

だいご
第伍話

わがし
和菓子
の
せんたく
選択を

- かしわもちは、江戸時代えどじだいに関東かんとうで広がった。
- 柏かしわの葉はが縁起えんぎのよいものであると考かんがえられていた。
- ちまきは、古代こだいの中国ちゆうごくから伝つたわり、奈良ならを中心ちゆうしんに西にしの方ほうで広ひろがった。
- ちまきにつつむ中身なかみは、地方ちほうによってちがう。

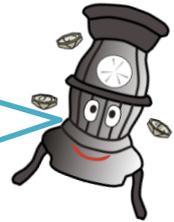
もんだい
問題

日本の年中行事ねんじゅうぎょうじでは、行事ぎょうじにちなんだ食たべ物ものを食たべることがあります。では、「端午たんごの節供せきこう」といえは、何なにを食たべますか？



うちでは毎年まいとし、ちまきを食たべるわ。お団子だんごがあま甘あまくて、おいしいのよね。

うちは、かしわもちとちまきだよ。でも、ちまきは、おこわこわがはい入はいってたよ。



柏餅かしわもち(かしわもち)は、上新粉しんしんこに片栗粉かたくりこ(白玉粉しらたまこのレシピもあります)をまぜてつくった餅もちに、あんこあんこをはさんで、柏かしわの葉はを二つ折おりにして包つつんだ和菓子わがしです。

これは、江戸時代えどじだいに広ひろく食たべられるようになった、と言いわれています。1853年に書かかれた『守貞漫稿もりさだまんこう』という書物しょもつには、次つぎのようかに書かれています。

米こめの粉こなをねりて、円形扁平まるひらとなし、二つ折かたりとなし、間あいに砂糖あずきあん入り赤豆あずきあん餡あんを挟かみ、柏かしわ葉は、大おなるは一枚いちまいを二つ折かりにしてこれを包つつみ、小ちなるは二枚ふたをもつて包つつみ蒸あす。江戸にては、砂糖あずきあん入り味噌あじをも餡あんにかへ交まるなり。赤豆あずきあん餡あんには柏かしわ葉は表うらを出だし、味噌あじには裡うら(うら)を出だして標しるし(しるし)とす。

(米こめの粉こなをねって、丸まるく平ひらたい形かたちにして、二つ折かたりにし、間あいに砂糖あいだまとうはいの入はいったあずき餡あんをはさみ、柏かしわの葉はでおおおい葉はは、一枚いちまいを二つ折かりにして包つつみ、小ちさい葉はは、二枚ふた使つかって包つつんで蒸あす。江戸では、砂糖あいだまとうはいの入はいった味噌あいだまとうはいを餡あんにかえたものもあつた。(その際さいに)あずき餡あんは、柏かしわの葉はを表うら向むき、みそ餡あんは、葉はを裏うら向むきにして見分みわけられるようにした。)

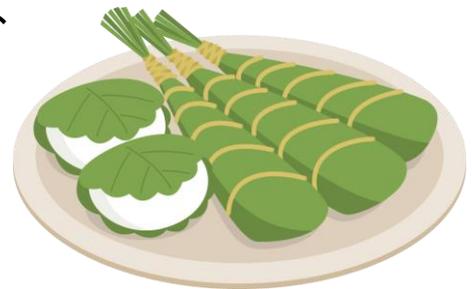
かしわ あたら め で ふる は お とくちよう
柏は、新しい芽が出ないと古い葉が落ちないという特徴があります。そこで
こども う おや し かけい い み
「子供が産まれるまで親は死なない」＝「家系がとだえない」と意味づけ、だから
いえ あとつ いわ かしわもち た えんぎ
家の後継ぎとなる男の子を祝う「端午の節供」に柏餅を食べることは、縁起がよい、
かんが かんとうち ほう えど
と考えられていたようです。とくに、関東地方では、「端午の節供」といえば、江戸
じだい かしわもち た
時代から柏餅が食べられていました。

さらに、大きくてじょうぶな かしわ は こだい かみさま しょくじ さい しょつき
さらに、大きくてじょうぶな 柏の葉は、古代では、神様に食事をささげる際に食器
つか かしわ しんせい じんじゃ
として使われ、そのことから「柏＝神聖なもの」とされていました。そういえば、神社
まい て おと で あ
でお参りをするとき、手のひらを音が出るように合わせることを「柏手(かしわで)
う い
を打つ」と言いますね。(参考)『国史大辞典』

いっぼう かんさいちほう た ふうしゅう
一方、関西地方では、「端午の節供」といえば、粽(ちまき)を食べる風習がありま
ちゅうごく つた だいさんわ はなし くつげん
した。これは中国から伝わってきたもので、もとは、第参話でお話した、屈原のため
かわ な こ だいさんわ よ
めに川に投げ込まれたものです。(くわしくは、第参話を読んでね！)

ちまき かんとうこうしん ひがしがわ ちほう たけ かわ
この粽は、関東甲信から東側の地方では、おこわを竹の皮でつつんだものが
おお み ちゅうか よ ごめ にく
多く見られるようです。「中華ちまき」と呼ばれるもので、もち米といっしょに、肉や
い む いっぼう とうかい ほくりく きんき ちゅうしん
タケノコ、シイタケなどを入れて蒸したものです。一方、東海、北陸から近畿を中心
にしがわ ちほう しろ あま だんご ささ は おお み
に西側の地方では、白くて甘い団子を笹の葉でつつんだものが多く見られるよう
かたち した ほそなが おお ならじだい ちゅうごく
です。形は下のイラストのように細長くしばってあるものが多く、奈良時代に中国
つた ちまき いま
から伝わったのも、この粽であったようです。今では、
かしわもち ちまき ぜんこく た
柏餅も粽も、全国どこでも食べられますが、
むかし ちいき とくちよう
昔は地域ごとに特徴があったのですね。

(参考)『日本風俗史事典』



さて、これまで5回にわたって「端午の節供」の
はなし おこな ねんじゅうぎょうじ しら
お話をしてきました。ふだん、なにげなく行っている年中行事もよく調べていくと、
じだい ひと み おお ぶんかざい
その時代の人びとのくらしが見えてきます。多くの文化財もそうであるように、
げんだい のこ たいせつ き しら みらい つた
それが現代に残っている大切さに気づき、調べ、未来まで伝えていきたいですね！