



ソバアンボを造る④表面を焼く

るしか方法がなく、そして、それができない自分を省みて「自給自足」の厳しさとともに、現代生活からは味わえない、たくましさを痛感しました。

大豆粉ともち米粉を持って、再び、滝沢コメさんを訪れました。

滝沢さん宅では、お姑さんが三〇数年前になくなられるまでは、十二月七日の大黒講の日に限って粉豆腐を作り、お供えしたそうです。そして、十一月二十日の戎講には白い豆腐をお供えする決まりだったそうです。

当時は、大豆の粉に玄米粉かソバ粉を混ぜて作ったといえます。

アンボ同様、木鉢に入れた粉に熱湯をかけ、よくこねて棒状にします。太さは切り口が小判ほどになるようにし、それを七割位に切っていきます。さらに切り口が平らになるよう、まな板の上で軽くこすりまします。

「大黒様が来るから」と言って粉豆腐を作っていたお姑さんのことを思い出されたのでしょう、「昔の人は、まずい物を食べて難儀したなあ」とつぶやいておられました。そして