



つぶして半練り状になったご飯は170gに計量(写真上)し、杉板の串を握るようにつぶしていく(写真下)。串には、地元産の杉を用いている



五平餅作りは、高齢者生産活動センターで毎日2人の会員が担当。うるち米を少し軟らかめに炊き、きねを使って米粒が残る程度になるまでつぶしていく。五平餅といっても、もち米は使用していない



仕上げに小判型の金枠に入れ、形を整える。この日は、うるち米4升を炊いて、約90本の五平餅を作った(写真右)。五平餅に付けるみそダレ(写真上)も、会員の手作り。赤みそベースで、ゴマが入っている



水分量が重要な手打ちそば

隣の部屋では、平成十七年に独自事業になった手打ちそばの作業を小石八重子さんが担当していた。そば粉は長野から取り寄せたもの。最初に、そば粉をこね、丸い玉状にする。一玉で五食分でき、平日は一日に二玉作る。そば作りは一人で言うが、七人がローテーション

度に粘りが出たら、ご飯を串に巻き付ける。串といっても、地元産の杉の木で作った細長い板である。「杉板の串にご飯を上手に巻き付けないと、焼いているときに割れたりはがれたりしてしまいます」と松本さん。ご飯を均等に、串を握るよう押し延ばすのがポイントだという。仕上げに小判型の金枠に入れて、形を整える。下準備が終わった五平餅は、「シルバーかあちゃんの店」で焼きたくて販売するほか、とうえい温泉内の食堂、JA愛知東栄茶直売所(以下、JA)に卸している。

東栄町SC(愛知県)

シルバーかあちゃんの五平餅

女性会員が五平餅、手打ちそばを毎日手作り。販売店に卸すほか、センター直営の店では自家製のみそダレを付けた、焼きたての五平餅を提供し、郷土の味を伝えている。



東栄町の郷土の味・五平餅。東栄町SCでは、8人の会員が製造・販売に携わり、伝統の味を伝えている。写真前列左から村澤すずえさん、松本蓉子さん、鈴木節子さん。後列左から山内美奈子さん、清水あさ子さん、近藤さみあさん

公設社団法人東栄町シルバー人材センターでは、独自事業として五平餅の製造・販売や、手打ちそば、喫茶などをやっている。特に、とうえい温泉敷地内の「ふれあい交流館」の中に出店している直営の「シルバーかあちゃんの店」では、会員が対面で五平餅の販売に当たり、地元で親しまれている。

焼きたてのご飯で作る五平餅

取材日の七時前から、高齢者生産活動センターでは五平餅作りが始まっていた。この日、作業を担当したのは、リーダーの松本蓉子さんと鈴木節子さん。毎日、炊きたてのご飯を使って、会員二人が郷土料理の五平餅を作っている。「今日は、うるち米四升を炊いて、約九十本の五平餅を作ります」と松本さん。

「ご飯が炊きあがったら、力の要る作業が待っている。釜の中でご飯をきねでこね、米粒が少し残る程度になるまでつぶしていく。適