

輝いている人を紹介します

# まちのキラリ

おいしくて、どこか懐かしい  
ハルエばーちゃんの凍み餅作り

加藤 ハルエ さん (月館地域)

伝統的な保存食「凍み餅」を作り、つきだて花工房へ軽トラックを運転して納品する加藤さん。バリバリ働いて、スマホや電子マネーも使いこなす好奇心旺盛な 89 歳だ。凍み餅の魅力だけでなく、いきいき過ごすコツを伺った。



## Profile ●かとう はるえ

昭和 10 年生まれ。89 歳。川俣町で生まれ、24 歳で結婚を機に月館町へ移住。母の凍み餅作りを手伝っていたことをふと思い出して、60 代から凍み餅作りを始めた。今では冬の大事な仕事になっている。



## ハルエばーちゃんの凍み餅定食

つきだて花工房で 4 月 30 日まで限定で提供中。「古き良き食文化を次の世代へ」をテーマに、つきだてやさい工房とのコラボ商品。天栄村のこだわり醤油をつかった、砂糖醤油やきな粉和え、具沢山の味噌汁もついた全 6 品。

※前日の午前中までに予約が必要  
☎ 024-573-3888

凍み餅は、乾き過ぎると割れてしまい、湿気が多いとかおれ  
てしまう。寒中の風にさらすだけ  
では上手にできあがらないも  
の。毎日の天候を見て、湿度を

4 月にヨモギを収穫して、茹  
でて冬まで冷凍することから凍  
み餅作りは始まります。冬に  
なったら、ヨモギを混ぜた餅を  
つき、形をきれいにし、約 40  
日間の乾燥作業に入ります。

## 管理が大変「凍み餅は生き物」



一つ一つに愛情をこめながら、  
手作業で 1 シーズンに 1 万個  
を目指して凍み餅を作る。

月館町の冬は寒いですが、住  
めば都。どんな日常でも規則正  
しい生活は大事ですね。21 時に  
寝て、5 時には起きるし、1 日

## 規則正しく「動く、動く」

凍み餅をまだまだ皆さんに届けて  
いきますが、後継者も増えて  
くれるとうれしいですね。つな  
ぐことも役割だと思っています。

## いつも心に「笑顔で楽しく」



娘さんと食事。凍み餅定食は、  
とにかくおいしくて、思わず笑  
顔になる満足の出来。

管理し、凍み餅にとって最適の  
環境作りをしています。  
自信を持って作っているか  
ら、いろんな食べ方で食べてほ  
しいですね。砂糖醤油やきな粉  
はもちろん、揚げたりピザにし  
ても実はおいしいんですよ。

## 幸せだと感じて過ごさないと

幸せではないから、できるだけ  
笑顔でいることを心がけていま  
すね。今後も元気でいるため  
に、家族、友達との付き合いを  
大事にしていこうと思います。  
長く伸びる「もち」のように、

5000 歩は必ず歩くようにし  
ています。働くことも苦に感じ  
ないので、凍み餅だけでなく、  
ネギやアスパラも作って出荷し  
ています。グランドゴルフや友  
人に誘われて旅行に行くことも  
大好きで、とにかく動いてない  
と落ち着かないんですよ(笑)。