

70. ささげ餅

ささげ豆とお餅の食感がたまらない、甘くない夏のおやつ

金沢では古くから土用の入りに餅をついて食べる「土用餅」の慣わしがあった。ウナギと同様、夏バテ防止の意味もあったのだろう。土用餅の代表としてはあんころ餅が挙げられる。

この「ささげ餅」も、元々は土用餅の風習で食べられていたもの。これはささげ豆を餅のまわりに餅が見えないくらいつけたもので、今では夏の素朴なおやつとして定着し、ささげ豆が飛びついたようにいっぱいつくことから「ささげのとびつき」「とびつきもち」とも呼ばれる。さらに、金沢だけではなく北陸三県にほぼ同じものがあり、「とびつき団子」(福井県)「ささぎ餅」(富山県)などと呼び方は変わる。どれも塩味で煮たささげ豆をつけるため甘くないが、福井県では砂糖をまぶして食べる地域もあるようだ。

一度見たら忘れられないその見た目と、おやつと聞いて「甘いもの」という先入観を見事に裏切ってくれるほんのりとした塩味が印象的。お餅の消費額が全国でもトップクラスの金沢らしい、食欲が落ちる夏でもずっと食べられる栄養満点なおやつでもある。

ちなみに、金沢では赤飯に小豆を入れるが、関東地方などでは腹の割れやすい小豆を嫌い、赤飯には皮の厚いささげ豆を使う。そんな地方からやってきた転勤族がささげ餅を食べると、「懐かしい赤飯の味」と感動を覚えるそうだ。

なお、金沢では娘が嫁いだ先に1年間、1月は「寒の餅」、3月のひな祭りには「菱餅」、5月の端午の節句には「ちまき餅」、そして7月の土用にはこの「ささげ餅」と、節句ごとに餅をついて届ける風習がある。これらには、嫁いだ娘を気遣う親心がこめられている。



ささげ餅



その見た目に驚く人も少なくない

メモ もともとは土用に食べる餅だが、7~8月の間、市内の和菓子屋やスーパーなどで売られている。

問い合わせ先 石川県菓子工業組合 TEL076-221-8366

<http://www.kashikaikan.or.jp/>

「もち」は年平均金額2,970円で全国3位、総務省統計局調べ「家計調査(二人以上の世帯) 都道府県庁所在市及び政令指定都市別ランキング(平成20~22年平均)」

<http://www.stat.go.jp/data/kakei/5.htm>