

長崎

かんころ餅



かんころもちのふるさと 上五島のかんころ餅

長崎の大村藩では江戸時代からたくさんのかんころもちを作っていました。そのおかげで、きびしい飢きんも乗りきりました。

いまから二百年前、長崎本土の大村藩から五島列島の五島藩にむけて開たく農民の移住がありました。移住したのは当時禁止だったキリスト教を信仰するキリシタンと呼ばれた人たちが中心でした。

五島に移り住んだキリシタンたちは、元から島に住んでいた人たちから少しはなれた土地に集落を作りました。その集落は急な山の斜面や、不便な入り江の奥などがほとんどでした。

急な斜面地では米は作れなかったのですが、やせた段々畑は水はけがよく、大村藩で作っていたさつまいもが良くできて、この「さつまいも」が主食になりました。のちの時代には山の上まで作られた段々畑から大きな収穫がありました。

生のさつまいもを保存するために家の床下に「いもがま」という穴を掘ってそこにいもを入れました。くさる前に早めに食べるものと翌年の種いものためです。

さつまいもは水分が多いので暑くても寒くてもすぐに腐ってしまいます。そこで、いもを一年中食べるために乾燥させました。さつまいもを薄切りにして干しただなで乾燥させるのです。これが五島や外海などで「かんころ」とよばれる切り干しいもです。干す前に庭のかまど「じろ」で湯がくものが「ゆでかんころ」といい、これが「かんころ餅」の原料です。

昔この地方では、お米の白いもちは貴重品でした。そこで少しのもち米と「かんころ」を合わせてついたもちが現在の「かんころ餅」になるのです。もともとはもちの「かさ増し」に考えられたようで、現在の「かんころ餅」はお菓子のように甘くできていますが、昔は砂糖や水飴などは入れず、いもの甘みだけでした。



「カンコロを作りかんころ餅をつく」11月～1月の仕事

高木龍男



①手で芋を掘る

サツマイモが長崎に伝わって400年。変わらぬ島の仕事風景。



②干し場まで運ぶ

だんだん畑から作業場までお芋を背中にして運ぶ。遠いと何回も運ぶ。



③皮をむく

洗ったお芋の皮をむく。たくさん実ればたくさん皮をむくことに。



④スライス

「芋かんな」で5ミリくらいに切る。笑っていても危ない作業。



⑤ゆでる

「じろ」という釜戸で5～10分ゆでる。ていねいにしないとお芋がバラバラになってしまう。



⑥ゆであがり

ほくほくしてやさしい甘さ。この作業は明け方から始まることが多い。



⑦カンコロ棚に干す

湯気が出ているうちに干す。竹で作られた干し棚は下からの冷たい風がよく通る。一日で色が変わる。



⑧ゆでカンコロのできあがり

お芋を何度かひっくり返しながら3～5日でカラカラに乾いてしまうと保存できる。北西の寒風と地形を利用した工夫である。



⑨かんころ餅つき

「セイロ」でカンコロともち米(白もちも)をいっしょにじっくりと蒸す。砂糖を加えて餅つきする。今では機械でつくことが多い。しょうが、ごまを加えることもある。つきたてはふんわりして焼かなくてもおいしい。正月の前には一度に200本もついて島の外のあちこちの親類にせっせと贈っていた。冷蔵庫で保存するので、かたくなり焼いて食べる。



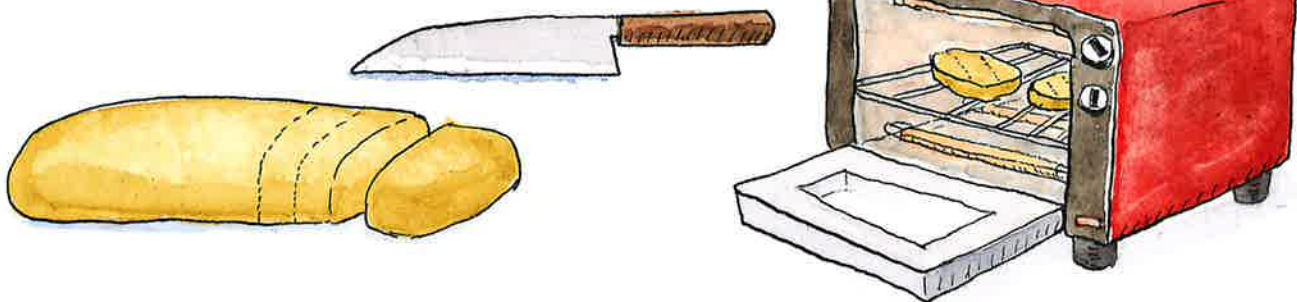
カンコロとかんころ餅の現在

冬の日のきつい仕事であるカンコロ作りと、人手のいるかんころ餅つきを支えてきたのは食べる人の感謝と笑顔でした。現在は人口減少と高齢化で昔ながらに作り続けることは難しくなってきたのです。

人が入らなくなった畑は草がしげり、動物が石組みをくずし、島の景色を変えてしまいます。

※日本で最初の芋畑は英国人リチャード・コックスにより、長崎県の平戸に作られました。(1615年)





ななど、かんころ餅

「また、かんころ餅？」

私は、ふくれつつらになった。

「年末に、つばきおばあちゃんが、20本送ってくれたのが、まだ、残ってるのよ。」

ママは、解凍かいとうしたかんころ餅を、1センチほどの厚さに切って、オーブントースターに入れた。

「こう毎日じゃ、あきるよ。おばあちゃんに、もう送らないでいいって、言っても。」

「そう？ママが子供の頃は、いつも、これだったけどなあ。」

ママはちょっと、さびしそうな顔をしながら、焼き色のついた、かんころ餅を、私の前においた。口に入れると、やさしい甘みかまが口に広がる。おいしいんだけどね。

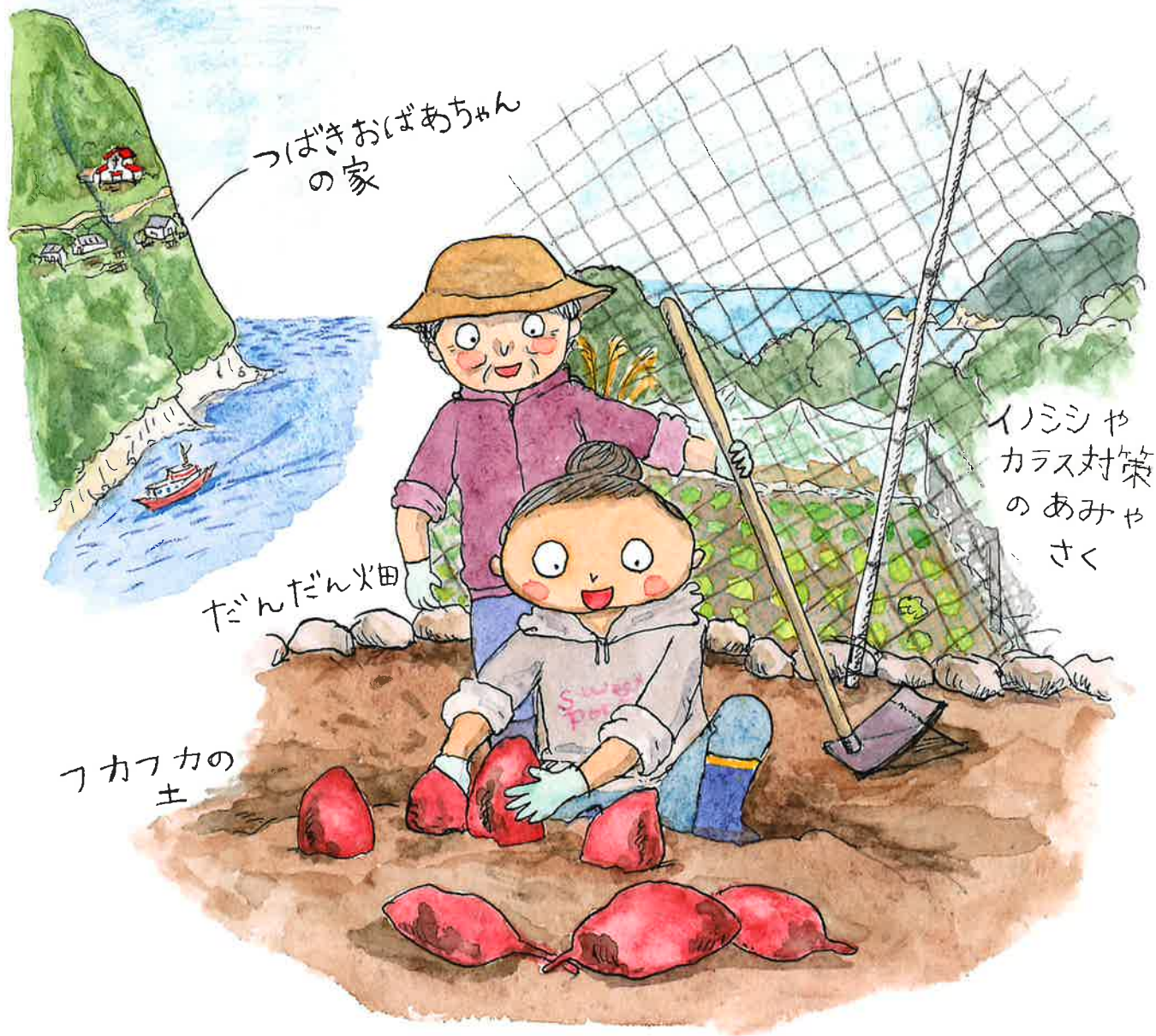
「そういえば、かんころ餅って、なんで、できてるの？」

私が聞くと、ママは、おどろいた顔をした。

「そっか、ななは、知らないんだね。今年は、おばあちゃんの所に、見に行こうか。」

10月、ママと私は、船で、長崎県の五島列島にある、つばきおばあちゃんの家へ向かうことになった。

島は、海から、急な斜面しゃめんが空に向かってのびている。おばあちゃんの家は、その斜面にある。



イノシヤ
カラス対策
のあみやさく

つばきおばあちゃん
の家

たんたん畑

フカフカの
土

「さて、かんころ餅の材料を、とりに行こうかね。」
おばあちゃんは、私を裏の、小さなだんだん畑
に連れて行った。つるに見覚えがあった。
「なんだ、サツマイモかあ。」

でも、ほってみて、びっくりした。土がフカフ
カだ。

「春に、空気が入るよう、いっぱいかきませ、落
ち葉や石灰をいれておく。小さい畑だから、機械
は入れられないけど、その分、工夫して、手をか
けると、野菜もイモも、こたえてくれるんだよ。」

おばあちゃんのサツマイモは、大きくて、傷ひ
とつなく、宝物みたいにきれいだった。

「この島は、斜面だらけで、米がほとんど、とれ
なかった。サツマイモは、この島の土地でもでき
る、大切な食料だった。カンコロは、イモを、1
年中、食べるための工夫から、生まれたんだよ。」
「カンコロ？サツマイモをふかして、お餅に混ぜ
たのが、かんころ餅じゃないの？」

おばあちゃんは、笑って、首をふった。

「北西の冷たい風がふいたら、カンコロ切りをす
るから、また、おいで。」

11月に、おばあちゃんから、連絡がきて、また、
島に向かった。



干し棚に
並べて干す

カンコロ切りは、朝早く、始まる。前日に、どろを落としておいたサツマイモの皮をむいて、イモかんまで、同じ薄さに切っていく。包丁が、斜めにささっているのを見て、こわい、と思ったけど、最後は、私も、一人でできるようになった。

その間に、じろ(土釜)に、火をくべる。薪は、火力が強い、ツバキの木だ。

ぐらぐらと湯がわいたら、イモをゆでる。ちょうどいい固さを、つばきおばあちゃんが確かめる。ゆでたては、ホクホクして、おいしい。

ゆでたイモを、干しだなに、重ならないように、並べていく。冷たい海風が、干しだなの下から吹き上げ、一気に乾かすのだ。

「温度が高かったり、雨が降ったりしたら、カビが生えてしまう。1週間ぐらいで、できあがりだよ。」

おばあちゃんが、去年のカンコロを見せてくれた。カチカチに固い。これが、かんころ餅になるのか。

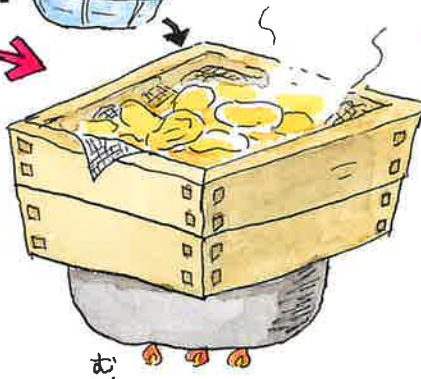
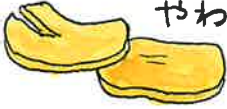
「おばあちゃん、かんころ餅作りもやってみたい！」

かんころ餅は、お正月のごちそうだから、12月に入って、作る。

まず、カンコロを、水に浸けおく。すると、ゆでた時のイモにもどる。

そのまま、食べられる
やわらかさに

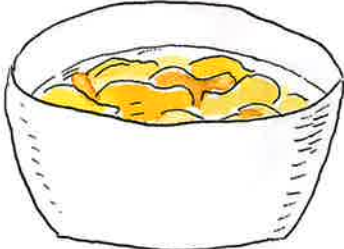
水につけたもち米



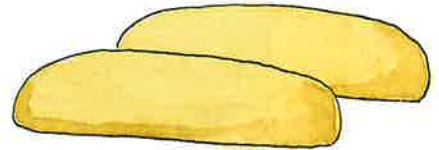
せとう
+ つく



カンコロを水につける



お釜蒸す



せい けい
成 丹

「島では、これを、ご飯代わりに、食べてきたんだよ。」

「おばあちゃんは、そう言うと、もち米を加え、蒸し器に入れた。」

「もち米は、たったこれだけ?」

「私は、びっくりした。ほとんどが、カンコロだった。」

「お米は、貴重品だったからね。それに、お日様で干したカンコロは、もちもちしてるんだよ。」

「蒸しあがったら、砂糖を加え、白に入れ、杵で、

つぶすように、ゆつくりとつく。つきたては、なめらかで、おいしい!」

もちとり粉をつけて、なまこ型にまとめた、かんころ餅を、おばあちゃんは、全部で、100本も作った。」

「ななちゃんに20本、東京のミナトおじちゃんに30本、愛知のミサトおばちゃんに30本」

それぞれ、ダンボールに詰めていく。

「島を出て、街でがんばってる子に、何か、送ってやりたい。島が懐かしくなることが、あるだろうから。」

そんな気持ちで、おばあちゃんは、畑を耕して、苗を植え、夏中、せつせと世話をし、サツマイモを作り、かんころ餅を送ってたんだ。

かんころ餅が、おばあちゃんと私をつなぐ、特別な食べ物に感じられた。

「おばあちゃん、かんころ餅、大切に食べるね。」



絵と文 にしむら かえ