



ソバアンボを造る③ゆでる

ようなアンボが出来上がりました。

手の使い方や指の動きをじっくり拝見するため、もう一度、ゆつくりと実演していただきました。そこで早速、私たちも挑戦です。そして、コメさんに合格点をいただいた上で、次々と丸めていきました。

アンボの形は、現在、七〇代までの婦人たちは球型に丸めることが多く、コメさんのように八〇代のかたはUFO型にすることが多いようです。また、材料のほうも、家族の好みによって、各家庭でそれぞれ異なっていたようです。

できたアンボは、昔はイロリのおキの上で乾かした後、灰がつかなくなったら灰の中で蒸し焼きにして、いただいたそうです。

次は、粉豆腐をどうしても自分で作ってみたいと思いました。が、材料である乾燥しただけの生の大豆を粉にひいてくれるところがありません。結局、前倉の阿部福水(大正十一年生)さんの手をわずらわせてしまいました。

昔から伝わる郷土食を作ろうとしても、自分で材料から作