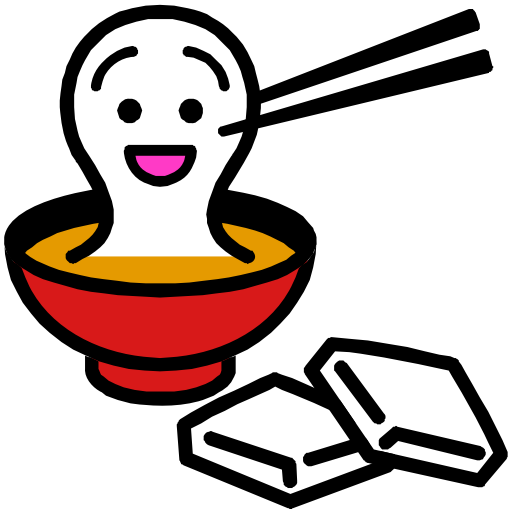
晴天に恵まれ「もちつき会」開催！

昨年も 12 月 27 日の日曜日に、ホ号棟集会室前の［イベント広場］で、楽しみにしていた餅つき大会が開催されました。スタッフ（09 年餅つき大会実行委員会）は何日も前から準備が大変でした。

買出しや借りるものの交渉、前回の反省からでた改善点などが実行委員会で何回も討議されました。

餅つき当日の日曜日は朝７時から集合し、大量のお湯を沸かし、前日から水に浸けておいたもち米を蒸篭（せいろ）で蒸かし、餡・きなこ・海苔おかか・ごまなどお餅にからめる食材を準備しました。大きなお鍋で吟味したお雑煮の肉や野菜などを煮込んだり、快晴の青空の広場に机や椅子を並べたり、受付に印刷した食券をそろえたり、立て札をこしらえたり、必要な物が無くて買いに走ったり、それはそれは目の回るような日曜日の朝でした。



第１臼のお餅を搗き始めたのは９時半頃、若いたくましいお父さんたちが集まり、みんなで掛け声の声援を送りながら、ペッタンペッタンとお餅が搗き上がっていきます。搗く方もこねる方も真剣な顔つき。

11 時から来た人にお餅を渡せるように、若くて美しいホ号棟の女性達が、手際よく次々とパックに並べていきます。スタッフの中からも「わあ、美味しそうだね」と声がかかります。

11 時販売開始とともに受付の食券売り場には

行列ができました。
お餅を搗く人も売る人も食べる人も、そして子どもたちもみんなあふれるような笑顔です。パック詰めのお餅は、午後１時には全部売り切れました。あとは今回一杯 100 円で販売したお雑煮が「最後の２杯ですよ！」の掛け声で完売。
反省会で食べる予定だったスタッフのお餅が足りなくなるほど盛況でした。
　最後の一臼は管理組合の集会室と会議室に供える鏡餅になりました。次回の［サロン･タマリバー］では鏡開きで、割ったお餅でお汁粉を作る予定です。お楽しみに。

蒸して

こねて

ついて

みんなでいただきまーす！