

新春もちつき会



去る1月5日(日)の午前11時～徳成寺において、恒例の新春もちつき会が開かれました。この日は、ほとんど風もなく、屋外での餅つきには最適な日和でした。キャンセル待ち頂いた方々申し訳ございませんでした。またの機会のご参加お待ちしております。コロナ禍が明けた頃には、マスコミの取材もありましたが、もうこの時期になると珍しくないのか、一社も取材に来る事無く、ただただほのぼのと餅つきをエンジョイしました。

餅つきは、こねる地道な作業が大事です。蒸し上がったもち米を、こねるのが8割で仕上げが2割と言ったところ。女性も、力強く杵を振っていました。

こちらの男の子は、今日の新春もちつき会に向けて、自宅で筋トレをして来たと胸を張ってくれました。そんなに楽しみに、この日を待ち望んでくれたいたなんて、なんと嬉しいことでしょう。

筋トレの成果があったようで、お餅がふっくら仕上がりました。いい経験をしてもらえて何よりです。



つき上がったお餅は、かたくならないうちに丸めます。なかなかお餅を丸めるのも、ちょっとしたコツがあります。ただ単に丸めるのではなく、平べったく、しかもふっくらさせます。

この日は、白餅とあん餅を半分半分ぐらいの割合で作りました。白餅は味付け海苔で頂き、あん餅はそのまま食べました。つきたては美味しい一言でした。



最後は、お待ちかねビンゴゲームです。年明け早々に、福をゲットしたのは、ご覧の皆さんです。

この勢いに乗って、快調に2025年を滑り出して頂ければ幸いです。皆様のご参加本当にありがとうございました。