

伊野写真ニュース1号

伊野地区に伝わるまぼろしのチマキ復活

伊野いち実行委員会が「しば」作り講習会開催



▲チマキを茅の葉で編み込む

伊野地区に伝わるまぼろしのチマキを復活させようと、産直市を主催する伊野いち実行委員会が、6月13日、講習会を開催した。チマキ粉を練り、団子状にしたものを笹ではなくマキの葉(くぬぎの葉)でくるむ。それらをさらに茅の葉を使って内側に編み込みこんでいく。出来上がったものを「しば」と呼んでいる。中には9個のチマキが入っている。



▲編み上がった「しば」

これをまるごとゆでて軒先につるしておき、食べる時に再びゆでて、きな粉や砂糖醤油で食べる。ハレの日のぜいたくな保存食だったようだ。伊野に嫁いだお嫁さんが里帰りをするときには、しばを2つ持たせたそう。

まだあるチマキの巻き方

おばあちゃんたちが伝えるチマキはしばだけではない。笹巻きと巻き方は同じだが、笹の代わりに茅を使って巻くと豪快な感じに仕上がる。

しばの定番は写真の通りだが、船型のももある。チマキ文化は奥が深いようだ。