

松江の春の風物詩

伝統の「花もち」をつくろう



まつえの雛祭りは月遅れの四月三日。

おうちで花もち（いがもちとも）を作り、雛壇に飾ってお祝いするのが松江流。

今年のお雛祭りに備えて、花もちづくりをいたしませんか。

花もちにまつわるお話とお茶の時間もお楽しみに

日 時：2017年2月26日(日) 13:30-16:30

場 所：松江市市民活動センター(スティックビル)4階 菓子づくりホール

参加費：1000円（花もち3・季節の和菓子1、資料代等）

たとえば、
親子での参加
等々…

①当日集金します

②複数名での参加可能（菓子・資料はお一人分になります）

持参品：調理に適した服装、持ち帰る菓子を入れる容器、筆記用具

申込締切：2017年2月24日(金)

参加申込：[氏名・電話番号・住所・メールアドレス]を下記宛にご連絡ください。

NPO 法人まつえ・まちづくり塾

電話：0852-24-8023 FAX：0852-24-3360 MAIL：mjuku.info@gmail.com



花もちづくりの先生は

吉岡 久雄 氏

(有)風流堂 工場長



花もちにまつわるお話は

木村喜美子氏

(きむら陶器店店主)

まつえまるごとみちくさ日和 2017 冬 公式 web

主催：NPO法人松江まちづくり塾（まつえまるごとみちくさ日和 2017 冬事務局）

松江市白潟本町74 電話：0852-24-8023 FAX：0852-24-3360 MAIL：mjuku.info@gmail.com

共催：(有)風流堂、(有)きむら陶器店、(有)南目製粉、本町商店街協同組合

松江周辺のひな祭りに欠かせない「花もち」(い)がもち、花や動物などの素焼きの型をつかって家族みんなの手作りした。だが「型」をつくる窯元がなくなり、人手が困難になっていた。このままでは松江の伝統文化が消えてしまう。危機感を抱いた松江市内の陶器店が型を復活させて十数年、最近はお年寄りが次々に訪れ、店先で思い出話の花を咲かせるようになってきている。

花もちほ、お米などの粉を湯で練って餛を包み、色づけた練粉を飾って素焼きの型で形を整えただあと、ツバキの葉をしいて蒸す。松江周辺では4月3日月遅れのひな祭りで食されてきた。

松江市白鷺本町で陶器店を営む木村喜美子さん(88)は1966年に出雲市から嫁いできて、長女の初節句のとき、義母から花もちづくりを学んだ。「型」は大正期から毎年2月から4月まで店頭にならべていた。

だが88年ごろ、型をつくっていた出雲市内の窯元が病氣になつてしまつて。毎春来店す

お年寄りらが 思い、出話披露

る客が型がなくなつてがっかりする姿を見た亡夫が9年、愛知県の窯元に頼んで、鯛や桃、竹の子、鶴、富士山...など十数種類を復活させた。反響は想像以上だった。日ごる層間にしわを寄せて歩いてくるおじさんが、「おはあさんの家子どもが集まつてい(か)もちをついて食べたり本当に楽しみだつた」などと言をほころばせて語る。遠い町に嫁いだ女性が帰郷して「型」を見て喜んで「白鷺は



松江の陶器店 型復活し十数年

本当ににきやかで、学校帰りにお店の前を歩くのが楽しみだつたよ」などと思ひ出話を披露する。奥出雲町の福祉施設からは「車いすから立てなかつたおじさんが、花もちづくりをししたら立ち上がりておだんごを練つてくれた」とい(か)もちを寄せられた。岡出東の老人ホームで花もちをつつたら、松江出身の認知症の女性が涙を流して喜んだ。最近(か)民館や幼稚園、福祉施設などから次々に注文が舞(か)もちをついてきて、色をつけたりする作業は子どもも夢中になりま(か)もちを大切に伝えていきたいです」と木村さんは話している。

亡夫が復活させた素焼きの「花もち」型を手にする木村喜美子さん(88)は松江市白鷺本町(0852・21・4037)。

問い合わせはきびら陶器店(藤井 詢)。

ひな祭りのお花もち 広がった笑顔の輪



きびら陶器店の客が手作りして撮影した「花もち」(木村喜美子さん提供)

御茶席菓子専門
向月庵
松江市亭町1 電話 ☎ 7393
松江総局 0852(23)3330

松江総局 松江市南田町132 ☎ 0852(23)3330 FAX (27)2308
浜田支局 浜田支店 0855(22)0442 ☎ 0855(22)0414
出雲支局 0853(21)0414 ☎ 0856(22)0508
大田支局 0854(82)0419
購読のお申し込みは 0120-33-0843

「花餅 はなもち」 別名 いがもち

江戸中期 京都（上方）より松江にお興し入れの時、
侍女が持参（素焼きの型）

大正時代 お砂糖が一般に使える（普及）ようになり
広がる。



いが餅といわれる由来

赤、黄、緑それぞれの色粉をとかした水にもち米を一晩浸して色を付け、お団子の上に花は赤、葉は緑など、色の付いたもち米を立てたのが栗のいがに似ていることから「いが餅」といわれるようになったそうです。

伝わっている地域 松江市とその近郊

女の子の成長と幸せを願う祝い日 雛の節句。松江地方の家々では節句間近になると、お年寄りから子どもまで家族中が集まって花餅（いが餅）作りを行いました。緑の椿の葉にのせられた色とりどりの花餅が、おらは（自分は）鯛、おらは亀だとはしゃぎながら、ひな壇の前に供えられ、花が咲いたようになった時、子どもらの夢はどんなに華やいだことでしょう。

硬くなった花餅は、焼いたり蒸しなおしたりし、子どもは夢も一緒に食べるのでした。今は余分に出来た花餅をすぐに冷凍保存する方が多くなりました。椿の葉は季節に合っているだけでなく、殺菌作用もあるらしく、昔から使われています。

現 在

この花餅は、保育所、幼稚園、小学校、公民館などで、おばあさん、お母さん、子ども達、地域の皆様方が楽しく和気あいあいで作られています。最近では、お年寄りの施設で、この花餅作りを見て、涙を流される方もあり、機能訓練にも良いと花餅作りの型が使われるようになっているそうです。

当店は、大正の初め頃よりこの型を作り始めましたが、平成に入り途絶えました。しかし毎年2月～3月頃になると「この型がありますか」とたずねていらっしゃるお客様が多く、主人が松江地方の伝統と文化を守らねばと努力いたし、花餅の型を10何種類用意出来るようになりました。主人はこの2年後に病気で亡くなりましたが、現在微力ながら私が守っています。



花餅の型「亀」

NHK Eテレの番組「グレーテルのかまど」で全国に紹介されたこともあり、多くの方々からお問い合わせをいただいています。



花餅

きむら陶器店

〒690-0061 松江市白湯本町 75

電話・FAX 0852-21-4037 携帯 090-6833-2878

花もちの作り方

準備する材料 (30~40個)

花もち (外)	上用粉	450 g	砂糖	230 g
	餅粉	230 g	水	400 cc
餡 (中)	小豆	2300 g	砂糖	1425 g

作り方

1. フルイにかけた上用粉・餅粉・砂糖をボールに入れ軽く混ぜる。
2. 水400ccを入れ、こねる。
3. 餅種30g・餡20g
4. 残りの餅種を赤・黄・みどりと着色する。
5. 着色した餅種を(3)につける。
6. かたくり 又は コンスターチをまぶし、型押しする。
7. 粉を落とし、椿の葉の上に型抜き団子をのせ、セイロに入れ10分蒸す。





いがもち

由来

別名「花もち」と呼ばれ、松江地方に古くから伝わっている。女の子の祝い日、節句に作られる。節句の前夜、遅くまで、このいがもち作りが行われる。中でも色づけ作業は夢ふくらむ楽しい作業である。

伝わっている地域

松江市

材料

もち米粉 うるち米粉 小豆 椿の葉 砂糖 色粉（青 赤）
（上新粉 ちまき用の粉でも）

作り方

- 一、もち米粉とうるち米粉を五対一の割合で混ぜ、湯で練り、耳たぶ位の堅さ加減にする。この内、少量を取り分け、赤 黄 青の三色の色粉で染めておく。
- 二、湯で練った米粉を二〇〜三〇個分に取り分け、あずきあんを中にして団子に丸める。
- 三、素焼き型を片栗粉でふるい、先に三色に染めたものを好みの量のせ、丸めた団子を加え型押しする。

食べ方

椿の葉の上に、型抜き団子をのせ、蒸し器で十分程度蒸す。蒸し上がりをすぐ風にあて、急冷する。

（松江農業改良普及所）

花器・暮らしの陶器

きむら 陶器店

松江・白洲本町 TEL21-4037
http://www1.ocn.ne.jp/~kimura/



花器・暮らしの陶器

きむら 陶器店

松江・白鷺本町

TEL (0852) 21-4037



“きむら”は

花器・水盤・花材道具一式・特に
手作りのオリジナル花器が中心
です。

暮らしの陶器（生活の陶器・ガラ
ス類）多種多様取り扱っています。



バラエティーに富んだ
たくさんの商品が
皆様との出会いを
お待ちしております
おります。

楽しい花もち作り

にぎやかに、鶴・亀・桜など全部で12種類の型を
取り揃えています。

この型は当店だけのオリジナル商品です。



扇



桃



富士山



亀



鶴



桜



筍



恵比寿



鯛



梅



菊



巾着

500円
1個 70円 (税別) で販売しております。



営業時間 10:00から18:00

定休日 日曜日・祝祭日