

南会津郡の檜枝岐村、その他から、おしとげなどの名で、今でも聞けないことはない。宮城県北部から岩手県にかけては現在も用いられている。これを一步分解してみると、しとは水の意味で赤飯をふかす時、うき水をしとをうつという言葉で覚えていた古老は、まだある。そしてしとねるとは、団子などをつくる時、粉に水を入れてねることであり、現在もその言葉を用いている人がある。米をうるかして、搗いて団子のようにして、生のまま人も食べ、これを神に供えたもので、岩手県の北半などには、現在もこの風が残っている。古く人間が生米を食べた食習の名残りのようでもあり、米かみなどの名でも残り、現在の人々は生で食べるなど思いもよらないようであるが、神に供えるものだけは、古風を固持しようとする風があるようにみえる。

団子はこのしとぎに代って、もの日、特にお盆や法事などの仏事系統に供えるようになったが、しとぎとちがうのは、最初より、石臼などでひいて粉をつくっておいたものを、しとでねって、煮るといふ過程を経ることである。この粉をつくることを、はたくななどともいい、この地方ではあまり聞かないが、団子、すいとんの類を、はたきものなどともいっている地方さえある。この穀粒を粉にはたく技術が現在のように進歩し、機械化してからは、穀粒をうるかして、搗くこともなくなったわけである。

現在晴れの日には必ずつくるといってもよいものは餅である。餅はまるめて形を整えるところにも意味があるらしく、これを重ねて神棚の供え餅にする風は、全国にひろく行なわれている。正月の供え餅は、九日の餅は苦に通じるとかで忌んで、多くは十二月二十八日に搗いてまるめておく。

この正月の重ね餅を山形県下で、ふくでといっている地方があるが、貞享二年（一六八五）の中荒井組風俗帳にはみえない。確かに会津地方でも、そういつていたのを聞いたことがあるが、北会津村の古老で知っている人があるかどうか。