

ただいま冬に向けて準備中

紅葉も終わり、吹き付ける風も一段と冷たくなってまいりました。もうすぐ本格的な冬を迎えることとなりますが、仙北市内の各地では冬に備えた準備が着々と進められています。



◆いぶりがっこ

皆さんもご存じ「いぶりがっこ」は、大根を煙で一週間ほどいぶし、皮についたススを丁寧に洗い流してから、ぬか床に漬け込む秋田独特の漬物です。大根の太さによっていぶす時間も変わることから、一本ごとにどれだけいぶすかの見極めも必要となります。いぶすための木は桜が良いとされていますが、手に入りにくいことから相馬さんのお宅ではナラの木を使っているとのこと。

流通の発達した現在では考えられませんが、昔の秋田では冬期間に食べる物の確保が非常に重要でした。一度、



◆火振りかまくら(炭俵編み)

火振りかまくらは旧暦の小正月行事の一つとして、400年以上前から角館で行われる伝統行事です。紐の先に結び付けた炭俵に火をつけて自分の周囲に振り回すことで、田んぼの厄を祓い一年の無病息災を祈願するわけですが、この炭俵の準備は2年前から始まっています。茅を刈り取り、乾燥させる期間に一年。2月13・14日に使用する約5,000俵分を編み込むためにまた一年。熟練の人でも一つの俵を編むには1時間近くかかる、とても手間暇のかかった物なのです。そう考えると、あっという間に燃えてしまうのがもったいないですね。

