

Old *and* New

古くて新しい。

02

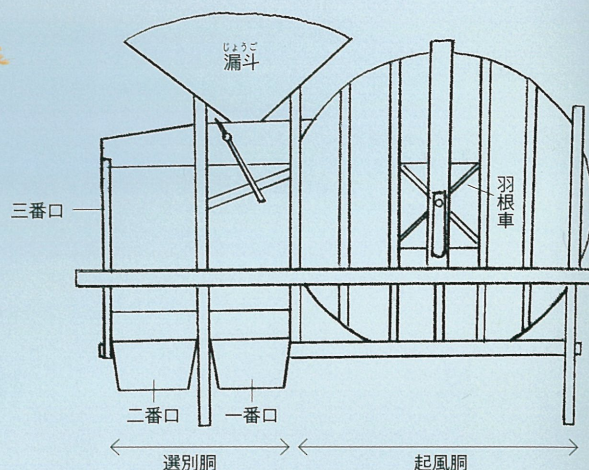
コモチ

伊達仁美
(京都芸術大学 名誉教授)

久 多で高齢のご婦人たちに聞き取り調査を行っている中で、みなさん思い出の食べ物として、「コモチ」のお話をされていた。中には、亡くなった母親が最後にもう一度「コモチ」を食べたいとおっしゃっていたというほど、懐かしい食べ物だったようだ。しかし、決して美味しいものではなかったとのことである。

「コモチ」とは、「粉餅」のことだそう。収穫した穀類の選別には唐箕を使用する。米の選別をする場合、漏斗から籾殻を外した玄米を入れ、風胴で起こした風により一番口からは完形の玄米、二番口からは小さく欠けた小米や成長不良の青い米、そして三番口からは籾殻や塵が吹き飛ばされて出てくる【図参照】。

一番口から出た玄米は唐臼などで搗いて白米にして食すが、二番口から出



てきたものは割れやすく柔らかいものが多いため、白米に精米することができない。そこで玄米のまま石臼で粉に挽き、蒸して搗いて丸め粉餅にする。そのため臭いがきつく、そのままでは決して美味しいものではなかったが、ヨモギを入れたり、きな粉をまぶしたりと、いろいろ工夫して食べたそう。

今 夏お話をうかがった女性の実家では、母親と娘のみが食べ、男子には食べさせなかったとのことである。もうお一人の実家では餅にはせず、いつも団子汁にしていたため、ほろ苦くまずい思い出しかないそうである。

粉 餅は、米の選別が終わった12月頃から3月頃まで食べ、戦後しばらく続いた。現在では、家畜の飼料となると笑ってお話して下さった。



久多の山村生活用具収蔵展示 いきいきセンター

「久多の山村生活用具」は、下の町にある、久多いきいきセンター3階に収蔵展示されています。収蔵棚に敷かれたスノコは、久多周辺で伐採された杉材を用い、地元の木工所が製作。遮光カーテンを設置するなど、文化財の収蔵環境を整えています。

協力 上の町
岩淵源之進、澤崎イトエ、辻禮子
中の町
岡田眞津子、小南道子
下の町
足立ハツ、大江きみ子、小瀧忠雄
宮の町
河原康博、駒池重尚、常本治
久多いきいきセンター
中坊明正、足立詔代、梶村富子
(敬称略)

資料解説 溝辺悠介
撮影 宮田清彦
撮影助手 池田雪乃、松瀬萌子
デザイン KOTO DESIGN INC.
山本剛史、三輪悠介

編集 佐藤和佳子
制作 京都芸術大学 日本庭園・歴史遺産研究センター
伊達仁美、溝辺悠介、関野遊子
京都市文化市民局文化財保護課
福持昌之

