷彩柄の模様がおしゃれなゆべし 各 100 円／むらっこ物産館



◀おやき下、期間限定やまぶどうおやき左、古代米を使ったおやき右 各 100 円／わくわくマーケット