

昔ながらの「臼と杵」を使っての「餅つき」を体験しました。

～日ごろの行いのよさが雨雲を吹き飛ばす！父母の会役員の皆様、ご協力ありがとうございました～



12月12日(水)に、園庭で「餅つき」を行いました。

朝9時の時点では冷たい雨が降っていたため、外で臼を使っての「餅つき」が実施できるかどうか不安でしたが、9時30分頃には雨も上がり、急いで準備に取り掛かりました。

園庭では、昔ながらに薪を燃し、かまどにかけた鍋に入った水を沸かしています。そして、もち米をざるにあげ、セイロ（蒸かし器）に蒸し布を敷いてもち米を入れ、釜にかけます。片やテラス付近では、雑煮を作るために野菜を切ったり、きな粉やあんこを盛るために器の準備をしたりしています。父母の会の役員の方々や先生方が手際よく準備を進めています。

いよいよ、もち米が蒸しあがりしました。すべて臼と杵で「餅つき」を行うことは無理なので、初めの段階は「餅つき機」を使います。蒸したもち米をセイロのまま餅つき機まで持っていき、蒸し布のもち米だけ中に入れます。もち米の粒々がなくなる程度まで機械でつき、次に「臼」に入れ杵でつきます。「餅つき」をするのは、協力いただいたお父さん方3名です。交代で力強くつきます。テラスで見守っている園児たちから自然と、「ヨイショ！ヨイショ！」という掛け声がかかります。杵でつくお父さんと、餅を返す（返し手）お母さんとの呼吸も抜群で、きれいにつきあがりしました。

そして、最後の仕上げに登場したのが「年長組のお友だち」です。子ども用の杵を使い、2人一組となって餅つきを経験しました。子ども用とはいえ園児たちにはちょっと重たい杵。それでも臼の真ん中を目指し、しっかりと餅に当てることができました。一人10回、とても貴重な経験ができたようです。

前棟のテラスで餅つきを見学した後は、待ちに待った「お餅の給食タイム」です。役員のお母さん方が作ってくれた「きな粉餅、あんこ餅、しょう油餅、お雑煮」の4種類を好きなだけ食べられます。年少さんの中には、「きな粉4つ、しょう油3つ、そしてお雑煮」と注文する子も。「食べられる？」と役員の方が聞くと、「食べられる。」と答え、持ってきたお皿を差し出します。お餅が盛られたお皿を

大事そうに持ってお部屋に向かう姿がなんとも可愛らしく、思わず笑顔になってしまいます。お部屋に入り、みんなで「いただきます」をして食べました。「どれが一番おいしい？」と聞くと、「全部」と答える子がほとんどでした。子どもたちが美味しく食べられるように、一生懸命色々なお餅を作っていたいただいた父母の会の役員の皆様、本当にありがとうございました。

【写真】(上)お父さん方の協力を得て、昔ながらの餅つきを見ることができました。(2段目)年長さんの餅つきの様子。右手左手が逆になることもなく、上手に臼の中にある餅をつくことができました。(3段目)「しょう油餅2個」など言いながら、自分が食べられる分を入れ物に入れてもらいます。「早く食べたい。」

と言っているようです。(4段目～最後)各お部屋で美味しくいただいている様子。ばんび組のお友だちも、とてもいい表情で食べていました。「みんなで食べるから、より美味しくなるんだね。」という先生の言葉にうなづく子供たち。