



## 「感謝と祈りの焼き米」

かじもと あきら  
梶元 彰 さん  
てるこ  
照子 さん



焼き米は昭和30年頃までは、ほとんどの農家で作られていました。昔は麦飯を主に食べていたので、餅米だけでできた焼き米はとてありがたくて美味しかったそうです。

百数十年以上昔、梶元さんの住む地域では、流行り病で大勢の人の命を失った年がありました。病魔退散、家内安全を祈願し、地域の守り神様「天王様」に焼き米をお供えし、一週間夜お参りする「夜ごもり祭」が行われてきました。この珍しい伝統行事は、戦時中も休むことなく続けられ、現在では9月上旬に2日間行われています。

お正月にも焼き米を少し頂いてから、お雑煮を食べる習慣がありました。焼き米に干し柿、大豆、あらねなどをのせて、山から汲んできた若水(元旦に初めて汲む水)を沸かし、かけて食べます。この地域で代々受け継がれてきた信仰と共にある食べ方です。

### 【作り方】

1. 餅米のもみを大きな入れ物に入れ、毎日水を変えながら一週間ほど浸す。
2. 火を焚き、加熱した大釜に水をきったもみを入れる。ふたをして約10分蒸す。時々かき混ぜる。多すぎると仕上がりにむらができるので、一度に作るのは2~2.5升ほど。
3. 火力を加減しつつ、約30分かき回しながら炒る。火力が強すぎると米がはじけてしまうので注意。
4. 次第に水分が抜けていく。冷やして精米したら、香ばしく美味しい焼き米の完成。  
冷蔵庫で一年くらい保存できる。



熱湯やお茶をかけ3分ほど蒸らして柔らかくしてお塩を少し加えていただきます。

