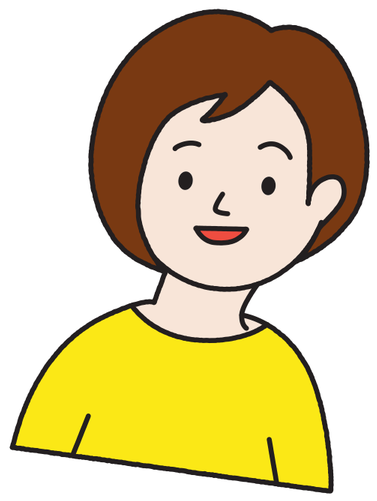
ミュージアムパートナー
民俗グループによるあられの調査

民俗グループでは、令和元年度から「懐かしいおやつ」のことを調査していますが、令和５年度はそのなかでも「あられ」について重点的に調べることになりました。身近なおやつとして親しまれているあられですが、その形状に地域的な違いはあるのか、あられにお茶をかけて食べる「あられ茶」は三重県特有の食文化なのか、といったことを、アンケートや聞き取り調査を通して検討しています。まだ調査の途中ではありますが、このコーナーでは、三重のあられの家庭での作り方や食べ方について紹介します。

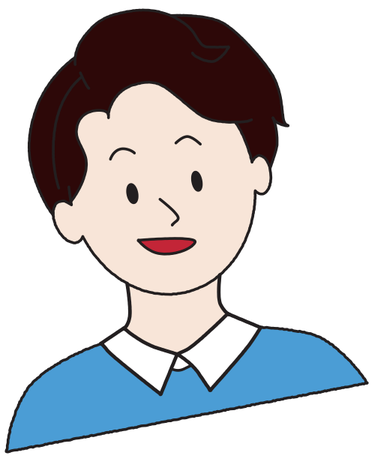
あられの思い出話（おもいでばなし）

2月頃、寒餅いうて、
カビの来んうちに餅ついて、
あられや、かき餅を作った。

おっきなかんかんに、ばあちゃんが煎っといてくれたあられを入れといてくれたんで、学校から帰ってきたら、おやつに食べとった。



県外の大学に進学したら、
あられ売っとらへんだんで、
津に帰ったときに買うて持ってった。



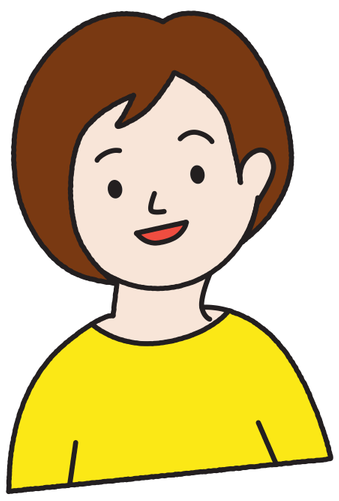
あられは塩味がふつうやったけど、
しょうゆもうまかったでー。
砂糖まぶしも好きやったなー。

餅屋に餅米を持ってって、あられにしてもーた。

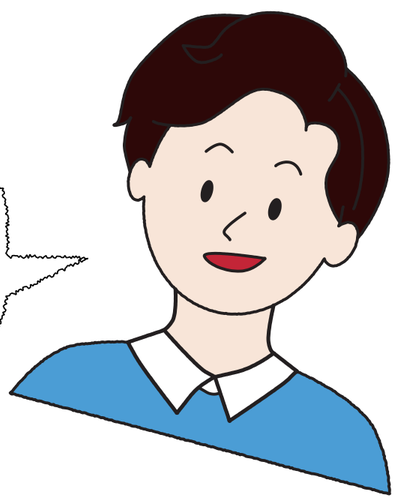
あられ茶（ちゃ）

あられ茶とは、あられに塩をふり、そこにお茶かお湯をかけ、ふやかして食べるもの。

塩とちごて、砂糖かける人もおるなー。



あられにお茶をかけて食べるやつさー、
「あられ茶づけ」や「あられちゃ」、
「あられぢゃ」っていう人もおるなー。



おれらんとこ（※四日市市）では、そんなん知らんなー。

やらかなんで、赤ちゃんの離乳食によかったなー。

三重県総合博物館トピック展「くらしの道具」
（会期：2024 年 1 月 13 日 ~2 月 25 日）展示パネルより