

大間名産

からっやの芸術 べこもち



最も初期の頃に作られていたうずまき模様。当時は白砂糖のほのかな甘みと黒砂糖のコクがご馳走でした。



べこもちの基本とも言える、たばね模様。「草たばね」「たばね草」と呼ばれます。



現在は、からっやの創意工夫でいろいろな模様が作られています。

べこもちは、下北地方に古くから伝わるお祝いのお餅です。旧暦の端午の節句に子供たちの健やかな成長を願ってお供えされてきました。

昔は白い餅と、黒砂糖などで茶色く色づけた餅を渦巻き状に組み合わせただけの単純なものでしたが、次第に現在のような複雑な模様に進化してきました。

鮮やかに色づけしたお餅を緻密に組み合わせ描かれる美しい模様は、各家庭の秘伝でした。

べこもちの「べこ」はどこから？

- 白と茶色の模様が牛（べこ）に似ているから。
- 大きくまとめた形（右の写真参照）が、牛が寝そべっている姿に似ているから。
- 黒砂糖で色づけした餅の色を「べっこう」に見立てた「べっこう餅」という呼び名から。
- 子供たちが牛のように大きくなれ！という縁起かつぎから。

…などさまざまな説がありますが、はっきりしていないようです。



「べこもち」まめ知識

「べこもち」は、下北半島全域で作られています。色鮮やかで、花びらの縁取りや葉っぱの細やかな表現など繊細な技巧は、大間町奥戸地区のかっやたちによって考案されました。現在は、「こすもす生活改善グループ」が伝統を継承し、新しい模様作りや生地天然色素を使うなど、素材にこだわった「べこもち」作りに取り組んでいます。また、伝統食の継承に向けた活動にも努めており、これらの活動が認められ、平成16年、食の文化伝承財として青森県知事より受賞されました。

おいしい食べ方

- 加熱調理のうえ、お召し上がりください。
- オープントースター・ホットプレートなどで軽く焦げ目のつくくらい焼きますと香ばしい風味が加わります。
- すぐに召し上がらない時は、冷凍保存してください。



お問い合わせ

こすもす生活改善グループ 代表 笹谷はつゑ
住所 青森県下北郡大間町大字奥戸字奥戸村155
電話 0175-37-3481