

佐渡のちまき タイゴロ

中川 愛子

新潟日報(夕刊)

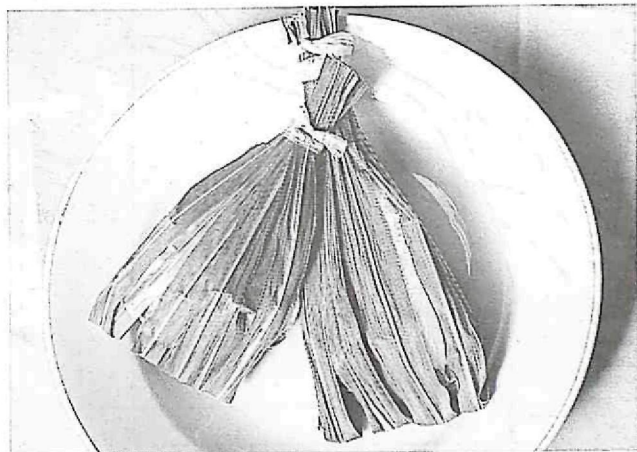
2001年(平成13年)4月3日(火曜日)

これは、佐渡小木町の産である。月おくれの6月男の節句に作られるちまきである。中にあんこを入れただんごを茅の葉5~6枚を重ねてひろげふたつ折りにし手許をしばったもの、しばるひもはイ草を使った。その時期になるとイ草も農家の人が売りに来たものである。幼い日、置やさんに切れはしを貰いに行った記憶もある。今は手っ取り早くビニールのひもが使われている。いささか不粋ではあるが、タイゴロは越後の笹だんごのように何時でも作られることはない。茅の若葉の頃だけである。5月では茅の若葉の丈が短く、6月の初旬が長さといひ、しなやかさといひほどよい。またものは一晩ねかせておくと茅の色のうすみどりがだんごに色香をそえる。ほんとうに6月だけのふるりの味である。

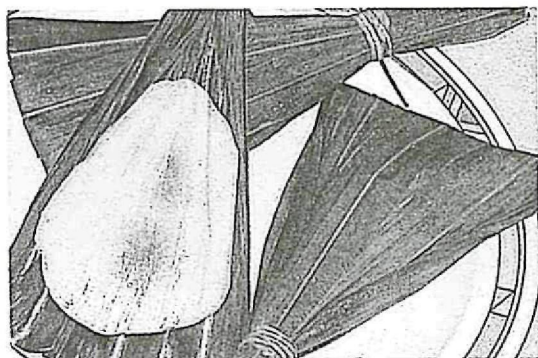
一方端午の節句として神棚に供えるものは、あんこを入れないだんごをやはり茅で包み茅の葉先は切らないで長いままのものを供えた。それはまきと呼ばれ茅の葉先を10ヶほどまとめてしばり吊され、しばらくは保存がきき焼いて食べたり、おやつになった。

茅でまく習慣は、南佐渡に多く国仲に行くと笹が使われる。まき方は鉄砲まきとか馬まきとかよばれ3~4枚の笹で包まれる。先の方を折り笹の柄の部分から先までをやっぱりイ草でまいてしばった形がピストルのようになった。だんごの中には干し柿が入られた。はじめて食べた時だんごと柿がしっくりなじまず変な印象を持ったことが思い出の中にある。他、坊主まきと呼ばれる茅まきもあったとき。

最後にタイゴロの語源「田植頃」から来たものと聞かされたほんとうにそうであればよい名前だと思う。作り方によってはまるで野球のバットのように大きいものに出会った事も田植えぶるまいと思うとほほえましい気もする。



カヤで巻かれるだんご。「カヤは香りがいいし、殺菌作用があるから防腐剤もいらぬ」といふ＝小木まちづくり公社



口に広がるカヤの風味

巻かれたカヤをむき、カヤですぐ指を切っていけないカヤは、一年中だんごをほおぼると、カヤ。痛いんですよね」。い「ぶを作るために冷凍の香りと粒あんの甘きそう話しながら佐渡小木保存されている。解凍す

が口中に広がる。ちまき町、小木まちづくり公社と葉がやわらかくなだんごの一種で、旧暦での桃井卓子さん(68)は手り、指も切れなくなつた。端午の節句となる六月、早く次々と五、六枚のカヤしかし地元で刈り取れるカヤにも限度がある。同公社

タイが捕れるころ、あるヤを手の上に広げてだんごはたいいぶを年間「いは田植えぶるに各家庭「をくるみ、イグサで縛万個ほど作るが、「カヤで作ったことから、そのる。「蒸すとだんごが膨が足りなくてそれ以上は名前が付いたという。れるから、少しすき間を無理」といふ。問い合わせ「小さいとき、だんごあけて巻くのがコツ」だ。せは同公社、02587(8)作りを手伝っている、六十月にしか刈り取(6)2587(8)。