

モチモチもちアワ

懐かしい昔の味わいを楽しんでいます

稲穂のように頭をたれるアワ。北方・前田地区にお住いの有嶋智布子さんが作っているのは、五穀の一つであるもちアワです。

アワは古来より伝わる穀物の一つ。日本では、米の栽培が始まる前から食べられていました。しかし現在、アワはあまり栽培されていません。

「昔はみんなアワを食べていたんですよ。そのことが懐かしくて。それがアワ作りを始めた理由ですね」と話す智布子さん。そんな思いから親せきに種を分けてもらい始めたアワ作りは、今年で8年目を迎えます。



アワ作りの栽培期間は米作りと同じ時期です。3月に畑に種をまき、7月に収穫します。「米と同じ時期に作るけれど、米作りよりも大変です。生えたばかりのアワは雑草と見分けがつかないので、注意しながら雑草を取ってあげないといけない」と智布子さん。「それでも7月の収穫期にたわわに実ったアワを見るのが何よりの楽しみです」と笑顔で話します。



有嶋智布子さん(76歳)
農業を使わずに作るわが家のアワはスズメたちにも大人気。いつも食べられてしまうけれど、スズメもおいしいものが食べたいですね。

智布子さんが作っているのは粘り気のあるもちアワ。お米と一緒に炊くとおこわのような食感が楽しめます。智布子さんのお薦めの食べ方はアワもち。普通のおもちより胃もたれせず、食べやすいとのこと。特に芋あんを入れたものが家族の一番人気です。「お正月には芋あんのアワもちを作るのが恒例行事。みんなが楽しみにしてくれるのが一番うれいですね」と智布子さんは話してくれました。



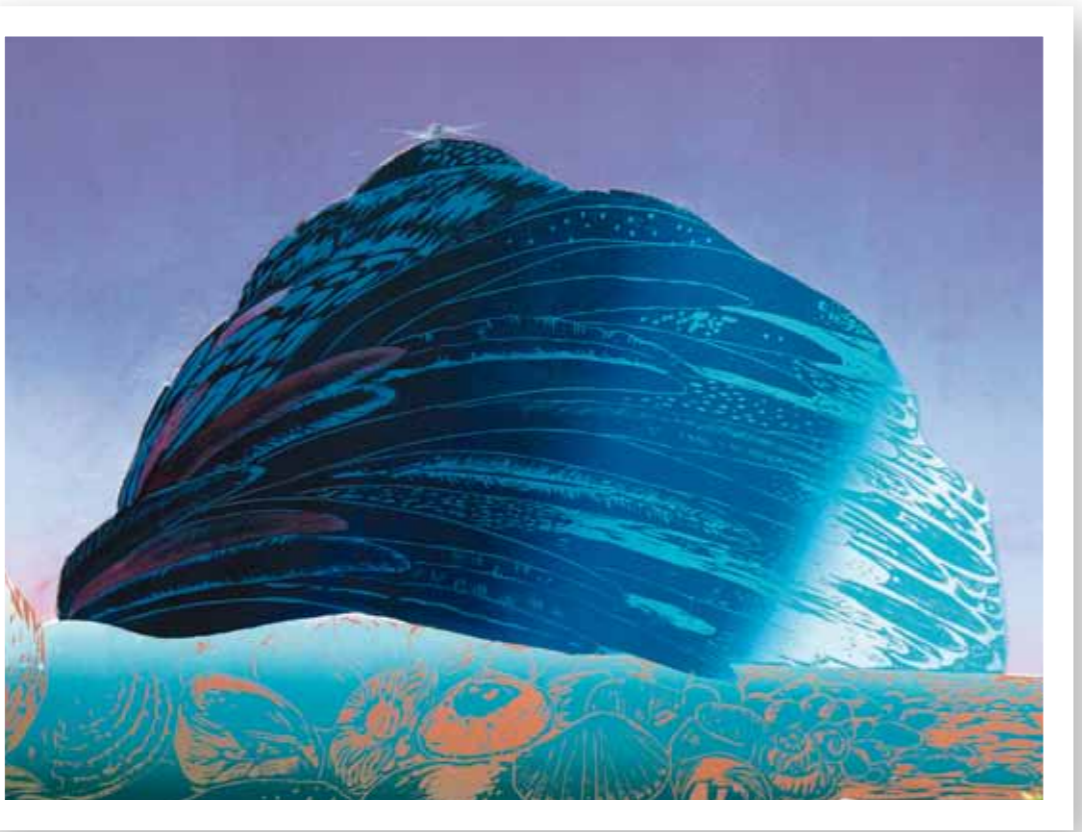
【アワ】 アワ(粟、学名Setaria italica)は、イネ科エノコログサ属の多年草。雑穀類。東アジア原産で高さは1~2mまで伸びる。エノコログサを原種とするといわれる。穂は黄色に熟し、たれさがる。温暖で乾燥した風土を好み、生育期間が3~5カ月と短い。高地や高緯度地域でも栽培することができる。

How to cook



アワもち
◎材料
・もちアワ……………1合
・もち米……………1合

- ◎作り方
①もちアワともち米をよく洗い、一晩水にひたしておく。
②ひたしたものを30分ほどざるに掛けて、水気を切る。
③もち米の上にもちアワのをせ、蒸し器で蒸す。
④蒸したものをすり鉢などでなめらかになるまでつぶす。
⑤お好みで芋あんを入れたり、しょうゆをかけたりして食べる。



ちえこさんの作品「標・エッグ岬」。繊細な青色が印象的で美しい。

色を使うことが好き

絵はわたしのライフワーク

趣味はパッチワークに編み物、絵画。肩書きはインテリアデザイナーに蠟(ろう)フラワー講師、そして版画家。福島・東塩町地区在住の岬ちえこさんの経歴はまさに多彩。そして何より多才といった印象。でも、ちえこさんにとっては「全く違うものに見えるけど、色を使って表現するという点は全部同じ。だから、どれも絵を描くみたいな感覚」と謙遜します。



ちえこさんはインテリアデザイナーを学び、大阪で店舗設計や室内装飾の仕事に就いていました。「喫茶店の設計をしたり、ショールームのディスプレイをしたり。これもわたしにとっては絵のよきなものです。ふりかえれば、絶えず絵を描き続けている」とちえこさん。

住み慣れた大阪から串間に帰郷して約2年半。現在は版画の創作活動に情熱を注いでいます。主なテーマは『自然』。その理由を「串間は



岬ちえこさん(55歳)
最も好きな場所は都井岬。「悲しくなるほど美しく、胸にキュンとくる」と少女のような一面をのぞかせる。

生命の循環が顕著に見える場所。水の流れ、草の香り、風の音―と五感に訴えるものがとても豊かだから」と話します。そんなちえこさんの版画『標・エッグ岬』も都井岬の自然がテーマ。鳥が卵を抱く姿をモチーフに自然を表現したこの作品は、春陽会主催の全国公募展『第88回春陽展』版画の部で見事入選。同時に10年連続入選という快挙も成し遂げました。

「これからずっと自然をテーマに絵を描き続けたい」とちえこさん。自ら設計した自宅のアトリエで、美しい色彩の色鉛筆やクレパスなどの画材を手に「きれいでしょ」と笑う姿が印象的でした。