

「おむすびコロリン…縁を結び和で包む」 佐伯 仁

 見栄えも良く美味で旨い…外国人の舌も魅了！

我が国は稲作の国…弥生期以後、米食が普及。戦国期の城跡から炭化した米の塊が発掘され、握り飯が重宝されたことが分かった。また横浜市上山遺跡からは「銭」（ぜに）入りのおにぎりが出土…米は植物のため、鉱物のような形を残さないが、死者を弔った心が窺える。

現在、おにぎりは形・味も多彩だが、旅や戦場、野良仕事での携帯食だった。その名残りは薩摩武士

の兵糧だった餅米を竹の皮で包み、灰汁（あく）で煮た

粽（ちまき）が、今は郷土菓子「あくまき」へ…

おにぎりの形は多彩…具材もいろいろ…ニューヨークでもおにぎり屋は大繁昌、フランスではガラスケースに並べ、米も新潟から直輸入とか…味覚を誘うのは白いご飯と黒い海苔、彩りを添えるのは豊富な具材…手で握った温もり、手で口へ運ぶ気楽さ…心が通う日本食として誇り、理屈ぬきで熱い拍手を贈ろう！

握り飯 りくつ いひいひ大家喰い (古川柳選より)

※参考文献「おにぎりの文化史」横浜市歴史博物館監修



鹿児島県郷土料理あくまき

