

“元気の源”おもちパワー！「おもち祭り」

10月10日の「おもちの日」を目前にした4日(土)、千葉県木更津市にある三井アウトレットパーク木更津にて、おもちの日スペシャルイベント“元気の源”おもちパワー！ おもち祭り」が開催されました。本年7月に首都圏最大級のアウトレットパークへとスケールアップした当地は、秋のセール期間とも重なって大勢の買い物客で賑わい、おもちのおいしさを体感して頂く絶好の機会になりました。

日本古来の伝統行事を堪能！「大もちつき大会」&「ちびっこもちつき体験」

イベントステージでは、全国餅工業協同組合の勇壮な男たちによる「大もちつき大会」が行われました。

まずは、全国餅工業協同組合の樋口元剛副理事長が登壇。国内産水稲もち米100%で作られている商品だけに表示される品質保証の赤いシンボルマークをご紹介します、切り餅をお買い求めの際にはこのマークを目印にして頂くことをPRしました。

そして、いよいよもちつき大会がスタートです。

勇ましい掛け声とともに全餅工加盟各社の精鋭たち10人が登場し、会場に設置された5組の臼と杵の前に立ち並びます。

でも、もちつきを始めるには“何か”が足りません……そうです、もち米です。

ここでさらに5人の男たちが、もち米を担いで登場。この日用意されたのは、新潟県産の「こがねもち」。“もち米の王様”と呼ばれ、粘り、こし、風味、舌触りのどれもが素晴らしいと評判のもち米です。古来から、おもちはお正月やお祝いなど「ハレの日」の食べ物とされ、それを作る「もちつき」はまさに縁起のよい行事。見物する皆さんの顔にも自然と笑みが浮かんできます。

威勢のいい口上に合わせて、もち米をつく前の「こね」の作業が手際よく行われた後、集まった大勢の観客と一体となって「よいしょ！よいしょ！」と大声を張り上げながら、おもちがつきあげられていきます。おもちのことを知り尽くした全餅工だからこそできる、本格的で由緒正しいもちつきの実演です。

また、会場に集まったたくさんのお子様たちにも、実際にもちつきを体験してもらいました。生まれて初めて杵を手にする子どもも多く、その姿を写真に撮るパパやママたちも真剣そのものです。

体験した子どもたちは「(杵が)あんなに重いなと思った」「おもちがくつつくから、上げるときのほうが大変だったよ！」と興奮冷めやらぬ表情で話してくれました。

最後に再び全餅工の男たちによって「仕上げつき」が行われ、おもちは遂に完成です。全餅工と観客の皆さんが一体となって三本締めが行われ、大もちつき大会も無事終了となります。



食べて実感！ 日本のおいしいおもちを召し上がれ

つきたてのお餅はその場で手際よくちぎり分けられ、あんこときなこの2種類に味付けされて来場者に振る舞われました。

おもちのおいしさを改めて再認識する人も多く、特にスポーツの秋にも最適な栄養補給源であることを知って、「子どもたちにぜひ食べさせたい」という声を数多く頂きました。
「大もちつき大会」は夕方までに計5回行われ、“益々繁盛(升升・半升)”の語呂になぞらえて毎回二升半の量を用意しましたが、瞬間に配布が終了するほどの大好評でした。



「アサモチ」のレシピを伝授！

その他にも、会場内では一日中、おもちの魅力を伝える様々な催しが同時開催されました。

「アサモチ料理教室」では、全餅工の女性スタッフが講師役となって、忙しい朝にぴったりな、手軽にできるおもち料理「アサモチ」を紹介。「ハムチーズもち」「餅入り具だくさんスープ」の2種類のレシピはどちらも好評で、「これなら朝食のメニューに加えても合格点！」「パンよりも腹持ちがいいから朝食にぴったりかも」と女性ならではの鋭い感想が寄せられました。



「おもち〇×クイズ」では、多くの来場者にお餅に関する雑学クイズにチャレンジして頂きました。おもちの栄養素や房総半島に古くから伝わる餅料理に関する難問などを出題。そのすべてに正解したのはなんと7歳の少女でした。優勝賞品として、切り餅1年分をプレゼントさせて頂きました！



また、会場内では「大抽選会」も開催。おもちの素晴らしさやスポーツとの関係を紹介するパネルの中から答えを見つけ出す「パネルクイズ」を行い、回答者に抽選会へのチャレンジ権が与えられます。こちらでも1等賞2名様に、切り餅1年分をプレゼントするなど、豪華賞品をご用意し、「10月10日はおもちの日」の認知拡大、切り餅の消費促進PRを行いました。



おもちのおいしさと素晴らしさを多くの方々に実感して頂くために、全国餅工業協同組合では今後も様々な取り組みを続けてまいります。

