



春に取れたよもぎをたっぷり使った変わり餅、「いりもち」。仁淀川町では昔から、各家オリジナルのいりもちを作っていました。その種類をつぶさに取材すると、驚くほど色んな種類のいりもちがありました。今回はほんの一部をご紹介します。

(協力・仁淀川町役場)



大丸前の行列のヒミツは、  
自前で挽く小麦粉にありました。

いりもちは、仏様のお座布団。  
お盆に、ふかふかいりもちを敷いて、  
お先祖様を迎えるのです。

## 仁淀川町は、 いりもち天国

(取材・武田幸恵)



オリジナルの粉のこね方に  
細心の注意を払う。これが硬  
くても軟くてもいけない。一  
気に90~100個も作る姿は圧巻。

加えて、専用のかまどが設  
けられ、大きなお鍋であんこ  
を炊くので、全て均一な味の  
ふんわりしたあんこが出来る。

薪で炊き上げたあんこの味  
は格別だ。手間ひまかけた生  
地とあんこでリピーターを獲  
得している。



生産者：掛水綾子さん  
チーム名：【上名野川婦人グループ】  
住所：高知県香川郡仁淀川町上名野川149  
連絡先：0889-36-0972  
外観：太鼓マン状  
          饅頭ver.もあり。  
販売所：大丸前帯屋町アーケード  
          (高知市第1・第3日曜日)  
値段：3コ入300円



生産者：藤原（ふじはら）陽子さん  
外観：太鼓マン状  
          お饅頭ver.もあり。  
販売所：笑美寿茶屋（中津溪谷入口・毎日）  
          ドライブイン引地橋  
値段：4コ入 220円

仁淀川町土産に  
お一ついかが？  
藤原さんくのいりもち

春になると仁淀川町の人たちは、川のきれいな水で育ったよもぎを摘むのがお仕事です。いりもちを作る奥様たちだけではなく、ご主人たちも皆さん総出で、新鮮なよもぎをつんでいきます。何と言っても春のよもぎの香りのよさったら。春のとれたち(=とれたて)のよもぎをふんわり包んだいりもちは、お母さんが作る最高のおやつ。

しっとりした生地に、  
あんこの粘りがもっちりマッチ。



「かぶっと一口食べてあんこが入ってなかったらイヤやき。」という安中さんの言葉通り、あんこが驚くほど詰まっているいりもち。北海道の小豆を使ったあんこにノックアウトです。ホットケーキ状なので、薄くて食べやすいのも◎。普通、いりもちは油を使うけれど、安中さんのところは油を抑えているのもポイントです。

遊々会では、いりもちの他に、みそを加工したり、木工所を運営したりと幅広く活動しています。



生産者：安中美喜子さん  
チーム名：【遊々会】  
連絡先：0889-34-2645  
外観：小さめなホットケーキ状  
販売所：439（よさく）市（火・水・木）  
町内の良心市  
値段：3コ入200円

卵味の衣の甘さがクセになる。



午前中に売り切れゴメンな、こちらのやきまん。生地に卵が入るので、生地自体に味とまろやかさがあるのが、他にはない特徴。大判焼きの型に入れて焼くので、整った親しみやすい形になっている。439（よさく）市での実演販売もたまに行うそうなので、焼きたてを食べたい人は事前に連絡しておくといだろう。



生産者：石本房子さん  
連絡先：0889-34-3118  
外観：太鼓マン状  
お饅頭ver.もあり。  
やきまんと呼んでいる。  
販売所：439市  
値段：4つ200円。

いりもちはお店で買うのではなく、  
家庭で作って食べるもの。  
だから仁淀川町にしかない、  
貴重なおやつになっているようです。

仁淀川町は、  
いりもち天国



カワイイお三方の  
猫ミミ頭巾に萌え！

新土居さんの自宅の一室を作業場に、毎朝6時につくって、8時前にはお店に持って行くようにしている。豆絞り手ぬぐいの端を縫ったものを、猫ミミ頭巾風にかぶるお三方。【おふくろもち】のデビューは昨年3月、と日が浅いのだが、「イベントに呼ばれば、どこにでもいりもちを作りに行きます」とヤル気は十分。特徴は、焼きあがったら最後に水にひたすこと。水につけることで、余分な油が落ち、小豆と皮がなじんで噛んだときに中身がふわっと出てくることがない。しかし、確かな小豆の量を感じることができる。

生産者：新土居今朝子さん、片岡美子さん  
 坪内藤子さん  
 チーム名：【おふくろもち】  
 住所：高知県香川郡仁淀川町森2536  
 連絡先：0889-32-2146  
 外観：太鼓マン状  
 販売所：橋本ストア、JA仁淀支所の良心市  
 値段：3コ入250円



## 2月11日の秋葉祭りで、 仁淀川町の いりもちを食べよう！

毎年2月11日（建国記念日）恒例となっている仁淀川町の「秋葉祭り」。このお祭りは、高知の三大祭りにかぞえられるほど賑やかで由緒ある祭りです。まずお面をつけてユーモラスな仕草で笑いを誘いつつお守り売って歩く油売りがあらわれ、そのあと鼻高面を先頭に太刀踊りや鳥毛ひねり、神輿、踊子などが鉦や太鼓の鳴り物とともに行列をつくって集落の中を練り歩くというものです。人口数千の小さな村に毎年4万人もの見物客が来るというこのお祭りに、いりもち部隊も出陣！本場のいりもちを食べつつ、祭りの喧騒に浸ってください。

### 仁淀川町を代表する秋葉のいりもち。

いりもちにハマるきっかけを作ってくれた、よもぎの味が非常に濃い本格派。秋葉祭りの時には一万個も出る一流のいりもち。秋葉のいりもちは、覚えて損なし。

生産者：山本トメさん、掛水敏子さん  
 チーム名：【秋葉生活改善グループ】  
 住所：高知県香川郡仁淀川町別枝1141  
 連絡先：0889-32-1468  
 外観：太鼓マン状  
 販売所：秋葉祭り当日など各種イベント時に販売



写真提供：仁淀川町役場