

OKOSHIGATA BOOK

しろなまず

OKOSHIGATA BOOK



株式会社なまあず本舗



二ツ亀（佐渡島）

ごあいさつ

おこし型は、ひな祭りに飾る佐渡の伝統的なお団子です。昔から多くの家庭で親しまれて日本の各地で似た文化があります。株式会社なまあず本舗では、おこし型文化を復活させるために東京で講演会を開いたり、型の販売などに尽力をまいりました。この古き良き文化を継承していく手助けになればと思っております。この本を手にして下さった皆様、そしてこの本を作成するのに協力してくれた皆様に感謝申し上げます。

株式会社なまあず本舗 代表取締役 石塚 武志
2015年11月30日発行 第1刷



目次

03	目次
04	鯛
06	うさぎ
08	梅
10	椿
12	菊
14	びわ
16	鶴
18	彫り方
19	調理方法
23	編集後記

おこし型の手引き

鯛





おこし型一口メモ

ネットでキャラ弁なるものが、はやっていたので、「おこし型でも何か出来ないか」と考えたところ、お汁粉の中に鯛を浮かべるのはどうかと思いつきまして、「これはいいアイデアだ」と、喜んだのですが大きすぎてお椀に入りきらなかったです。



おこし型の手引き

らんたけい





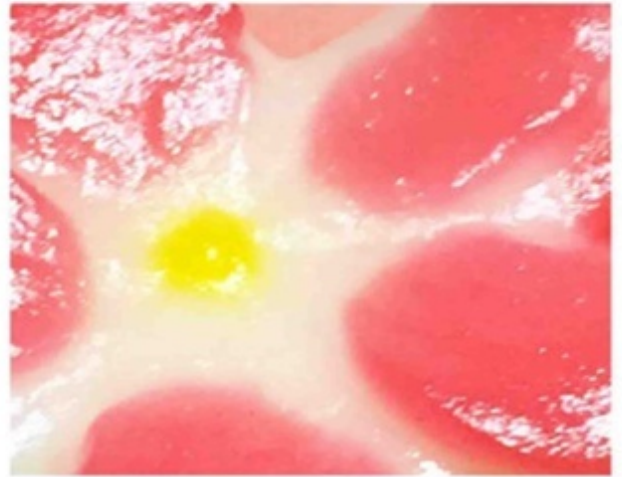
おこし型一口メモ

日本昔話や世界のおとぎ話にも頻繁に登場するふわふわの生き物です。佐渡島で有名な動物といえば、たぬきらしいのですが、残念ながらたぬきの型は存在しませんでした。ちなみに、きつねもありませんでした。



おこし型の手引き

梅





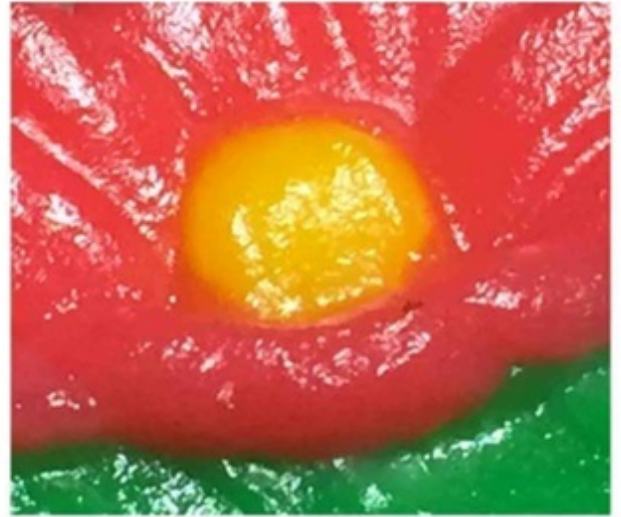
おこし型一口メモ

これは梅だと思のですが人によってりんごの花にも見えなくもないと思います。赤地の花びらなら梅の花、白地の花びらならりんごの花その日の気分にあわせて作るのも楽しそうです。



おこし型の手引き

椿





おこし型一口メモ

色付けは指で上から強く押し付けないとキレイに形が出なかったです。よく見ると花びらの質感も細かく表現されています。きれいにおこせた時は正直にうれしいです。



おこし型の手引き

菊





おこし型一口メモ

9月9日は重陽の節句、菊の節句とも言われています。他の五節句より馴染みが薄いですが、おこした時花と葉で深さが重なっているのでインパクトが大きいです。赤や黄色を使って可愛らしいです。



おこし型の手引き

びわ





おこし型一口メモ

びわの着色は人によりセンスが違います。忠実にびわを再現したり身の真ん中のぼちをカラフルにして、他が白いものだったり、さまざまな仕上がりになるので一番楽しい型かも知れません。



おこし型の手引き

鶴





おこし型一口メモ

鶴は縁起がよく美しく人気の型で多くの人に愛されています。色の置き方によって個性が光ります。羽の着色が腕の見せ所です。



おこし型の彫り方

「おこし型なんてはじめてだからわからん」「伝統工芸品でしょ」という方多いと思われます。おこし型は誰にでも簡単に作れます。作り方を手順に沿って写真と一緒に説明していきます。



▽用意する道具



① 木材

サイズ
幅16CM×奥行8CM×高3CM
木はお好みで選んで大丈夫です。
モミの木がお勧めです。



② 彫刻刀



③ 筆記用具



④ マスキングテープ



⑤ 新聞紙



⑥ 電動やすり



⑦ 図案

- 1 下書きを木に写します。



- 2 彫刻刀で掘り出します。下図にそって、木の高さ2/3程荒く掘り下げましょう。



- 3 深さが決まったら細かい模様を入れます。おこした型をイメージしながら彫りましょう。



- 4 最後にやすりをかけて滑らかに仕上げで完成です。電動やすりがあると面白い仕上がりになります。



実際にほってみて・・・

編集している時に非常に困った事がありました。それは私自身がおこし型を彫った事がないことです。彫刻刀を使う事だって小学校の図工の授業依頼ですから。木を掘る・・・それはデジタル世代に立ちどころアナログの壁です。パソコンとは違って簡単にやり直しがきかない。「失敗したら材料が無駄になっちゃう」という不安の中実際に彫ってみました。予想外にも小さいミスは案外気にならなかったです。仕上げはやすり等で整えるといいと思いました。削る時、思いもよらず力が必要で手首が痛くなりました。木材購入の際はホームセンターの人に相談しながら決めると吉です。

おこし型の調理方法

3月3日 ひなまつりは女の子の健やかな成長を願う日本で古くから伝わる年中行事です。白酒、菱餅、ひなあられ・・・「今年もっと食べたいな」そんな時にぴったりの食べ物です。



▽必要な材料（約12個）

①上新粉
500グラム



②ぬるま湯
適量



③食紅
少々



④椿の葉
12枚



▽用意する道具



①こね鉢



②軽量カップ



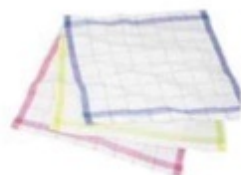
③蒸し器



④うちわ



⑤タイマー



⑥ふきん



⑦ボウル



⑧おこし型

▽団子を作る

- 1 上新粉を500グラムを こね鉢に入れます。

手でこねて耳たぶくらいの硬さになるまでこねましょう。



▽色をつける

- 2 1～2の団子を握り拳小ほど取り分けます。そして着色料を加えます。

色作成表

赤 + 黄色 = オレンジ
黄色 + 緑 + 赤 = 茶色



▽おこし型を準備する

- 3 型を水でくぐらせます。しっとり湿らすくらいが目安になります。



- 4 ボウルに上新粉をあけて、おこし型に粉をまぶします。



▽型に納める

- 5 着色した団子を丸めて型に並べます。

この時蒸し器を用意します。



- 6 白い団子をのせます。
指で押し付けすぎないように気をつけましょう。



- 7 洗った椿の葉の上におこします。



▽蒸します

- 8 おこしたものを蒸し器へ並べます。この時は隣同士は少し間をあけるようにします。

沸騰したら中火で20分蒸します。



- 9 蒸しあがったら火から卸、うちわであおいでつやを出します。



- 10 完成です。
お好みであんこ、きなこ、おろし醤油で召し上がれ。

