

和の光

宝塚市立西谷中学校



■郷土料理「西谷地区のちまき」づくりにチャレンジ（3年生）

ちまきは、団子状にしたもち米をササなどの葉で巻き蒸したもので、端午の節供等のお供え物として作られている食べ物です。その起源は、中国楚の時代にはじまり、日本に伝来した後に平安時代に「茅萱（チガヤ）」の葉で巻いたことから「ちまき」と称されたと考えられています。その後、各地域に広まり、地域に生育するササ・ススキ・ヨシ等の植物で巻くようになりました。

現在では、全国的にほとんどの地域でササ類の1種類の植物で包むちまきが一般化していますが、**西谷地区では全国的にも稀なナラガシワとヨシの2種類の植物で包むちまきが現在も作られています。**作られたちまきは、仏壇や神棚、荒神に供えるほか、嫁の里帰りの際に土産として持たせるなど、単なる食文化としてだけでなく、贈答の習俗として地域に根差したものとなっています。

地域特有の食文化は、食の多様化や少子高齢化などの影響にもより全国的にも消滅しつつあります。西谷地区も例外ではなく、ちまきの作り方を知る方も減少傾向にあります。そうした現状の中、**西谷地区のちまきの食文化を守るため、各家庭にナラガシワを植えようといった活動や、端午の節供に西谷の各地区でちまきをつくる活動が行われています。**

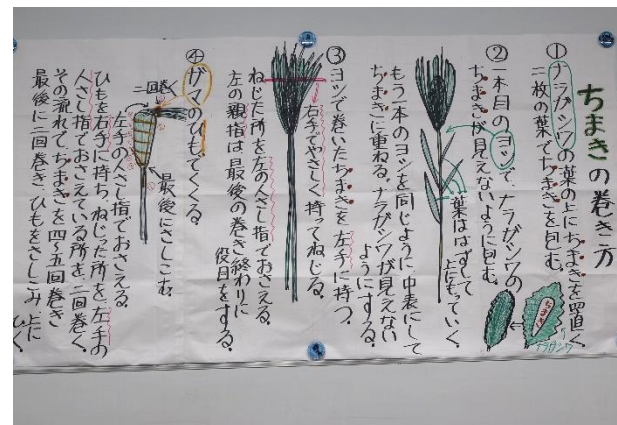
西谷地区における伝統的なちまき作りの調査研究や後継者の育成を目的とした「西谷ちまき保存会」も設立されており、今後も伝統食として伝承されることが期待できます。（宝塚市のHPより）

6月28日（金）の5・6時間目、3年生が「地域の食材を通して西谷を学ぼう」という目的でちまきづくりを体験しました。「西谷ちまき保存会」のみなさまにご協力いただき、西谷地区に伝わるちまきの由来等のお話を聞かせていただきました。その後、4つの班に分かれて、ちまきづくりを体験しました。まず、生地となるうるち米・もち米をお湯で混ぜ、しっかりと練ります。この作業はとても大切な作業で、講師の方から「食べていただく方への愛情を込めて練り上げることが大切だよ」と教えていただきました。次に、練り上げた生地をナラガシワの葉で包み、ヨシの葉で束ねました。この作業はとても難しいようですが、みんな真剣に取り組み、個性が表れた仕上がりになりました。最後に、お湯で蒸すと西谷伝統のちまきが完成です。できたちまきをみんなで試食し、家族にもお土産として持ち帰りました。

わずか2時間の体験でしたが、生徒は笑顔一杯に取り組んでいました。この体験を通して子どもたちは「西谷で育ち・西谷で学べることへの誇りが高まった」と思います。貴重な時間を提供いただいた地域のみなさまに心からお礼を申し上げます。（3年生・教職員一同）



文化庁から100年フードに認定された「西谷地区のちまき」



西谷地区のちまきについて説明を聞きました



粉を準備します（うるち米7：もち米3とお湯を混ぜます）



全員で粉を練り上げます



愛情を込めて粉を練り上げます



ねり具合と塩加減を確認します



これ見て、うまくできたでしょ！！



いよいよお湯で蒸します



生地をナラガシワの葉で包み、ヨシの葉で束ねます



みんな上手く束ねることができました



ちまきを試食して大満足、家族にお土産も持ち帰りました