

# 昔ながらの「臼と杵」を使っての「餅つき」を年長さんが体験！～寒さを吹き飛ばす元気のいいかけ声が！ <12/18>



12月18日(金)に、園庭で「餅つき」を行いました。朝から霜が降りるほどの肌寒い日で、外で臼を使っての「餅つき」が実施できるかどうか不安でしたが、10時頃には日ざしも出てきてポカポカ陽気に。先生方が急いで準備に取り掛かりました。

園舎東側のテラスでは、大型のガスコンロにかけた鍋で水を沸かしています。そして、

もち米を「ざる」にあけ、セイロ（蒸かし器）に蒸し布を敷いてもち米を入れ、釜にかけます。片や園舎内1階東側にある広い通路付近では、先生方が給食の時に子ども達が食べる「しょう油餅」を作るため、蒸かした餅米を「餅つき機」に入れ、餅を作る作業を手際よく行っています。（例年は、雑煮を作るために野菜を切ったり、きな粉やあんこを盛るために器の準備をしたりするため「父母の会役員の方」にお手伝いをいただいています。今年は規模を縮小しての実施となったため先生方だけで行いました。）



10時になり、年長組の園児達が園庭に集まりました。ちょうど、子ども達がつく「もち米」も蒸しあがりしました。いよいよ「臼と杵」を使っての餅つきの始まりです。例年なら「餅つき」をするために、お父さん方に協力をいただいているのですが、今年は「コロナ禍」のため実施できませんでした。そのため、本園の教頭先生と半沢先生が「餅つき」を行いました。餅つきを周りで見守っている園児たちから自然と、「ヨイショ！ヨイショ！」という掛け声がかかります。教頭先生が杵でつき、半沢先生が上手に餅を返していきます。ある程度つき上がった頃を見計らって、子ども達と交代します。



最初に登場したのが「さくら組」のお友だちです。子ども用の杵を使い、2人一組となって餅つきを経験しました。子ども用とはいえ園児たちにはちょっと重たい杵。それでも臼の真ん中を目指し、しっかりと餅に当てることができました。一人5～6回程度でしたが、とても貴重な経験ができたようです。次は「ゆり組」のお友だちです。さくら組さん同様、ちょっとふらついた子もいましたが、頑張って杵を持ち上げていました。（昨年度までは、年中組さんも体験しました。）

餅つきの見学や体験をした後は、待ちに待った「お餅の給食タイム」です。先生方が作ってくれた「しょう油餅」が給食用のお皿に盛り付けられています。給食が食べられなくなるという配慮から、一切れずつ配ったのですが、「おかわり」をする子が続出。「本当に食べられるの？」と先生が聞くと、「食べられる。」と答え、持ってきたお皿を差し出します。お餅が盛られたお皿を大事そうに持って自分のお席に向かう姿がなんとも可愛らしく、思わず笑顔になってしまいました。



【写真】昔ながらの餅つきを見たり、実際に杵を使ってつくという貴重な経験をしたりすることができました。「稲から採れる米は人々の生命力を強める神聖な食べ物であり、米について固める餅はとりわけ力が高い」とされています。このような、餅に関するエピソードなどを子ども達に話してあげることも大切ですね！