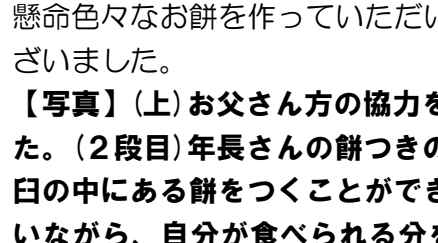


昔ながらの「臼と杵」を使っての「餅つき」を体験しました。

～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。