

端午の節句にはべこ餅でしょう!

5月にはまだ早いですが、端午の節句には何を食べますか。ちまき? 柏餅? それともべこ餅?
わが家は「べこ餅」です。青森県の一部と北海道のみで作られるべこ餅は、同じ材料でも地域によって形や呼び名が違ったり、型で抜くものや手で形作るもの、造形的に花模様を作るもの、濃茶一色、白濃茶二色、緑一色、白緑二色、多色ものなど、いろいろであり、あん入りもあります。
今では、菓子店や餅店などで購入することがほとんどですが、かつては家庭で作られていました。
今回は、出張の際に購入したきたべこ餅とわが家に伝わるべこ餅を紹介いたします。

べこ餅とは。

Wikipediaによると、「和菓子の一つ。北海道から東北の一部で5月の端午の節句に食べられる。他の地方における柏餅のような位置づけの祝い菓子である。」とある。地域によっては、「かたこもち」と呼ぶものもあり、「くじらもち」と呼ばれる、ほぼべこ餅と思われるものもあります。
材料は、上新粉、うるち米粉、もち米粉、黒砂糖、白砂糖。他にはヨモギ、しょうゆ、みそ、くるみを用いたものもある。大きさは、70～98mm、厚みは10～20mm。
形は、木の葉型が多く、型で抜いたものと手で成形し葉脈をへら等で付けたものがあります。木の葉型以外では、白と黒の生地渦巻きにしてナマコ型にして切り分けたもの、同じく白と黒の生地を渦巻き以外の模様にしナマコ型にして切り分けたもの、白黒二色の生地をマーブル状にして丸く成形したもの、木の葉以外の型で抜いたものなどが見られます。

べこ餅の食べられ方。

端午の節句の祝い菓子、仏壇・お墓のお供え、日常のおやつとのことですが、かつては労働者の携行食など実用的な機能もあったようです。

1 函館市松風町 2-5
松風 はるの餅
TEL.0138-23-3133
営業時間 8:00～18:30
不定休
1個 130円

2 函館市本町 25-12
餅の北屋
TEL.0138-52-2212
営業時間 8:30～18:00
毎週日曜定休
1個 130円

3 函館市松風町 4-11
弁慶力餅 三晃堂
TEL.0138-23-1709
営業時間 9:00～16:30
年末年始休み
黒糖・よもぎの2種
1個 172円

4 函館市堀川町 7-1
大黒餅
TEL.0138-51-7405
営業時間 7:00～21:00
年中無休
べこ餅 2種類 1個 120円
くじらもち 2種類 1個 140円

端午の節句に



弊誌、編集長が会社の給湯室で作った「わが家」のべこ餅



べこ餅の購入地域

購入時期 / 2019.11.18～12.26

べこ餅の発祥。

「くじらもち」が江戸時代に中国から長崎に伝わり、北前船により日本海沿岸を北上し東北に伝わり、その東北の移住者により北海道にアレンジされ伝承されたと云われています。北海道西部、日本海沿岸地域では、北陸や東北の出身者が多い地域があり、山形の渦巻き模様の「くじらもち」や、青森の「べこ餅」「くじらもち」のように、カラフルに着色した生地を使い花の絵模様などが浮かび上がるものがあり、これらが移住者により運ばれてきたと云われています。
北陸地域の「落雁」など木型を使う菓子文化の影響を受けている可能性もあるようです。

べこ餅の名称の由来。

- ▶色合いが似ている牛を意味する「べこ」からの説。ただ、白黒のホルスタイン種が北海道に入ってきたのは明治中期とされているので、べこ餅の存在より後。なのでホルスタイン種のことはしないようです。
- ▶米粉で作るので米粉餅(べいこもち)からの説。
- ▶黒糖を使っているため、「べつ甲」のような色合いからの説。

5 函館市湯川町 2丁目 22-5
やきだんご 銀月
TEL.0138-57-6504
営業時間 9:00～17:30
不定休
2種類 1個 130円

6 上磯郡木古内町字本町 338-14
道の駅 みそぎの郷 きこない
TEL.01392-2-3161
営業時間 9:00～17:00
年中無休
(製造は、町内の秋山農園)
3個入り 356円

7 松前町松城 64
北洋堂
TEL.0139-42-2058
営業時間 8:30～19:30
毎週水曜定休
1個(あん入り) 120円

8 茅部郡森町字清澄町 24-5
昆布最中本舗 七福堂
TEL.01374-2-2336
営業時間 7:00～17:00
毎週日曜定休
よもぎ・黒糖・かぼちゃ他
1個 130円

9 室蘭市本町 2-7-14
盛一菓子舗
TEL.0143-22-6532
営業時間 9:30～13:00
毎週日曜定休
よもぎ・黒糖の2種類
1個 105円

10 上ノ国町字原歌 3番地
道の駅 上ノ国 もんじゅ
TEL.0139-55-3955
営業 [夏] 9:00～18:00
時間 [冬] 9:00～17:00
年中無休
型2種類 1個 110円

11 岩内郡岩内町字万代 9-11
さんまる佐藤餅店
TEL.0135-62-0002
営業時間 8:00～19:00
毎週日曜定休
型2種類 1個 100円

12 小樽市奥沢 1丁目 17-4
菊原餅菓商
TEL.0134-22-6860
営業時間 8:00～18:00
毎週日曜定休
1個 150円

わが家のべこ餅の作り方



べこ餅の材料。いまは専用の「粉」があるので便利。砂糖と水を火にかけ溶かしたものと粉を混ぜて捏ねる。黒砂糖と上白糖でできた生地を合わせ成形し葉脈をつける。近所で取った笹を敷いて一緒に蒸し上げ仕上げます。20分ほど蒸して完成!

編集後記

日本海北部の漁村で生まれ育った私には、端午の節句といえば、母の作ったべこ餅を食べるのが当たり前でした。北見に住むようになりこの話を周りにすると「べこ餅?なにそれ!」そんな反応に戸惑いをおぼえました。今時お店で買う時代とはいえ、道内でも地域によってまったく違った食文化なんだと改めて知りました。(編集長:豊原 元)