

# おもちの日スペシャルイベント「おもち祭り」を開催！

全国餅工業協同組合では10月10日「おもちの日」直前の週末にあたる2018年10月6日（土）に、新潟ふるさと村（新潟市西区）にて、スポーツには「元気の源」おもちパワー！「おもち祭り」を開催しました。

## 真夏を思わせる秋晴れの下、おもちパワー全開！

10月に入って新潟では平均気温が20度を下回る日も多くなり、本格的な秋の気配が漂い始めた頃でした。心配されていた台風の進路も新潟を逸れ、「おもち祭り」を無事開催できそうなことに安堵していた矢先、誰もが予想し得なかった究極の“ハレの日”がやってきたのです。

折からの台風25号がもたらした暖かい南風が日本列島の山嶺を超えて日本海側に吹き下ろす「フェーン現象」が起き、10月6日は新潟県三条市で36.0℃を記録、10月の国内最高気温の記録を更新しました。そして、おもち祭りが開催された新潟市内でも最高気温が33.2℃まで上昇。記録的な猛暑に襲われた平成最後の夏を象徴するかのような、熱気溢れる祭り日和となったのです。

## 他イベントとのコラボレーションで集客効果も増大！

おもち祭りの会場となったのは、昨年に引き続き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。本年もFM新潟が主催する3日間の人気イベント「新潟ラーメン&スイーツフェスタ」の初日と重なり、県内外からマイカーや観光バスなどで大勢の行楽客が訪れました。

午前11時、アナウンスの告知とともに2018年のおもち祭りが幕をあげ、まずは焼きもちの配布を開始。餅の焼き加減や食べ頃を熟知する全餅工組合員の手で焼き上げられた包装餅はまさに絶品。香ばしい醤油の香りに誘われて会場内に長蛇の列が伸びていきます。

続いて11時半からはメインイベントとなる「大もちつき大会」がスタート。第1回目のステージでは全餅工の樋口元副理事長が登壇し、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、お買い物の際にぜひ確認して頂くことをアピールしました。

さらに、全餅工の山谷氏から、この日用意されたもち米についての紹介や、本格的な餅つきの行程が説明されていきます。

“もち米の王様”とも呼ばれ、伸び・コシ・粘り・舌触りなどすべてが秀逸とされる「こがねもち」の説明を聞くお客様たちの顔も興味津々。応援する声も次第に熱気を帯びてきます。





## 日本の伝統を守る本格的な餅つきを披露！

今回、ステージ上には本格的な杵と臼が3セット用意され、全餅工合同餅つき隊の精鋭たち10名が餅つきを披露しました。

炊き上がったもち米を臼に入れて最初に「目つぶし」と呼ばれる作業が行われます。これはもち米を杵でつく時に米粒がバラバラに飛び散らないようにあらかじめ固めておくもので、おもちの仕上がり具合にも非常に差が出る大切な工程です。餅の特性を知り尽くしたプロ集団が、もち米の状態や気温・湿度などを勘案しながら最高のお餅をつきあげていくのです。

また、各回のもちつき大会では、来場した子どもたちから希望者を募って「ちびっこもちつき体験」に参加して頂きました。選ばれた子どもたちは皆、ステージに上がる前に手を消毒して餅つきにチャレンジ。近年、食中毒に対する懸念などを理由に幼稚園や子ども会などでの餅つき大会が自粛されがちなか中、衛生面の対策をしっかりと行えば安全な餅つきができることを全餅工自らが実証しました。このような活動を通して、日本特有の尊い食文化である餅つきを次世代へ受け渡していきたいと考えています。

さらに、第一回目のステージ終了後には、メイン司会を務めたFM-NIIGATAパーソナリティの西條詩菜さんと全餅工の山谷氏がFM放送の生中継に出演。リスナーたちに会場への来場を呼びかけました。

## 一日中、おもちの魅力を楽しめる“お餅の祭典”に！

他にも、会場内には恒例の「おもち大明神」を設置。おみくじで大吉が出ればお餅セットを贈呈、惜しくも外れてもSNSへの投稿でお餅セットをプレゼントするダブルチャンスをご用意。

また、こども用の法被や髪飾りを用意した記念写真コーナーも設置しました。

そして、パネルクイズに答えて参加できる大抽選会では、なんとお餅一年分(1等×2名様)や半年分(2等×6名様)が当たる福引きガラポン抽選を開催。遠く滋賀県から遊びに訪れたお客様もみごと1等賞をゲットされました。

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。

