

み ん な で  
 う く る  
 お い し い お や

### おやきの巻

「おやき」は、そば粉や小麦粉を水でこねて皮を作り、中身になるあんはなんでも詰めてよし！の、焼きまんじゅうのことです。昔から野良仕事や家仕事の合間に囲炉裏で焼かれてきた、簡単で身近なおやつ。ですから、いろいろな呼び名でどこの地域にもあるようです。ここ、奥多摩周辺では薄めのタイプをよく見かけます。ちなみに午後のおやつのことを昔は「おこじよ」といったそうです。

寒い日には、かた苦しいことなしの、こんな素朴なおこじよを口いっぱいほお張りましょう！

参考 『多摩の暮しと食べもの』 監修 平島成夫 浦野伊和子  
 1979 生活文化研究所

