

おこしもんってどんなもん？

おこしもんのことにくわしい
つげさんに聞きました

Q1 おこしもんってなぜつくられたの？

農家でひな祭りのおそなえものとして、「しいな」と呼ばれるくず米を利用して作られたお菓子です。米粉をお湯でねったものを木型におしつけて「型おこし」するところから、「おこしもの」「おこしもん」と呼ばれるようになりました。木型は、もともとおこしもん専用のものではなく、和菓子の木型を利用して作られていたようです。

お供えにしたあと、お下がりをみんなでおやつ代わりに食べました。おこしもんはおやつが少ない時代、またお正月のお餅が底をついてきた時期に、工夫して生み出されたお菓子といえます。

Q2 いつから作られるようになったの？

よくは分かっていませんが、おこしもんの型に江戸時代の年号が書かれたものがあります。本来はお菓子用に作られたものかもしれませんが、おこしもんの始まりを考える手がかりになります。

Q3 おこしもんはどんな地域で作られているの？

安城市から刈谷など、旧東海道沿いの地域、名古屋市では緑・南・瑞穂・昭和区などで作られることが多かったといわれます。名古屋の西部でも作られていたようです。

おこしもんの風習は、おかしの街道ぞいに広まったとも考えられます。

Q4 どんな食べかたがあるの？

お米の風味をいかすため、おこしもんに味はついていません。できたてには砂糖やきなこをまぶして食べます。冷えたものは、軽く焼き目がつくくらい焼いて砂糖しょうゆをつけると、香ばしくておいしいです。おこしもんの味が素朴なので、好みの味つけを工夫することもできます。

ひな祭りが近づくと、近所で型を持ち寄って一緒にたくさんのおこしもんをつくり、男の子も女の子もみんなでかざってお下がりを食べ、楽しい時間をすごしました。

今年のひな祭りは、みんなで
おこしもんをいただきながら、
楽しくお祝いしましょう！

おこしもんの木型は、現在でもおこしもんをつくる地域の金物屋さんなどで販売している所もありますが、ご家庭にあるクッキーのぬき型などでも代用できます。

おこしもんの起源、由来、分布等には諸説あります。