

重松の家



1月25日、秋田市の農家民宿第1号の「重松の家」にて、杵と臼を使って昔ながらの**お餅つき**を親子で楽しむ会が催されました。

※主催は、「akita コドモの森」です。



参加者は、親子で約 37 組。広い家があつと
いう間にぎゅうぎゅうに。



この、靴の量・・・(汗)

重松の家の、
佐藤祐子さん。



1 斗 3 升
を、3~4
会に分けて
炊くよ！



炊きたて〜!!!



最初は、佐藤さん御夫婦が見本を・・・。

餅は、いつも手伝いに来てくれる近所の女性たちで協力してつくります。



みんな、お揃いのかぶりもの♪
よどぎみもいただきました。もう、ダブル
「ゆうこ」で、スタッフの一員のよう…。



薪ストーブ、
あったか〜い！

全部で4種類（きなこ・ゴマ・あずき・つつもち）。特にゴマは、作りたてが一番！表面のゴマが、さくさくして美味し〜い！



ほかにも、手作りのがっこたちが。





こんなに小さな子供も、大人のすることを真似て、自分の「仕事」を見つけていました。



それにしても、
すごい人数・・・

と…そこで、重松の家といえば・・・？

**新鮮な
卵かけ
ごはん！**



ですよね！

この玉子は・・・秋田市は上新城、地元（社会福祉法人秋田福社会 小又の里）で飼っている地鶏が、朝に産んだばかりの玉子、「おまたのたまご」です。

でも・・・

これは通常、宿泊者だけの特典なのです。

**重松の家の御好意で
今回は特別に！**

参加者全員に振る舞われました～v (^ ▽ ^ *) わーい



あれよあれよと瞬間に...



長蛇の列
●
●
●

みなさん、これを目当てに来ていらっしやったんですね。
農家民宿に行く目的って、案外そんな素朴なものかも。。



まとめ



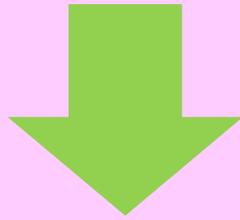
親子で行う
餅つきの様子



**昔はどこの家庭も、年中行事・伝統行事
を家族の協働作業として大切にしていた。**

今では忘れつつある「杵と臼での餅つき」・・・

それをあえて今の時代することで得られることは？



親は・・・子供と心のスキンシップが図られる、貴重な時間となる。安全な食を知ることができる。また、薄れてしまった「日本の伝統的な行事」を再度見つめなおすことにつながる。

子供は・・・幼い頃に体感することで、良い思い出となって残る。将来自分が親となった時、幼い頃の懐かしさを思い出し、自分の子供にもつなげていこうと思う可能性が出てくる。仮に秋田をいったん出ても、自分の生まれ育った地域がいかに恵まれていたかを思い出し、秋田に戻ってくる可能性が高い。

そんな日を願った一日でした。



^_^

(・o・) ♪ 農家民宿テータ ♪

u u



重松の家

佐藤重博・祐子

住所 秋田市上新城小又字田中13

電話&FAX 018-870-2345

1泊2食 6,000円

朝食のみ 5,000円

定員 7名 (1日1組のみ) ※要予約



☆おまけ☆



これは、実家から持ってきた歴史ある二の膳だよ★

ふだんの食事時に、御自分用に使うお盆だそう。

嫁ぐ時に嫁入り道具の一部として持って来てから、大切に使っているそうです。

と、照れながら話す祐子さんが、少女のように可愛らしかった・・・。

御清聴を感謝いたします！m（_ _）m