イ　ノ　コ　の　ボ　タ　モ　チ



【ボタモチの作り方】

〇材　料（約１５個分）

もち米３合　　水　もち米と同量
餡５００ｇ　　黒ゴマ４５ｇ
砂糖　大さじ１　塩小さじ２／３
※分量は目安です

〇作り方

① もち米をとぎ、同量の水を入れて炊飯器で炊く。
② 炊けたら、すりこぎで全体を軽くつぶし、シャモジで底からかき混ぜる。
③ 黒ゴマはすり鉢ですり、砂糖、塩を混ぜておく。
④ もち米を予定した数だけ丸め、
⑤ 餡や黒ゴマを手にとって、くるむ。





【イノコのボタモチ】

かつて地区の農家では、麦まきが終わる頃の１１月９日はイノコの行事（トーカンヤとも呼ばれる）があり、秋の収穫物で作るボタモチとケンチン汁がつきものでした。

この日は、子ども達は「トーカンヤ、トーカンヤ、イノコのボタモチ、生でもケエ（食え）」などと唱えながら、藁製の筒状のもので地面をたたいてまわり、夕飯のボタモチをとても楽しみにしていたそうです。

ボタモチはオカブのもち米で大量に作り、今よりも大きめだったそうです。子どもの頃はぜいたくなごちそうで、７個くらいはすぐに食べてしまったとか。ボタモチは家の全ての神仏に一つずつ供えましたが、中には神棚に畑の神様といって「イノコサマ」を迎え、重箱に９つのボタモチを供える家もあったそうです。

参考：二本木公民館　郷土食体験事業（H17.11.19 実施）