



「おばあちゃんの ねじり菓子」

しおだ せいかつこうりゅう

塩田生活交流 グループ

宇治

戦争中には、卵は入れず小麦粉を水で溶いて作っていたねじり菓子。おばあちゃんが子どもの頃に食べていたお菓子です。そんな昔からのねじり菓子を次の世代にも伝えたいと「塩田生活交流グループ」からメンバーが集まり、「ねじり菓子の会」ができました。今では宇治町特産のたかきびを残そうと、たかきび粉入りねじり菓子を作っています。安心して食べられるねじり菓子を赤ちゃんの歯がため用にと、買われていくお母さんもいるそうです。

メンバーはそれぞれ得意な持ち場を担当しています。材料の買い付けをする人、生地を練る人、油で揚げる人、包装する人と役割を楽しみながら活動しています。それぞれ愛称で呼び合うほど気心の知れた仲良しグループです。おそろいの手ぬぐい帽子はみんなで手作りしたものです。たかきびで作ったほうきも紹介してくれました。メンバーの哲子さんは老人会のたかきび活動を引き継ぎ、三代目として今も栽培を続けています。



ねじり菓子は「かんばら茶屋」(p.12参照)
「グリーンセンター」で売ってます！