



高橋余一の「生活絵巻」



21 あられづくり

正月が明けると、固くなった餅であられを作りました。餅は切ったり、金づちでたたいたりして細かくした後、干して炒ると、あられが出来ました。

絵巻には、里芋入りのあられを作る様子が描かれており、母親が棒状の餅を細かく切っています。その奥ではいりとりで暖をとりながら、父親が新聞を読んだり、子どもが餅を焼いたりする姿が描かれています。しんとした冬の夜の情景です。

(上の絵)

あられづくり

正月に粟やもち米を混ぜてむしり、里芋をすりおろして餅を搗きながら入れて正月休みにあられに切る。

このあられは里芋を入れた事によってふつくとふくらみ、粉を入れたようにいりあがる。三月の節句の草餅もよくあられにした。