

# 季節風

## 鏡餅

情報広報部副部長 宮本 慎一

明けましておめでとうございます。道内各地で会員みなさんはそれぞれの想いをもって新年を迎えたことと思います。正月といえば、子供たちにとってはお年玉がもらえる日であり、大人にとっても、友人・知人・親戚からの賀状が届いたり、年賀の挨拶、神社へのお参りなどで気分が異なります。

正月の本来の意味は、一つ年を重ね魂（命）が新たになるということで、「年神」を家に迎えてこれから始まる一年を生き抜く活力をもらうとともに、その年の五穀豊稔を祈念する日でもあります。正月に食べる餅や豆を「年玉」と呼ぶ地方もあり、年をとらせてくれる「穀霊」が餅や豆に宿ることを意味しているとのことです。

この年神の神秘的な力を象徴するのが「鏡餅」です。心臓を象徴化したものが鏡餅の原型といわれ、年神に力を借りて魂の再生をはかったといわれています。『源氏物語』に「ここかしこに群れえつつ歯固めの祝いして、鏡餅をさえ取り寄せ」と、鏡餅が登場しますし、宮中の正月行事にも「歯固めの儀」という、鏡餅を拝する長寿祈願の儀式があります。鏡餅はさまざまな装飾品とともに飾られます。橙、御幣、讓葉、裏白、海老、扇、四方紅などがその代表的なものですが、それぞれに飾る意味があります。讓葉は新しい葉が出てからのちに古い葉が落ちることから、家督を子孫に譲ることを祝う意味合いがあります。裏白は表が緑で裏は白のシダ類ですが、裏を返しても真っ白で清廉潔白、清浄な心であるように願ったもの。海老は長寿を、扇は末広がりの繁栄を願い、

鏡餅をのせる四方紅は四方の赤い縁取りに災いを祓う意味がこめられています。そのほか、家族円満につながる縁起物である「串柿」、「喜ぶ」の語呂合わせである「昆布」なども鏡餅飾りに使われます。現在ではきわめて簡略化された鏡餅飾りが一般的ですが、かつては御所風、武家風などそれぞれにきまった流儀にのっとり、さまざまな思いを込めて飾られていました。

正月の食べ物といえはなんと言っても雑煮でしょう。雑煮の主役といえは餅です。餅は古くから神に供えられてきており、奈良時代には読経供養料として餅が用いられ、平安時代には朝廷のさまざまな儀式でも使われるようになりました。古くから雑煮はあったが特に正月の食べ物というわけではなく、祝いの席や将軍がおなりになったときの酒肴として食されていたようです。雑煮が正月の食べ物として定着したのは室町時代の後期のようで、これがとくに正月三が日の祝い料理になったのは、江戸時代も後半になってからのようです。

雑煮の具材には時代による変遷と多彩な地域性があり、その土地によってあるいはそれぞれの家庭によって、入れる具材も味付けも異なります。おおむね、「角餅を焼いて、醤油仕立ての汁。具材はさといも、鶏肉、ごぼうに焼き豆腐…」というのが東国、「白味噌の丸餅。焼かずに入れる。大根と人参を輪切りにしていれ、小松菜も少し…」というのが西国の特徴でしょうか。西と東は互いに、相手が食す雑煮が珍しいものであると考えていたふしがあるようです。北関東から東北にかけて、雑煮には餅を一切入れないところもあり、さらに、「餅を食べてはいけない」というように餅を禁忌としている地域もあるとのことです。

正月も七草が過ぎ、十一日になると供えていた鏡餅をおろして鏡開きとなります。小さく割った鏡餅は汁粉にされるのが一般的ですが、割る際は刃物ではなく槌を使います。これは「切る」という言葉を忌み嫌うからです。

いずれにしても会員の皆さんにとって今年一年、いや一年といわずいつまでもよい年でありませうように。