

歳時記にみるギフトの風景①

上巳の節句

(三月三日ひな祭)

サザイやサザイ
蛤や蛤…

江戸の町に魚の行商人の威勢のいい声が響きます。三月三日は「上巳(じょうし)の節句」。

この日の進物はさざえや蛤、わかさが定番。お世話になった方への重箱用にと朝から、たいそう売っていたといいます。

現在の年中行事の多くはこの江戸時代にかたちが出来たもの。なかでも贈答に関しては高度な文化をもっていました。身分の上下に関わらず、盆暮れの付け届けはもちろんのこと、何かにつけて人にモノを贈っていたのです。もちろん下心もあった

たのでしようが、つきあい上手な江戸の人たちの知恵のひとつだったのかもしれない。

さて「上巳の節句」は「ひな祭」です。当時の風俗を伝える書物の中に「上巳佳辰(じょうしかしん)の贈答」と呼ばれるおめでたい日の記録があります。「初ひな」のお祝いはもちろんのこと、商売やお稽古ごとでお世話になった方への御礼で料理の重箱を届ける人。近所のつきあいに炒った豆を向こう三軒両隣まで配る人など様々ですが、江戸っ子のきつぷのよい口上が聞こえてくるようではありませんか。

さて現代のひな祭はとみると、昭和十一年に作られた童謡「うれしい

ひな祭り」(灯りをつけましょぼんぼりに…)にあるように女の子が指折り数えて楽しみに待つお祭りです。気軽に和菓子や花を飾って季節を楽しむ人も増えました。

江戸時代から続く老舗は今、京都をはじめ全国にたくさん残っていますが、圧倒的に多いのが和菓子のお店です。ひな祭といえば菱餅というように、行事に和菓子はつきものなのです。また地域にはまだまだ珍しい和菓子が残っています。鳥取の「お炒り」は玄米などを炒ったもの、金沢の「金華糖」は目に鮮やかな砂糖菓子。また京都には草餅の片方をひきちぎったようなひな祭りの和菓子「ひちぎり」があります。その季節



JHMA 認定
ホスピタリティ・
コーディネータ
石井サト子



旧暦の3月3日は桃の花が咲く頃だったため、「桃の節句」とも呼ばれた

に食べないと一年、口に入らないものもあります。

ついでにですが、春のお彼岸の定番、ぼたもちは春と秋では呼び方が変わるのをご存知でしょうか。春は「ぼたもち」秋は「おはぎ」といいます。

春は牡丹、秋は萩の花にちなんで呼び方を変えているのだとか。実は夏と冬にも呼び方があり、夏は「夜船」冬は「北窓」というそうです。同じものでも季節によって名前を変えます。ことずいぶん印象が変わります。

変化を経て 継がれる行事

多くの年中行事が時代とともに消えていく中で時代に合わせて変わることに残ってきた行事のひとつが、「ひな祭」です。現在のようなかたちになったのは意外に新しく江戸時代半ばのことです。起源を少しさかのぼると三月第一の巳の日に水辺に出てみそぎを行い、お酒を飲んで災厄を祓うという中国古代の風習や、昔から日本で行われてきた紙の人形に穢れを移して川に流す清めの行事などがそのルーツ。「流しびな」などにその名残があります。

行事は「事を行う」と書きますが、日本の歳時記には必ず次の三つの行いがセットになっています。「何かを出して、飾って、仕舞うこと」三月のひな祭は早いところでは二月半ばからお雛さまを出して飾ります。箱から出してやつと飾ったと思ったら、また仕舞わなければなりません。手間のかかることを繰り返しているようですがその中に「大切なこと」が込められてきたと思うのです。



淀川河川公園背割堤地区の桜

歳時記にみるギフトの風景②

お花見

春に寄せる 日本人の心

京都の四月は都をどりの「ヨーイヤ、サー」というかけ声とともに始まります。はんなりと美しい舞妓、芸妓さんたちが手にして踊るのは桜の枝。特に決まった桜はないそうですが京都ならさしずめ、しだれ桜が似合います。

これから日本各地では見事な桜の饗宴が始まります。奈良の又兵衛桜のような一本桜から人目千本桜の吉野山。日本人が愛してやまないのはその散り際の美しさ。一週間ほどで散り始める花の移ろいを美しい言葉で表現しています。

初桜 花筵^{むしろ} 桜吹雪
桜流し 花筏^{いかだ} 葉桜：

さて日本人は一体、いつ頃から花見をするようになったのでしょうか。平安時代には既に貴族が桜の下で歌を詠み、お酒を飲んでいる文献があります。農民もまた桜の開花が稲作の目安になっていたため、桜の樹の下で田の神様への豊作祈願の供応をしていました。現在のように庶民が花見を楽しむようになったのは江戸時代のこと。当時の浮世絵には桜の下で花見弁当を広げお酒を飲んでご機嫌な庶民の姿があります。「酒なくてなんの己が桜かな」と川柳に歌われたのもこの頃です。



JHMA 認定
ホスピタリティ・
コーディネータ
石井サト子

今は花見用にと洋服をわざわざ新調する人はいませんが、当時は「花見小袖」と呼ばれる着物を新調する人もいたようです。いわゆる「よそゆき」ですが、花見はまさに当時の「ハレの場」。出会いを期待して皆、精いっぱいのおしゃれをして出かけたのです。

花より団子

花見の楽しみは桜だけではなく、物見遊山に弁当と和菓子はつきもの。特に女性は花より団子です。桜餅の葉っぱは食べてもいいものか迷う人もいます。この桜餅、関東と関西では作り方が違いますが、いずれも塩漬の桜の葉は同じ。食用のために作られている大島桜の葉を使っています。

世界遺産、京都の醍醐寺の桜も見逃せません。しかもここには徳川家光の乳母、春日局が好んだとされる「竹の子すもし」という珍しいお寿司があります。「すもし」とは宮中言葉でお寿司のこと。味のついた筍を芯にして海苔のかわりに湯葉でまいた京都らしく、いかにも桜と相性のよい一品。



竹の子（石清水八幡宮）

また現代はお花見用のケータリングも人気です。ワインやオードブルは届けてもらうだけでなく、後かたづけまでお願いできるという周到ぶり。お花見の文化が今後どのように変化していくのか興味はつきません。

旬の贈答

一方、桜の咲く頃にちょうど旬を迎える魚があります。瀬戸内海の「桜鯛（真鯛）」です。産卵のために外海からやってきて魚の群れをつくることから、「魚島とき」と呼び、こ

の時期に鯛漁の最盛期を迎えます。

かつて江戸から大正時代にかけて、大阪船場の商家ではこの桜鯛を親戚や親しい家同士で贈りあう「魚島ときのご挨拶」というのがありました。連続テレビ小説「ごちそうさん」で主人公め似子が義姉の和枝に鯛の手配を頼まれたシーンがありましたね。船場といえば、万事始末の精神で有名。それがこの時期に限っては丁稚さんも鯛を食べさせてもらっていたのです。丸ごと一匹の鯛を骨、エラ、うろこにいたるまですべて使いきって食べるのが船場商家の信条。なんとも「始末のいい」食べ方です。

桜には夢のようにはなく美しい花「夢見草」という異名があり、桜前線とともに爛漫の春がまもなく訪れます。



芦屋川河畔の桜

歳時記にみるギフトの風景③

端午の節句



新緑

風薫る五月の空に

霞んでいた空が青く澄みきつてくると、さわやかな風が肌に心地よい初夏の到来。五節句のひとつ五月五日は「端午の節句」です。江戸時代、武家の家に男子が産まれると武運を願って勇ましい甲冑などの武具を飾るのが内飾り。一方、外飾りといえはおなじみの鯉のぼり。昔の戦場で本陣の目印となっていたのぼりや吹流しが起源といわれています。大きな鯉のぼりが風をうけてたなびくさまは男子ならずとも心を鼓舞される

気持ちになります。

のぼりの鯉は流れに逆らって上流に向かい龍になったという「登龍門」の故事から、男子の立身出世の願いも込めて描かれるようになりました。

柱のきずはおとしの五月五日の背くらべ…

大正時代に作られたおなじみの童謡「背くらべ」です。ちまきを食べながら兄弟で柱に背のびしている姿は懐かしく古きよき時代のひとこま。

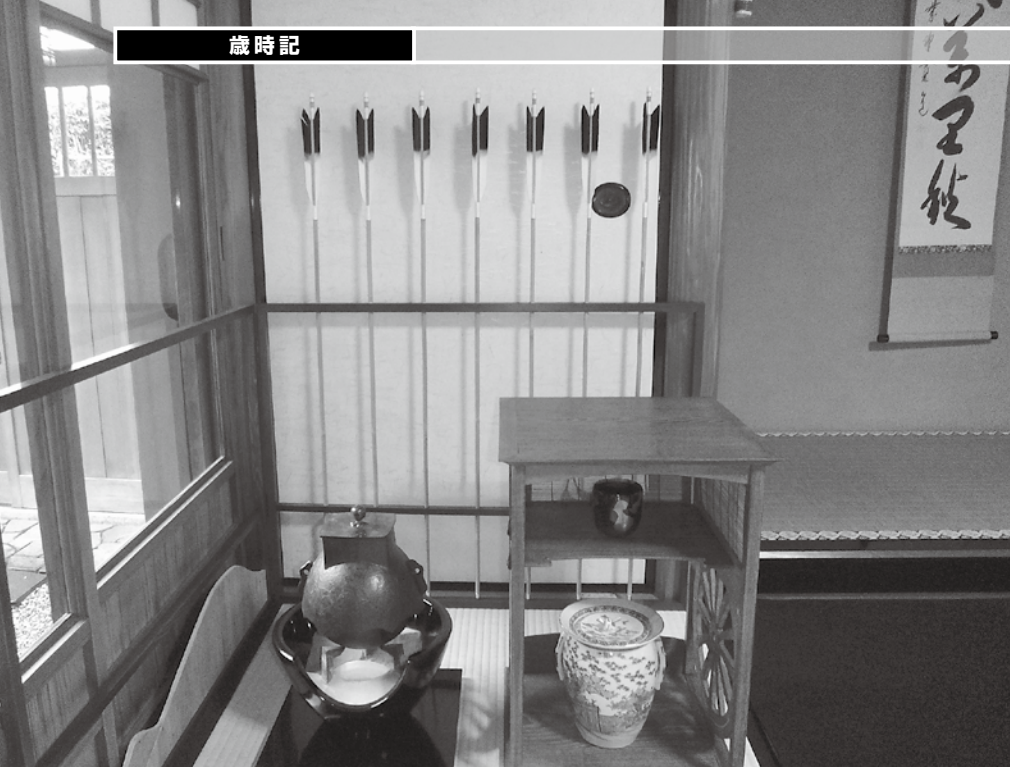
かしわ餅やちまきは端午の節句の定番ですが、歴史が古いのは中国伝来のちまきです。季節のかわりめである節句に、厄除けのために五色の

糸で装飾した飾りちまきをお供えたのが起源。貴族の間では贈答に使われていた記録もあります。現在は笹の葉で巻いたちまきが一般的。しかし、かしわ餅が登場するのはそれから後の江戸時代のことです。かしわの葉は新芽がでるまで古い葉が落ちないことから、ゆずり葉にたとえられ家系が代々絶えない縁起のよいもの。

日本にはこのように自然の葉一枚にも意味をもたせて、思いを寄せたものが数多くあります。葉のもつ抗菌・防腐作用を利用した携帯食の柿の葉寿司やます寿司もそのひとつです。一枚の葉を美しい器にみ立てる日本人の感性は海外の人たちにも、とても評価され、和食が「ユネスコ



JHMA 認定
ホスピタリティ・
コーディネータ
石井サト子



「端午の節句」を趣向した茶室

無形文化遺産」として登録されるのもうなづけます。

初物七十五日

この季節に心待ちにしている新芽といえば「八十八夜」に摘む新茶があります。立春から数えてちょうど

八十八日目、今年は五月一日にあたります。この日摘んだお茶を飲めば、一年間無病息災に暮らせると言い伝えられているのです。確かに新芽には冬の間に蓄えた栄養分がたっぷり含まれており、昔の人の理に合った教えに納得です。

また同じ初物で寿命が延びるといわれていたのが江戸時代の「初かつお」。「初物七十五日」といわれ、高値でも旬を先取りしたい江戸っ子にとって特別なものでした。当時、高級料理茶屋として有名な「八百善」が破格の高値で初かつおをせり落としたというニュースが残っています。庶民感覚とはおよそかけ離れた様子を「まな板に小判一枚初鰹」とよんだのは俳人の其角です。現代でも新年のマグロの初せりがよく話題になりますが、店の宣伝効果という点では昔も今も似たところがあります。

菖蒲が尚武に通じる

端午の節句は「菖蒲の節句」とも呼ばれます。これも厄よけの日に、菖蒲のもつ強い香りで邪気をはらい、心身を清めるために「菖蒲湯」に入ったのは江戸時代から。現代のように刺激的な香りに囲まれている



京都府八幡市「松花堂庭園」

と、この菖蒲の香りできえ、かすかなものに感じられます。

「銭湯を沼になしたる菖蒲かな」

(其角)

本音をいえばこの句のような大量の菖蒲湯に浸かりたいものです。

みどりの語源

五月は新緑の季節。緑の語源には、新芽や若葉が生命力に満ち溢れていることから「新しく生まれた」や「瑞々しい」という意味もあります。生まれたばかりの赤ちゃんのことを「みどり児」といったり、「みどりの黒髪」という表現はそのため。

日本語の奥深さにも興味が尽きません。

(写真も筆者)

歳時記にみるギフトの風景④

夏越の祓え



JHMA 認定
ホスピタリティ・
コーディネータ
石井サト子

ひと雨ごとにと...

気象庁が梅雨入り宣言。全国各地のあじさい寺はこの時期、観光客で賑わいます。数ある「花の寺」の中でも、あじさいは雨に濡れていつそう鮮やかさを増す日本人の好きな花。また六月の雨は自然の樹木を豊かにうるおし、新緑から万緑へ、そして初夏の暑さを和らげてくれる緑陰へと変わっていきます。

梅しごと

さて今年の「入梅」は六月十日。梅の実が熟する頃に雨が降りはじめることから梅雨と呼ばれます。「医



梅の実

者を殺すに刃物は要らぬ、朝昼晩に梅を食え」と江戸時代の歌にあるようにその薬効や防腐効果から日常のちょっとした特効薬として重宝されてきました。歴史は古く奈良時代の頃には梅の塩漬が作られ、武士の時代には兵糧食として持ち歩かれる等いつの時代も万人の常備食です。また現在は海外で生活している日本人が恋しくなる日本の食品として

て、常に上位にあがっています

行事の少ない六月ですが、梅干や梅酒を手作りすることを昔から「梅しごと」と呼んで、雨の時期も楽しく過ごそうとする女性の知恵はうれしいことです。

走り・盛り・名残り

関西では六月になると急に食べなくなるのがハモ料理です。鴨川沿いの川床は夏の風物詩。江戸時代には「河原の涼み」と呼ばれて人気でした。梅雨の水を飲んで育つといわれるハモや鮎は今が旬。料理の世界には「走り、盛り、名残り」と三つの旬があります。

例えば秋になるとハモは名残りの



岡山 曹源寺

食材、しかし走りの松茸と合わせることで旬の一品に変身するのです。季節を先取りする粋（いき）が喜ばれる一方で、去りゆく季節を愛おしむのもまた趣きがあるといえます。

夏越の祓え

旬の味覚で季節を追いかけているうちに、早いもので六月は一年の折り返し地点。半年間頑張ってきた体にも疲れがたまつて中だるみ、リセットするにはちょうどよいタイミングです。

六月三十日は「夏越の祓え」と呼ばれる神事があります。茅（ちがや）

で作った大きな「茅の輪」を八の字にまわって身を浄めるのですが、体験すると心新たな気持ちになります。この祓えの行事は十二月大晦日の「年越の祓え」と対（つい）になつていて、六月をお正月のやり直しという説もありますから、忙しくて神社にお参りできなかった方には絶好のチャンスです。

この日限定の「水無月（みなづき）」は水をイメージしたいろいろな小豆がのつたもの。暑い時期を元気に乗り切るための厄除けの和菓子です。

嘉祥の儀

「水無月」の他に店頭に並ぶのが「嘉祥まんじゅう」です。あまり知られていませんが、六月十六日は平安時代には「嘉祥の儀」と呼ばれ、神様にお供えしたお菓子を食べて厄除けができる日でした。

江戸時代になるとさらに格式高い儀式になり、大名は登城して嘉祥の菓子を賜っていたといいます。菓子を頂くにも、今とは違って決められた作法があり、儀式の前には予行演習も。昔の人は今のように気軽に贈り物ができる世の中をきつとつらやましく思っていることでしょう。ち



アジサイ

なみに現在、六月十六日は「和菓子の日」として受け継がれています。

贈答の習慣は年々簡略の方向に向かっていますが、モノに託して伝えたい「心」は変わりません。モノに託された心との出会いも大切にしたいと思います。

毎月、店頭に並ぶ美しい和菓子は季節ごとに入れ替えられ、ふだん私たちは何気なく見えますが、ひとつひとつに歴史や由緒、季節感があります。それを知るだけでも日本の文化の一端に触れる思いがします。

（写真も筆者）



歳時記にみるギフトの風景⑤

七夕の節句



JHMA 認定
ホスピタリティ・
コーディネータ
石井サト子

天の川

七月七日は五節句のひとつ「七夕」です。夜空に輝く満天の星。その星に名前をつけて織姫と彦星のロマンチックな物語を紡いだのは今から二千年以上も昔のことです。この中国の「星伝説」と「棚機（たなはた）」という日本古来の行事が一緒になったのが七夕の節句。竹の笹に習い事の上達などを書いた短冊を飾ります。

お節句の日に昔からお供えていたのが「そうめん」です。病を遠ざけるといい伝えられ、五色のそうめんは子供心には色がごちそうで、競って食べたのも懐かしい思い出。そうめんのルーツは奈良時代に中

国から伝わった「素餅（さくべい）」という小麦粉でできたお菓子だったようです。

お中元

そうめんといえは今もお中元の定番ですが、元々は江戸時代の大名が献上品として使ったのが最初です。中国の祭日の呼び名であった三元（上元・中元・下元）のひとつ七月十五日を「中元」といい、お祀りしていたのが起源。その後、日本に伝わると日本流のお中元は室町時代から今にいたるまで大切に受け継がれてきました。節目ごとに感謝の気持ちを伝えたい日本人気質にも合っていたのでしょう。中国には現在この習慣はないそうで、秋に月餅などを

贈る「中秋節」がそれに近いのではと中国人の友人はいます。

また関西の一部地域ではお祝いや頂きもののお返しに「おため、おうつり」という返礼の習慣がありました。金額や内容にもよりますが祝儀なら一割、お中元なら懐紙やお菓子などを気持ち程度に返します。差し上げた側も金額の確認にもなり、双方にとって気持ちのよいものです。贈り方や頂き方にも「人柄」がでて長いつきあいの中ではいい潤滑油です。似たような習慣は各地域に色々な形で残っていますが、都会では見ることが少なくなりました。

関東VS関西

「全国一律」が増える中で関東と

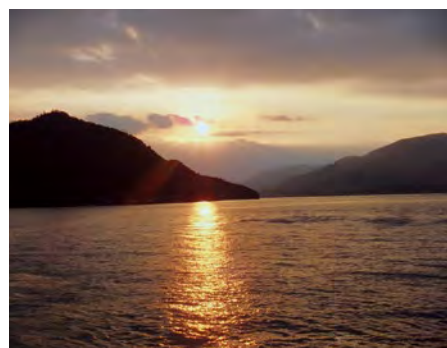


七夕にちなんだ干菓子

関西でお中元を贈る時期が違うのをご存知ですか。関東では七月十五日までに贈りますが、月遅れの行事の多い関西では八月十五日までに贈ればよいとされています。

お中元に限らず、この東西の違いは「食」の中にも見られます。「土用の丑」のウナギ、今年は七月三十日ですが、武士の文化が残る関東のウナギの調理法はお腹から開くのはご法度、切腹に結びつくからです。一方、商人文化の関西ではお腹から開きます。江戸時代から土用の丑のウナギは大変人気だったようですが、他に「う」のつくものを食べるのがよいとされ、うどん、梅干し、ウリなどが定番でした。

他にもおにぎりの形が東西で違い、関東は三角おにぎりですが関西



瀬戸内海の夕陽

は俵型、またお雑煮のお餅は関東は角餅で関西は丸餅というように歴史や風土の影響が大きいのです。

花火

猛暑が続くと夜の納涼に、という人が増えます。また夏祭りのシーズンになれば、全国各地で地域自慢の花火大会が開催されます。日本で初めて花火を見たと言われているのが徳川家康。日本の花火が夏に多い理由も江戸時代にあり、享保十七年の大飢饉のあと、その慰霊のために花火を上げたのが川開きのある夏だったことに由来します。大切な人たちにも届きますように、そんな願いが込められていたのでしょうか。最近では東北で震災があった年にあげられた鎮魂の花火が心に残っています。

縁側と日本人

夏の暑い一日が終わると打ち水を

した風の通る縁側でうちわ片手に夕涼み。今ではこの縁側を見ることが少なくなりました。

屋根はありながら外でも内でもない日本建築独特の空間。一見、無駄にもみえますが、近所の人たちが気軽に立ち寄って世間話をするというのはとても日本的だと思うのです。

庭に通じるその空間は風鈴や線香花火など夏の風物詩が似合います。

(写真も筆者)



蓮の花

歳時記にみるギフトの風景 ⑥



お盆

立秋

八月七日は立秋です。この日を境に暑中見舞いは残暑見舞いに変わり、暦の上ではもう秋。厳しい暑さはまだしばらく続きそうですが、空を見上げれば、すじ雲やうろこ雲があらわれ始め秋の気配を感じさせます。

地域のしきたり

関東の一部では七月十五日がお盆ですが、現在は月遅れの八月十五日をお盆とするのが一般的になってきました。

盆は仏教の「盂蘭盆^{うらぼん}」の略語とかお供えをのせる盆のことなど諸説ありますが、祭りがたも地域や家に

よって様々です。京都に住む友人の家では迎え火の十三日から送り火の十六日までの四日間、まるで遠来のお客さまをもてなすように毎日、料理内容を変えてお祭りしているのだといえます。もちろんご先祖さまを迎える仏教の精進料理ですが、代々伝わる申し送りには膳の盛り方まであると聞いて驚いたことがあります。京都に限らず地方には、このように今も昔ながらのお盆のしきたりを守っている家が残っています。

いま 在すが如く

神さま、仏さまは目にみえないものですが、まるでいらっしゃるのかのようにお祭りできるのが日本人です。

論語のなかには「祭ること在于が如くす」という言葉もあります。人が相手のもてなしも気苦労が多くて大変ですが、その相手が見えないとなると、「感謝とか畏敬」の「念」が心になればお祭りする気にはなれないと思います。

セガキエ 施餓鬼会

お盆の時期にお寺に行くと「施餓鬼」という無縁仏のためのお供えの棚があります。仏教的には地獄に落ちた母親を助けるための供養ですが、仏教の絵解きでは、自分の先祖を助けたければまわりの救われない人にも施しをなささいという「おしえ」が込められているといえます。



JHMA 認定
ホスピタリティ・
コーディネータ
石井サト子

一見、今の時代には合わないと思うことの多い伝統行事ですが、不変のおしえが随所にちりばめられているのです。

藪入り

故郷への夏の帰省を「盆休み」といいます。江戸時代に「藪入り」といつて、盆と正月だけ住み込みで働く奉公人たちが家に帰れる、いわゆる休日がありました。

その藪入りのときに丁稚たちが土産として買って帰ったのが「丁稚羊羹」です。竹の皮に包まれた蒸羊羹で、当時は歩いて帰る長旅ですから、竹のもつ抗菌作用によって日持ちするのが何よりでした。この藪入りが現在のお盆休みにつながっているといわれます。

帰省土産

お盆の帰省で、頭を悩ませるのが帰省土産です。せっかくなら「もらってうれしい」といわれるものを選びたいと限定品や旬のものを探しますが、商品が多すぎてかえって目移りしてしまいます。逆に今ほど選択肢がなかった昔の人は、どんなものを土産にしていたのでしょうか。

土産は元々「宮詣」とよばれ、神

社などにお参りした印のお札やお守りが起源といわれます。歩き旅の当時、日持ちが何よりですから、薬とか暦といった食品以外のものが多く、菓子が土産になるのは江戸時代に入ってからといわれます。

五山の送り火

さて、お盆のクライマックスといえ、京都では大文字で知られる「五山の送り火」があります。無病息災などの願いごとを書いた護摩木を次々と燃やすのですが、夜の五山に大きな火文字が浮かぶとき、その迫力に圧倒されます。こんな雄大なスケールの送り火を一体いつごろ考えたのだらうと思います。平安初期とか室町中期など諸説あるようです。



サンセット

起源についてははっきりしません。また、送り火を水や酒を入れた盃に映して飲むと一年間病気をしないとという粋な言い伝えもあるそうです。

小さい秋みつけた

夏のあいだ、耳について離れなかった「蟬しぐれ」もやがて、^{ひぐらし}蜩の哀しげな鳴き声に変わり、朝夕吹く風にも少しずつ涼しさを覚ええます。やがて蟬と交代するようにリンと鈴虫のかわいい音色が聴こえるようになると季節は本格的な秋を迎えます。

撮影 中條薫氏



青もみじ

歳時記にみるギフトの風景⑦

重陽の節句



秋桜

をこえたかと思うとホッとします。

菊の節句

九月九日は重陽の節句。菊の節句ともいわれ、江戸時代まではとても盛大に行われていたようです。現在は五節句のなかではやや影がうすい存在になってしまいましたが、菊の不老長寿の故事にあやかっけて長寿を願う日。ちょうど敬老の日も九月ですが、関連しているといえます。

菊といえば仏花のイメージがありますが、本来は天皇家の「菊の御紋」に象徴されるように格調の高い花で、桜とともに日本の「国花」です。中国から伝わり、当時は鑑賞用というより薬用の花として珍重され

ていました。

菊のきせ綿

なかでも平安時代の宮中で行われていた「菊のきせ綿」という風習は、菊に真綿をのせて菊の精をすわせ、翌朝、露のしみこんだ綿で肌をぬぐ



桔梗と稲穂

白露（はくろ）

秋は何色？ 中国の五行思想の影響もあって昔から日本の秋は「白」でした。白秋、白い風……。透明感のあるさわやかな季節を白で表現してきましたが、一方で心を感じる寂しさも和歌の中には多く描かれています。

九月七日は二十四節気の「白露」です。草の葉に結ばれた白い露に涼しさを覚える頃、ようやく暑さも峠



JHMA 認定
ホスピタリティ・
コーディネータ
石井サト子



秋の茶会

うと若さが保てるという美容法。何とも雅な世界です。

江戸時代になると庶民にも菊の栽培がゆるされて、どんどん身近な花になるのですが、菊を生活の中で役立てるということは今は少なくなっています。

菊づくし

江戸時代の重陽の節句をみると、「菊づくし」で色々な菊の使い方がみられます。菊酒、菊枕、菊湯、菊

花茶など。日本の「もてなし文化」

では同じものを重ねて使うのを避ける傾向がありますが、菊は桜や梅のように特別で「づくし」にして楽しんでいました。

そういえば刺し身の妻（つま）には小さな菊の花が添えられています。が、食べられないと思って残す方が多いとききます。添えられているのは食用菊で醤油に花びらを散らして食べると香りも楽しめ、食中毒予防にもなるのです。

中秋の名月

今は月に宇宙船が行く時代。うさぎのいないことが証明されても、月は神秘的な美しさを湛えています。満月の夜には日光浴ならぬ「月光浴」で月のパワーを浴びるには絶好の機会。今年の中秋の名月は九月十五日です。今年、月のみえる窓際に、ススキと月見団子をお供えしてみましよう。お供えは、「数」にも意味をもたせることが多々あります。十五夜ならば十五個か五個、また満月の数だけという考えから十二個お供えするところも。歴史的には収穫に感謝する「初穂祭」と結びついた行事で里芋や栗をお供えしているところもあります。

月を待つ

一方、平安時代から続いているお月見は「月を観る」というより「月を待つ」という意味合いが強かったようです。十五夜が過ぎて、十六夜（いざよい）、立待（たちまち）、居待（いまち）、臥待（ふしまち）というように月がでるのを今か今かと待ちわびるようすが表現されています。また京都にある「桂離宮」や「銀閣寺」は月を鑑賞するための建物をわざわざ作らせ、池に映った月の光が反射して室内に入る角度まで計算しているところもあり驚きます。手をのばしても決して届かない月、でも水に映せば手で掬うことができる。と考えたのは、さすが時の権力者は風流を愛する人たちばかりです。

秋分の日

「暑さ寒さも彼岸まで」といわれますが、九月二十二日はお彼岸の中日、秋分の日です。このお彼岸を過ぎると日暮れもいつそう早く感じられます。

しかし秋はこれからが本番。里山は実りの季節を迎え、錦秋のよそおいが始まります。

撮影 中條薫氏

歳時記にみるギフトの風景 ⑧

実りの秋



木守

天高く馬肥ゆる秋

黄金に実った稲穂が波うつように輝きはじめると、いよいよ今年の新米の収穫がはじまります。豊かな実りはお米だけでなく、秋刀魚や秋茄子、柿や栗、さつま芋など秋の味覚が次々に食卓に届き、食欲旺盛な季節となります。

秋の味覚

「松茸食べた？」昔は気軽に口にしていたと思いますが、今ではすっかり「高嶺の花」。庶民が松茸を口にすれば、それはちょっとした自慢

話にもなります。

奈良時代から日本人にとって茸や栗は自然からの大切な贈り物で、献上品でもありました。また東北では秋になると河原でつくる「芋煮会」が人気です。採れたばかりの里芋やきのこ、こんにゃく、肉などを大きな鍋で煮込み大勢で食べる芋煮は、東北の秋の風物詩。始まりは江戸時代にさかのぼります。

また、芋煮になぜ里芋を使うのでしょうか。稲作が始まる前、古代日本人の主食が里芋だったことに由来します。お正月のおせちやお月見など行事の中でお餅と同じくらい大切な食べ物だったのです。ちなみに日本でジャガイモやさつま芋が食べられるようになるのは江戸時代からだそうです。

神嘗祭

十月十七日は神嘗祭です。天皇が



JHMA 認定
ホスピタリティ・
コーディネータ
石井サト子

自らお田植えされた稲を刈り取ってその初穀でつくった御饌や神酒を神様にお供えする宮中祭祀。稲がとりわけ日本人にとって神聖で特別な食べ物なのは『古事記』に書かれた神話に由来します。天孫降臨で天照大神が孫のニギノミコトに手渡したとされる「稲の種」。その種が現在の主食、米となり、以来稲作は日本の行事や祭りごとに深く結び付いてくるのです。

日本では昔から大切なものは左にする「左上位」の考え方があります。食卓でも神聖な御飯は左、汁は右にするのが守られています。

また最近はお米のギフトも人気だと聞きました。米ほんらいの味は「塩むすび」が一番という人もいます。



日向ぼっこ

水や土など風土の違いでお米の味も変わりますから、地域の味を食べ比べでできるのはうれしいことです。

「新蕎麦」あります

新米と合わせてこの時期、待ちわびている人が多いのが新蕎麦です。入荷の看板をみるとつい食べたくなりますが、秋の蕎麦は色と香りがよいのが身上。江戸時代から人気の食べ物で、当時の蕎麦の値段は「十六文」と決まっていたそうです。これは今の値段で四百円くらい。

蕎麦が今のように細い麺になったのは江戸時代のこと、それまでは「蕎麦がき」状の丸めたものが主流だったようです。蕎麦がきは今でも蕎麦ができるまでの酒のつまみとして食べられます。蕎麦屋では日本酒のことを「蕎麦まえ」というのだそうです。

秋の運動会

行楽の秋になると各地で運動会が

催されます。一九六四年十月十日に東京オリンピックが開催されたのを機に十月十日が体育の日に制定されました。四年後には、また東京オリンピックが開催されますが、今回は秋ではなく、夏の開催。選手のみならず、観客にも燃えるような夏になりそうです。

日本の運動会の歴史をひもとくと、始まりは明治時代から。パン食い競争や借り物競争、騎馬戦や綱引きなど今考えるとユニークな競技が多いのに驚きます。世界をみても、こんな遊び心のあるスポーツ大会はないそうです。また綱引きは農村の神事、紅白のハチマキは、源平の戦いに由来しているなど、歴史的なトリビアもたくさん含まれているのが運動会です。

木守

収穫もすっかり終わった柿の木に実を残した裸木をみたことはありませんか。この実は「木守」といって、来年もよく実りますようにというおまじない。また食べ物が少なくなる季節に鳥たちのために実を少し残してやる里山の風習です。

同じような光景が海外にもあり、フランスの画家、ミレーの「落穂拾



樹木とキノコ

い」では黄昏の麦畑で身をかがめて落ち穂を拾う女性たちの姿が描かれています。これにはすべて刈り取ってしまわず、貧しい人たちのために少し残しておきなさいという、旧約聖書の教えが込められているのだといえます。

灯火親しむころ

だんだん日脚も短くなり、夜は灯りが恋しい季節。「夜なべ」という言葉はもう使われなくなりましたが、秋の夜長はしずかに更けていきます。そろそろ暖かい敷物なども準備しなくてはと思う季節になりました。

撮影 中條薫氏

歳時記にみるギフトの風景⑨

七五三



小春日和

十一月七日は立冬です。気温の寒暖差が朝夕徐々に大きくなり、すっかり風邪をひいてしまうことも。日中ポカポカと気持ちのよい「小春日和」でも、夜になると冷え込むこともあり注意が必要です。

亥の子餅

江戸時代、「亥の月亥の日」には火鉢や炬燵を出して冬支度をする日と決まっていました。ちなみに今年十一月一日がその初亥の日。茶道

の世界では「炬開き」が行われ平安時代の宮中に由来する「亥の子餅」をいただくのが慣例。亥の子餅は猪の子供であるウリボウを模した形の和菓子ですが、現在は目にする機会も少なくなりました。

猪は多産で子孫繁栄の象徴、また陰陽五行説では「水」にあたることから火を防いでくれる動物といわれ、ゲン担ぎにもなっています。

通過儀礼

子供が主役の行事は「お七夜」から始まり、「お宮参り、お食い初め、初節句」とその成長にあわせた「通過儀礼」が数多くあります。なかでも「七五三（11月15日）」は晴れ着をきてかっこよく世間にデビューする日、子供なりにがんばる日なのです。

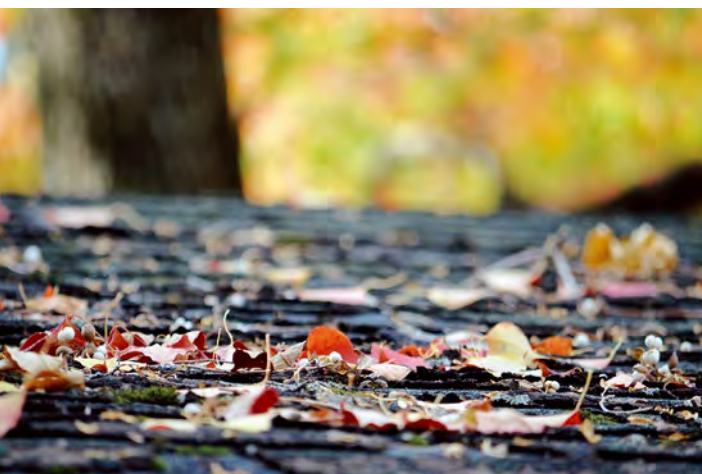
七五三は平安時代の宮廷や武家の間で行われていた三歳の「髪置き」、五歳の「袴着^{はかまぎ}」、七歳の「帯解き」

がそのルーツになっています。

武家の影響が強い江戸と、貴族や商人の影響を受けてきた上方ではこれらの行事にも温度差があり、江戸



JHMA 認定
ホスピタリティ・
コーディネータ
石井サト子

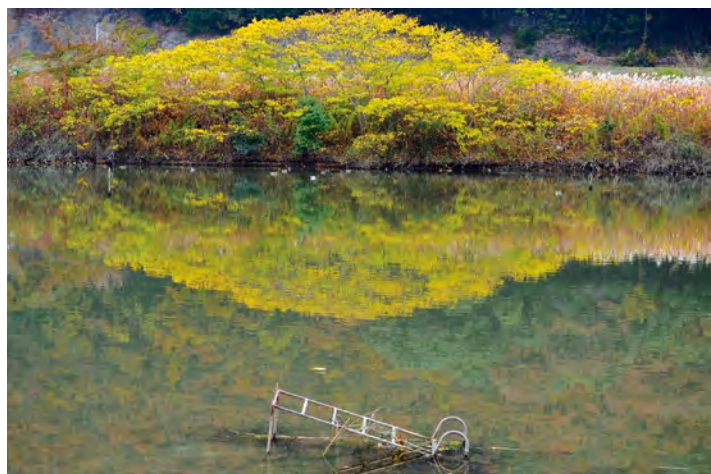


の七五三が上方に浸透したのは比較的近年になってからだといわれています。かわりに関西で盛んだったのが平安時代の清和天皇ゆかりの「十三参り」。また大阪の一部地域には「紐銭^{ひもせん}」といってお宮参りのときに、一生お金を困らないようにと願い、祝儀袋を晴れ着に結ぶ風習があると聞きました。その土地ならではの色々な風習があります。共通しているのは、無事に育つてほしいという親ごころです。

参拝のあとは、神社で頂く「千歳飴」が子供たちには楽しみです。江戸時代に浅草の飴売りがお宮参りのお土産として売り出したのが始まりだそうです。デザインは時代を反映して長寿を願う鶴亀や松竹梅の他、最近は人気のキャラクターも増えてバラエティ豊か。古典柄で老夫婦が熊手とほうきをもって松の落ち葉をかきよせる絵があるのですが、これは謡曲「高砂」にちなんだおめでたいデザインだそうです。

西の市^{とりのいち}

その熊手を求めて人々が集まるのが関東で十一月の酉の日に行われる「西の市」です。江戸時代から伝わる商売繁盛の伝統行事で、関西で一



月に行われる「商売繁盛、笹もつてこい」の「戎まつり」と比較されます。お目当ての熊手は小判や宝船、恵比寿さまなどがついた縁起物で、年々繁盛しますようにと、小さいものから大きいものへと毎年買い替えていくのが習わしになっています。

秋の吹き寄せ

秋も深まってくるとイチヨウやケヤキなどの落葉樹は美しく紅葉してやがて風に舞い落ち葉になります。散り敷いた落ち葉を踏みしめて歩けば、その柔らかい感触が足裏に心地よく感じられる季節。

さまざまな木の葉が風に吹き寄せ



られてひと所に集められる景色を「吹き寄せ」という言葉で表現したのは日本人の美意識です。以来、日本料理や和菓子の世界では秋を表現するときに「吹き寄せ盛り」や干菓子^{ひがし}の「吹き寄せ」として登場します。

茶の湯を大成した千利休の逸話には、庭をきれいに掃き清めたあと、最後の仕上げに数枚、葉っぱをはらはらと散らして自然のあるがままの風情を作り出したともいわれます。

晩秋

晩秋になると時雨^{しぐれ}が降ることに気温がさがり、雨が冬への歩みをさらに進めていくといえます。あつあつの「おでん」や「湯豆腐」をあてに、新米で仕込んだ新酒をいただくのはそんな寒い日の「口福^{くふく}」です。

撮影 中條薫氏

歳時記にみるギフトの風景⑩

師走

事始め

お正月を迎える準備を十三日の「事始め」(地域によって八日)と定めたのは江戸時代のことです。

年の瀬の江戸の街には暦や縁起物、正月用品などを売る商人の声。黒豆、数の子、ごまめなど縁起を担いだおせち料理が始まったのもこの時代だといわれています。

最近では作るより買うおせち料理に人気がありますが、時間ができた分、忘年会などのお出かけの方に忙しくなっています。

鎌倉時代にも忘年会があつて、字のごとく「年忘れ」といったそうです。貴族が今年一年を振りかえって和歌を連作するという優雅なものです。新年の「宮中歌会始」を思わせます。歌会のテーマ「勅題」はいつも年末に発表されますが、ちなみに今年は「人」で、来年は「野」。茶道や和菓

クマが冬ごもりをし、サケが川を遡上する季節。街には華やかなイルミネーションが一斉に点灯し、テンポのいい音楽が流れ賑わいだします。

十二月を「師走」と呼ぶのは僧侶がかけ足で檀家まわりをする月であつたことから。年内に今年の用事を済ませておかねばと思うと「気ぜわしさ」に背中を押されます。



JHMA 認定
ホスピタリティ・
コーディネータ
石井サト子

子の世界ではこの勅題にちなんだものが季節を語ることになります。
また来年は「酉年」です。「とりこむ」と商売には縁起のよい干支と



なくてはなりません。焼き物から始まって最後は残った骨で粕汁を作る、といった具合です。今はどちらかというと手間がかからず、小分けというのが喜ばれる傾向ですが、その時代ごとの食卓をよく反映していると思います。

冬至

二十一日は冬至。一年でいちばん昼間が短い日ですが、この日から太陽の力がよみがえるというので「一陽来復」とも。また運がつくようにとの願いから「だいこん、れんこん、ぎんなん」など「ん」のつくものを五つ食べよということわざもあります。冬至といえば、定番のかぼちゃと柚子湯の習慣は江戸時代が始まります。

ギフト

この冬至の時期には「太陽の再生」を祝う行事が世界中にみられました。二十五日はクリスマスですが、キリスト教以前は冬至のような太陽のお祭りの日だったようです。

クリスマスといえば筆者はプレゼントがまず思い浮かびますが、キリスト教の中で「ギフト」というのは神様から贈られた最高のギフト「イエスキリスト」を意味するとき驚きました。クリスマスイブは家族がそろって過ごす厳粛な日と教えてもらった次第です。

大晦日

カウンタダウンや花火など世界の新年の祝いかたに比べると日本の年末年始はおごそかな空気に包まれているように感じます。

大気も太陽も昨日と全く同じなのに、すべてが清々しく「ありがたさ」を感じる新年。逆に年越しは「除夜」と呼ばれる大晦日の夜をまたいで行われるので、襟を正してその時を待つ、と好対照です。ゴーン、ゴーンと百と八つ、除夜の鐘が響くころ、様々な年越しの行事が行われます。

撮影 中條薫氏と筆者

お歳暮

十二月に入るとお歳暮商戦の真っ只中。ひと昔前には、実家のお正月用にと荒巻鮭や塩ブリを丸ごと一本届けることがありました。一本届いたら、家人は始末よく調理していか



歳時記にみるギフトの風景⑪

お正月



り格調高さが演出され、お正月らしさを感じます。

「ことほ」 寿ぎのかたち

門松や注連飾はその歳神さまへの目印。門松は平安時代末頃を起源にしているといえます。

室町時代に武士の礼法を作った小笠原流に「折形」という贈答のための礼法があるのですが、お正月の屠蘇飾りや箸包み、お年玉を入れる熨斗など、白い和紙を使って美しい折り紙にし、「寿ぎ」のかたちを表現して今に残っています。

すべてのあらたまり、一から始まる元日。お正月は新しい一年の力を蘇らせてくれる「歳神」さまを淑氣に満ちた家にまねき、おもてなしをする日です。

そのため元日は外出をさけ、「福」を外に掃きださないように掃除もお休み。台所の「竈のふた」も開けないで済むようにお節料理は砂糖多めの保存食が基本です。食材そのものは見慣れたものばかりですがおめでたい亀甲や梅などに飾りきりしてよ

箸包みには柳の木で作った「柳箸」を入れます。家長が家族一人一人の名前を書いてお正月用に準備。使いまわしのない柳箸は塗りの箸より格が高いとされ、両端が細くなっているのは、神さまとの共食のためです。

また紅白の水引は身近なものをちよつと結ぶだけでも「めでたさ」

を演出してくれます。

お年玉

時代とともに変わってきたものにお年玉があります。江戸時代の頃までは小餅がお年玉でした。餅には神さまが宿るとされ、奈良時代には読経供養料として餅が使われたという記録もあります。

鏡餅は「お鏡さん」と親しみを込めて呼ばれますが、家内安全を願う



JHMA 認定
ホスピタリティ・
コーディネータ
石井サト子



「ゆずり葉や裏臼^{うしろしう}」、一年間食べ物に困らないようにと「昆布や柿串、みかん」などを縁起よく飾ります。

稲作を中心に一年を考える日本人にとって稲の霊が宿ると考えてきた餅は結婚、出産などの吉事にはつきものの「ハレ」の食べ物です。昔は家を新築するとき、上棟式で「餅まき」をする家があったことなども懐かしく思い出しました。

お年賀

「あけましておめでとうございます」。きつぱりと縁起のよい挨拶は幸先のよい一年になりそうな予感がします。明治時代に郵便制度ができ、挨拶は年賀状にかわることが増えましたが、昭和の頃には玄関先だけでもと年始まわりをする人が多かったようです。ご挨拶のしるしに干支の手ぬぐいや菓子折などちょっとした「お年賀」を持参。ちなみにお年玉は目上から目下に、お年賀は目下から目上に渡すのが一般的なのだそうです。

七草がゆ

七日は「人日の節句」。七草粥をいただき無病息災を願う日。「せり、なすな、ごぎょう、はこべら、ほと



けのぎ、すずな、すずしろ」春の七草と塩だけの滋味ゆたかなお粥です。東北の方では、七草にたらの芽が入るなど地域によっても違いがあります。ついでにですが平安時代の七草は「ひえ、きび、粟」などの雑穀七種だったとの記録もあります。最近ではスーパード「七草がゆセット」として売られ便利です。

七日(地域によって異なる)の「松の内」を過ぎると少しずつ日常へと戻っていきます。

どんど焼き

十五日は小正月。お正月の飾りものや三が日使った柳箸、書初めなどを神聖な火にくべるどんど焼(左義長)があります。実際には「火祭

り」としてのどんど焼を見るくらいですが、その煙につて歳神さまがお帰りになるといわれ、お盆の送り火とも似ています。この火で焼いたお餅を食べると一年間無病息災に暮らせ、書初めを燃やしたときに炎が高くあがると書道が上達するといわれます。

大寒

二十日は大寒です。立春前日までを「寒の内」と呼び、しんしんと冷たさがしみる季節。春もまもなくと思っているとおもわぬ雪に見舞われるのもこの時期です。それでも、雪の下には可愛らしい新芽がそろそろのぞき始める頃。早春の息吹もすぐそこまで来ています。

撮影 中條薫氏と筆者



歳時記にみるギフトの風景⑫

立春

恵方巻

節分には大豆やイワシを使った料理が定番ですが、最近では恵方（今年
は北北西）に向かって無言で太巻き
寿司を丸かぶりするというのが人気。
「初物を食べるときは東向いて笑え」
という昔の諺ことわざがあるように、「何を
食べるか」「どう食べるか」は行事
には大切なポイントのようです。

ちなみに巻き寿司は江戸時代に生
まれ、関西では具材の多い太巻き、
江戸ではすっきりとした細巻が好ま
れたといいます。お節料理の定番、

伊達巻や昆布巻、八幡巻も同じ「巻
物料理」ですが凝縮されたなかにパ
ランスの良い食の世界が形づくられ
ています。

初午 はつうま

お寿司といえば、いなり寿司も江
戸時代に創られたものです。「初午」
（今年は二月十二日）は、奈良時代
に京都の伏見稻荷大社に祭神が降臨
したとされるのが起源。その神さま
のお遣いとされるキツネの好物、揚
げで作ったいなり寿司を門前などの
屋台で売ったのが最初のようなです。

現在、日本の神社でいちばん多い
のは八幡神社なのだそうです。稲
荷神社も沢山あります。会社の屋上
にも赤い鳥居をよくみかけますが、

二月三日は節分。鬼退治に豆まき
とくれば子供たちは大喜び、家族総
出で楽しめるのが現在の節分です
が、元々は「追儺ついな」と呼ばれる中国
伝来の厄祓いの行事。季節の変わり
目に、目にみえない邪気を払って当
時の一年の始まりである立春をお祝
いしてきたのが成り立ちです。



JHMA 認定
ホスピタリティ・
コーディネータ
石井サト子

商売繁盛の神さまなのです。

針供養

かつて花嫁道具のなかに必ず入っていた「お針箱」。最近は針をもつこと自体がめっきり少なくなりました。

二月八日(地域により十二月八日)は針供養の日。使えなくなったり折れた針をお寺などに持っていったりして供養して頂くのです。こんなにやくなどの柔らかいものに刺して休ませ、よく働いてくれたことに感謝。昔から筆や人形など思いの込めりやすいものを供養するのですが、最近は携帯電話やストラップなど時代を反映したものを供養するところも増えてきたそうです。

バレンタインデー

二月十四日はバレンタインデー。日本で初めてチョコレートが食べ



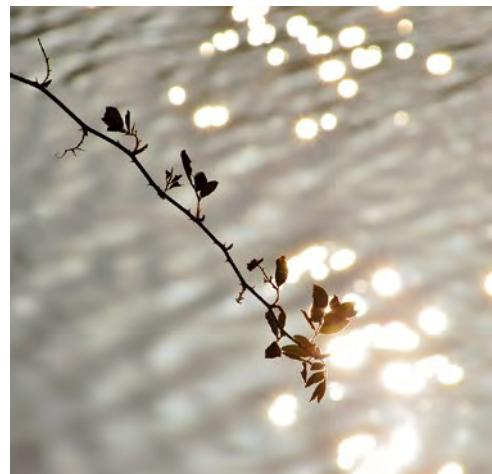
られたのは江戸時代なのだそうですが、ローマ時代を起源にする「聖バレンタインデー」は最近、華やかなチョコレートのお祭りの様相を呈してきました。

店頭にはまるで宝石やアートのように美しいチョコレートが並び、乙女心をくすぐる要素が満載。本命用と義理チョコを選んだ女性たちが、自分へのご褒美チョコを買いたくなる気持ちにはよくわかります。ちなみに男性にはウイスキーボンボンなどお酒の入ったものも好まれるとか。

先日、ドイツの友人に母国のバレンタイン事情について聞いたところ、日本のアニメが今人気で、日本風のバレンタインを真似する人もいるのだそうです。

花信風 かしんふう

「一月はいぬる、二月は逃げる、



三月は去る」といいますが、早春を探している間に、満開の梅の馥郁(ふくいく)とした香りがあたりいちにんに漂う季節です。

季節は風が運んでくれるといいいますが、二十四節気の小寒から穀雨までの間に、黄梅、こぶし、菜の花、桃など、春の花が咲いたことを知らせてくれる風のことを「花信風」というのだそうです。

雨水

二月十八日は雨水。本格的に春が活動し始める前に、雪や氷が溶けて水が大地にたっぷりしみ渡り、芽吹き準備が始まる季節です。

雨水には昔からひな人形を飾ると良縁に恵まれるといわれますが、「仕舞う」にも「出す」にも「時機」があることを知ります。

撮影 中條薫氏