



太陰暦も用いるミャンマーでは、2月初旬からの約1カ月を「ダボードウエ月」と呼ぶ。この月がミャンマーで最も寒い季節。稲の収穫を終え、新米が出回る時期でもある。冷え冷えとしたこのダボードウエ月の新月から満月の間に、食べる と身体を温めてくれる「タマネ」というもち菓子を作るお祭りが全国的に催される。

タマネ祭で競うのは、いかに早くおいしく、そして美しく作れるか。薪がくべられた大きな鍋にごま油ともち米を入れて蒸し、しょうが、ココナツの実、ごま、ピーナツを加え、大きな木製のへらで練り混ぜる。もち米の粒がなくなるまで練り上げるのがポイントだ。大人の男性が汗をかきながら練り上げる間、周りの人は歌い、踊り、応援に精を出す。寒さも吹っ飛ばにぎやかさだ。そして出来上がったタマネをみんなで食べる。砂糖は入っていないが、甘くて香りが良く食べ応えがあり、心も身体も温まる。

一般家庭でもタマネは食される。寒さから体調を崩さぬよう健康を願ってタマネを作り、僧侶や近所の人に贈られる。他人を思いやるミャンマーの人たちの優しさが詰まった伝統行事でもあるのだ。



29

2月 タマネ祭

健康を願って もち菓子作り

