

10月10日はおもちの日 「おもち祭り」 in 新潟ふるさと村

全国餅工業協同組合では2017年10月7日(土)と8日(日)の二日間に渡り、新潟ふるさと村(新潟市西区)を舞台に、“元気の源”おもちパワー! 「おもち祭り」を開催しました。

“おもち王国”で、2日連続の「おもち祭り」を開催!

今年の「おもち祭り」の舞台となったのは、新潟県内最大級の道の駅として知られる「新潟ふるさと村」です。日本海に沿って新潟と京都を結ぶ国道8号線沿線にあり、広大な敷地には、新潟の特産品や工芸品が一堂に集まる「バザール館」、歴史・観光情報の拠点「アピール館」、花畑や庭園、イベント広場など各種施設が充実。週末には県内外から多くの買い物客や観光客がマイカーや大型バスで訪れる人気スポットです。また、全国餅工業協同組合(以下、全餅工)に加盟する全17社のうち、実に9社が新潟県内に本社を置くため、全餅工の本拠地とも言える“おもち王国”で、初の2日連続開催となりました。

地元メディアとの協力により、おもちの魅力を多角的に発信!

同会場では、おもち祭りと平行して10月7日(土)~9日(月祝)に、地元FMラジオ局が主催する「FM-NIIGATA 新潟ラーメン&スイーツフェスタ」が開催されました。おもち祭り1日目の10月7日、肌寒い曇り空にも関わらず、午前中から多くの人々が来場。ハロウィン向けのスイーツや人気ラーメン店の味を求めて訪れた人々は、イベント広場に展示された鏡餅や「10月10日はおもちの日」の幟をみて興味津々のようす。多くの人々の耳目を集める中で、午前11時、アナウンスの告知とともに2017年のおもち祭りがスタートしました。

今年のおもち祭りでは、恒例の大もちつき大会のオフタイムに、包装餅を使った焼きもちの配布が新たに組み込まれています。第一回目のステージに先行して午前11時から始まった焼きもち配布は予想以上の大盛況で長蛇の列が生まれるほど。市内からスイーツフェスタに訪れた母親と小学生の姉妹は「ケーキを食べに来たのに、お醤油の香りにつられてつい手にとってしまった」とのこと。「でも、美味しいものはやっぱり美味しい。ケーキもいいけどお餅を食べて、やっぱり日本人なんだなあって実感しました」と語ってくれました。

続いて11時半からはメインステージでお待ちかねの「大もちつき大会」がスタート。多くの来場者が見守る中、全餅工の樋口元剛理事長が登壇し、国内産水稻もち米100%で作られている商品のみに表示される品質保証の赤いシンボルマークが紹介されました。それに続いて、口上役の高橋秀明さんの呼び込みにより全餅工餅つき隊が登場して、本格的な餅つきを披露。客席からは一つきごとに「よいっしょ!」と例年以上に大きな掛け声があがり、餅文化に精通する新潟だからこその熱気が満ちあふれていました。今回使われたもち米は“もち米の王様”とも称される新潟県産「こがねもち」の新米で、伸び・コシ・風味、どれをとっても最高級の一品。“おもち王国”ならではの極上の味を堪能して頂こうと、餅つき隊だけでなく全餅工各社から集まったスタッフ全員が力を合わせて、ふるまい餅の準備を進めていきます。この「おもち祭り」のようすは、地元テレビ局により県内向けのニュースなどでも放映。また、FM-NIIGATAでラジオ中継されるなど、メディアを通じてお餅の魅力を多角的に発信して頂きました。



イベント広場がおもち一色に

大もちつき大会の途中では、会場に集まった子どもたちが参加できる「ちびっこもちつき体験」を実施。3台の臼の脇に愛くるしい笑顔が満開です。日本の未来を担う子どもたちに餅文化をしっかりと継承してもらえるように、餅つき隊もサポートさせて頂きました。

「大もちつき大会&ちびっこもちつき体験」は、2日間に計6回開催。つきたてのお餅はあんこときなこで味付けされて、来場者に振る舞われました。好天に恵まれた2日目(10/8)には人出もさらに増えて、ふるまい餅を待つ人の列はイベント広場から溢れて隣接する花畑の丘陵の途中まで伸びるほどの盛況ぶりでした。また、大もちつき大会の合間に行われた焼きもち配布は2日間で4,500食以上に上り、包装餅の美味しさや手軽さを多くの方々に実感して頂くことが出来ました。

その他にも、パネルクイズに答えて参加できる「大抽選会」では、計4組の方が1等に当選。それぞれおもち1年分(切り餅366個)を贈呈させて頂きました。当選者の中には茨城県や福島県など遠方から訪れた方もいて、思わぬプレゼントにびっくり。会津若松から観光で訪れた女性は、毎年冬にはご自宅で自動餅つき機を使っているという、正真正銘のおもち愛好者。ご友人やご近所の皆様におすそ分けして頂いて、ぜひおもちファンの輪を広げて頂ければと思います。

さらに広場の片隅に鎮座した「おもち大明神」では、おみくじを実施して大吉を引いた方には切り餅パックをプレゼント。加えて、SNSへのアップでもおもちをプレゼントするダブルチャンスによって、情報拡散を図りました。

もちつきは日本の大切な伝統行事！

今回、大もちつき大会のステージ終了後に、全餅工餅つき隊がなにやら真剣に作業をしていたので、そのようすを見てみると……。どうやら使い終えた臼の内部に付着している小さなおもちの粒を丁寧に取り除いているようでした。口上役の高橋さんに伺ってみると、「新しいおもちをつくときに、固くなった粒とやわらかいもち米が交じってしまうと滑らかなおもちが出来上がらない。そのため、毎回、臼の内部を丁寧に洗って水を貯めておくことで最適な状態に保っています」とのことです。

ちなみに、臼の素材は樺(ケヤキ)などの固くて重たい木材が使われていて、今回ステージで使った二升~三升用の臼は約100kgほどの重さがあるのだそうです。

「みなさんの声援を肌で感じて、もっとおいしいおもちを食べて頂きたいと実感しました。全餅工では餅つきを体験するちびっ子たちにも手を消毒してもらったり、スタッフも含め衛生面では細心の注意を払っています。ぜひ、この伝統を絶やさずに子どもたちへ受け渡していきたいと考えています」

全国餅工業協同組合では、今後も「10月10日はおもちの日」であることと同時に、一年中いつでも活用できるお餅の魅力や日本古来の餅文化の大切さを、多くの皆様に向けて発信してまいります。

