

## ムーチーを作るう!

芳しいサンニン(月桃)

のカーサ(葉)に包まれたムーチー(餅)。皆さん、一度は食べたことがありますよね?そうです、大寒を迎えるこの時期、ムーチー行事がやってきました。

西原では御茶当真五郎の伝説と結びついて、上地区では旧暦十二月八日、下地区ではその前日の七日に行われていて、今年は十二月二十九、三十日がこの日にあたります。

今回、小那覇の外間都子さんに昔のムーチー行事についてお話をうかがいながら、一緒にムーチー作りをしていただきました。

まず、一時間くらい水に浸しておいたもち米をミキサーで細かく砕きます。ミキサーを使うまでは石臼でひいていたそうです。

↓石臼、上の穴からもち米を入れて回します



その後、布でこして一晩吊るし、水を切ります。現在はもち粉が売られているため、

わざわざもち米をひくことはないようですが、ひいて作った餅はよりもちもちとした食感になります。粉には蒸してつぶしたナム(芋)や紅芋、クルザータ(黒砂糖)などを加えます。他に麦、トーマチン(唐黍)などを混ぜることもあります。それを平たく伸ばしてカーサにのせて包み込み、十五分くらい蒸します。



現在は、年中お店などで見かけるムーチーですが、食べる物があまり無かった時代の子どもたちにとって、ムーチー行事は、一ヶ月前から心待ちにするくらい楽しみだったといえます。餅を包むサンニンを採ってくるのは子どもたちの担当でした。小那覇では多く自生していた内間の山に採りに行ったといえます。採ってきたものは井戸の水で洗ったそうですが、この時期といえは寒さが厳しい頃。「ムーチーピーサ(ムーチーの頃の寒さ)」ということばでもあらわされます。ムーチーを食べられる期待が寒さを耐えさせたのでしょうか。

また、チカラムーチー(力餅)といって、クバ(ひろう)や何枚か重ねたサンニンの葉で包む特別大きな餅もいくつか作ったり、ハチムーチー(初餅)といって、生まれて初めてムーチー行事を迎える子どもがいる家庭では、近所の人たちにムーチーを配ったりしました。また、サギムーチー(下げ餅)といって、子どもの年齢の数だけ縄で結んで天井から吊るし、日ごとに食べたそうです。自分の年齢の数のムーチーが下がる様は、何だかお祝いのように嬉しい気持ちになったといえます。ムーチーは体力、精力をつけるため、つまり健康を願う意味で食っていました。サンニンには厄除けの効果もあるそうですよ。



↑上から、紅芋ムーチー、白ムーチー、黒砂糖ムーチー

さあ、サンニンの香りに合いそうな好みものを加えて、楽しみながら手作りムーチーはいかがですか?(田島)