



ソバアンボを造る②あんを入れ、丸める

冬になると、ムラの人達からアンボをこちそうになつて
いる私ですが、今日は、「作る体験」をしてみたいと思います。
講師はコメさん、生徒は結東の山田恵子(昭和二十七年生、
埼玉県出身)さんと私(昭和二十六年生・大阪府出身)です。
材料は、結東の山田千枝子(昭和四年生)さんが用意してく
ださったキビと米の粉です。

これで、米一〇〇%、キビ一〇〇%、米、キビ各五〇%の
三種のアンボを作ることになりました。

アンボを朝食として毎日必ず食べていた頃には、前の晩に
一升五合から二升もの材料を、何時間もかけて石臼で粉にし
たといえます。

直径六〇cmほどの、いかにも年代を感じさせる木鉢に粉を
入れ、そこへ、わかし湯(熱湯)を少しづつ注ぎ、こねていき
ます。

コメさんは「こねればこねるほど固ごたえがよく、なめら
かになるの」と話しながら、こね続けておられました。

こね上がったものを少しとって丸めていきます。しばらく
すると、直径一〇cm位のソロバン玉に似た、何と、UFOの