

重陽の節句

今年の夏はこれまでに例のない程の猛暑続きで、そろそろ秋が待ち遠しい。そこで秋の年中行事から取り上げたいと思う。

九月九日の重陽の節句

今回は重陽の節句を取り上げる。九月九日と言っても当時は旧暦なので、現在の十月中頃である。現在重陽の節句はなじみが薄くなっているが、五節句のひとつであり、ちょうど菊の盛りであるところから、菊の節句ともいわれる。

「重陽」は「陽」の数字が重なる日の意味で九月九日のことをいう。陽の数字は奇数の事で、祭事や儀礼などには陽数が尊ばれている。

また重陽は冬支度を始める日であり、重ね着や綿入れなどの出番となった。当時の寒さが現在より早く来たことがうかがえる。

重陽の節句と菊花

重陽の行事はすでに『日本書紀』の天武天皇十四（六八五）年九月九日に宴が行われていたことが見え、七世紀までさかのぼることができる。中国からの伝来であろう。その伝統の流れが平安時代以降につながっていくのである。菊花には邪気や悪疫を祓う力があり、また不老長寿の力があると考えられていた。菊の花びらを浮かべた菊酒を飲んだという。

現在でも菊花展など菊花を愛するのはこの重陽の節句が起点であろう。

江戸時代菊を育てる事が、全国的に流行していた。清兵衛日記でも菊を苗から育てていて、友人を招いて菊見の会を開いている。菊花を愛でる文化は日本に根づいているといえる。

重陽の節句には小豆飯、小豆粥、赤飯などが作られた。小豆飯や栗飯、餅など各地で食べる習慣は、赤色の食物は呪力を持つと信じられていたからである。

清兵衛日記の重陽の節句

清兵衛日記ではどのように記されているのだろうか。

嘉永五（一八五二）年九月九日

朝祝 栗飯 焼物 生ぶし

大こん

一七ツ時 酒 水嘉参り

取肴 生ぶし 湯豆腐 はもわた

はも ねぎ

吸物 しめじ 松竹

朝供えるために栗飯と生ぶし、大こんが用意された。栗は前日に剥いて用意したと思われる。ほかに一品、焼物をとというのが習わしなのだろう。焼物は必ずしも焼物でなくとも焼物代りとして揚げ物や煮物で代用されることがしばしばみられる。生ぶしはカツオの蒸したもので、

そのまま大こんおろしを添え、醤油を落としたと推定される。当時の料理書『年中番菜録』嘉永二（一八四九）年刊や『古今料理集』（刊年不記）からの推測である。

七ツ時（四時ごろ）酒を別家仲間と飲む。肴は三菜と吸物。生ぶしと、はもの盛り合わせ。そして湯豆腐。もう一品は、はもわた、ねぎ、松茸である。煮物仕立てにしたのだろう。

「吸物」は「汁物」と異なり汁物は味噌仕立てが多く、ご飯が伴うのに対して、吸物はすまし仕立てで酒のお供である。吸物のしめじは前日の到来物であった。清兵衛日記には、料理ばかりでなく、食品の気軽なやり取りが多く記されている。こうして改めて食材をながめてみると、京都地域の産物で、季節感にあふれている。

嘉永以後の九月九日の状況変化

安政四年は「朝祝 小豆飯 鯖 大こん」と記し、供えもされたであろう。

しかしながら、その後の日記には、朝祝と記されていない。安政五（一八五八）年は忌み事があり、行事は行わないとしているが、次の安政六（一八五九）年朝にも、「朝祝」は見当たらない。昼になって「昼時 炙 棒だら 焼豆腐」があり、慶応元（一八六五）年には、「昼飯 小豆 塩さば 大こん」と昼になって小豆飯が作られたようだ。

さらにこの年「一当節句御礼壺人も無之候」とあり、どこからも挨拶に来ないとしている。また慶応四年にも、「一今日は如何候哉 御礼頓等なし」、きょうはどうしたことだろうか。誰もさっぱり挨拶に来ない、と。この行事に人々の関心が薄れていることのあらわれであろう。

しかし「昼時 赤飯 棒だら ぜんまい」と行事食は作っている。「ひる沢山 白豆腐 松茸 替りがわり」と奉公人もお替りしてたつぷり食べたようだ。

七ツ時分、別家仲間の二人が来て酒を飲む。

「こけらずし 松茸 縮緬ざこ ゆば すいき（ずいきの意） 鮎煮 吸物 はも 松茸 しめじ」

「ひる沢山ニ有之候故 右ふな不喰 明日ニ廻し申候」と食べる量が沢山あったので、鮎の煮物は次の日に廻した、と記している。

こけらずしは押しずしの一種で、いろいろな具材を飯の間にはさみ、また飯の上に乗せて押したすしで、使う具材によって、如何様にも仕上げられる。この時のこけらずしの具材は松茸、ちりめんざこ、ゆば、ずいきであった。このこけらずしの名前の由来は、こけら落としに作られたからという。こけらずしの作り方は『名飯部類』享和二（一八〇二）年刊に詳しく記されている。

ここで天気、気温についても触れておきたい。慶応四（一八六八）年九月九日には、「一折々時雨有 大意ニ寒く布子着用」しぐれて寒かった、清兵衛も木綿の綿入れを着たと記している。湯豆腐の献立もうなずけよう。

大名家の九月九日の例

臼杵藩江戸屋敷では、干鯛、赤飯を供え、祝いの餅も作られていたようだ。しかしながら、

慶応二（一八六六）年より、「平日通り」となって、形式的なしきたりはなくなつたという。慶応三（一八六七）年には、大政奉還が行われたこの頃、大きく世の中が変化したことが考えられる。間もない明治二（一八六九）年には、天皇が京都から、東京に移られてもいる。

重陽の節句のゆくえ

時代の流れに添って重陽の節句の習慣は、「何与なくお礼なし」と明治に入つての清兵衛日記の記述からも、何となく薄れていくのを感じていたことがうかがえる。しかしながら、体制が変化したとしても永い間信じ守ってきた習慣、意識の深層に染み込んだ心意は残っていると思われる。急に意識は変わらないのであろう。ちなみに明治四（一八七一）年の昼にも「昼時小豆飯」と記され、小豆飯は作られている。赤飯はもち米を蒸すので、うるち米を炊く小豆飯より手間がかかる。赤飯を作る手間を省きたい時は小豆飯を作つたのであろう。

【参考文献】

- ・小川直之『日本の歳時伝承』角川書店 平成三〇年
- ・江後廸子『隠居大名の江戸暮らし』吉川弘文館 一九九九年
- ・宮田登『正月とハレの日の民俗学』大和書房 一九九七年