

第九回

端午の節句

日本の端午の節句も中国から伝わったものである。日本の端午の節句の始まりは奈良時代の聖武天皇（七二四〜七四九年）の時代といわれている。中国では端午の日、門に菖蒲や桃、柳、葵の花が飾られたという。端午とは旧暦五月五日のことである。菖蒲は薬草で一切の悪を除くとされる。平安時代の御殿や市中の民家で菖蒲を使ったことが『枕草子』などに記されており、習俗が広まっている事がうかがえる。

節供物としての粽は楚の役人、屈原が恨まれ悲観して五月五日に汨羅（べきら）の湖に身を投げたことを哀れんで竹の筒の中に米を入れて投げて吊ったものが起源だという。江戸時代には武者人形や破魔矢を飾り、戸外に幟（のぼり）を立て、菖蒲を軒に挿し、菖蒲湯に入り、柏餅や粽などを食べる習俗が一般化した。菖蒲は「尚武」と同音なので、男の節句として定着していったのであろう。武家社会から広まったと思われる。

清兵衛の長男誕生

清兵衛に長男が誕生したのは、安政四（一八五七）年のこと。この年は忌中のため、お祝い会を催ししていないが、親戚筋の一人からお祝いの品が届いた。

「五月三日

一津国弥右兵門殿方（より）万五郎初節句ニ付祝到来」

とあり、金箔張唐団 壺本 同粉桑台 壺ツ 代金弍朱方〇〇文位と記している。

その祝い品は、金箔の中国風の扇子だったようだ。これを置く台も同じく金紛で装飾された桑の木の台で、さぞ華やかで立派のものであったろう。どの位の値段か、いつものようにしっかり値踏みしている。およその値の記録は今後必要だからである。

「右返礼五月節句日遣し申候」

返礼は節句日の五日にしている、粽三把、上酒切手弍升、鯛壺枚。酒は商品券である。金額は暗号で記されており金額の確定は難しい。そして五日には

「一万五郎初節句候得共未るミ中ニ付 当年ハ延引仕候」

万五郎の初節句ではあるが、まだ忌中なので、今年は延引することになると。とは言え、夕食時暖簾仲間三人がやってきて、一緒に酒を飲んでいる。一人は妻が替わりに、と記しているので喪中とは言え内輪で控えめに祝ったのだろう。ご馳走は

「くわひ 鮎飴煮 汁 みそ

ふな」

くわひは祝いの縁起物。鮎は飴煮、じっくり骨まで柔らかく煮ている事だろう。鮎は一匹を使い分けて飴煮と汁にしたと思われる。

次の年の安政五（一八五八）年には万五郎初節句に関することがまとめて記録されているのでみると、親戚や親しい友人、本家、暖簾仲間からの贈物、その返礼、祝い

の席を料理屋で開いている。その記録によるとまず五月朔日に粽を配っている。本家と親戚二軒に五把づつ、暖簾仲間、使用人など八人に三把づつ。粽は家では作らず市販品であろう。店によって値段もまちまちのようだったらしく、安い店のも試しに買ってみたりしているので、検討していたのだろう。どこの店で買ったかの記述はない。

五年後の次男の場合は粽ではなく、柏餅を自宅で作って配っている。次男廣太郎は文久三（一八六三）年に生まれているが費用の面から見ても長男と差をつけたように思う。柏餅は白みそあん和小豆黒砂糖あんの二種類を用意している。皮の粉はもち米を二割混ぜて米三升を粉にしている。柏の葉は三百枚用意した。配った柏餅は二百二十五個。粽は歴史が古いが柏餅は江戸時代から作られるようになったという。柏の木は冬になって葉が枯れても落ちず、越冬して新芽を出すことから、家系が絶えずに続くとされ、縁起がよいとされた。茨城の田舎に育った私は近所のどこの家でも柏の木があったのを覚えている。

当時京都の菓子屋で粽を売りにしている店の名が残っているので、市販品を買うのが一般的だったのかもしれない。清兵衛日記でも粽を家で作ってはいない。

初節句の祝い品あれこれ

祝い品は品物ではなくお金の例もある。お金は本家と義弟、暖簾仲間であった。他は伊丹の酒切手式升、鱧壺本などと飲み物や食べ物もある。幟やほら貝紅大房付、小弓矢

立など、武士をイメージしたたくましく男らしさを表現した飾りものが多かった。清兵衛は飾るのに必要な幕など新調している。

初節句の返礼品は酒切手などのほか、生鯛や鮎など、あるいは遠方の取引先には鯉節というのもあった。この他に日を改めて一席を設けている。

初節句祝いの催し

五月七日、下生亀という料理屋で暖簾仲間と義弟など六人を招いている。遠方の取引先の者は断っている。このメンバーに加わるのを遠慮したと思われる。その献立は

「う巻き 大鮎 吸物 白みそ

玉子 付焼 鱧

初肴 鯉 大平皿 ひる 塩肴 鯛

飴煮 ごんぼ

作身 鮎 水物 びわ 内方 にしめ 茄子 玉子ゆば もみ木瓜

酒の席はう巻き玉子と旬の魚大鮎付け焼き、酒の汁ものは吸物である。吸物といっても白みそ仕立ての場合もある例だ。そして鯉の飴煮。大平皿は、あひるとごぼうの炊き合わせ。塩肴鯛と刺身は鮎。淡水魚の鮎を刺身にしている。湯引きにしているのだろうか。デザートは果物でびわ。初夏の季節感が溢れる献立になっている。清兵衛宅からにしめ、茄子、玉子ゆば、もみ木瓜を持参して来ているので、料理屋のご馳走は多く

は持ち帰ったかもしれない。宴会に出席するのは家族で一人なので、出された料理の多くは持ち帰って家族で賞味する、ということとは広く一般的に行われていたのである。清兵衛宅はそのために酒の肴を別に用意持参したかと思われる。

「御飯

鮒子付

膾皿 岩茸 汁 赤みそ 小茶碗 うむし

白髪大根 水な

「やき鯛」

次にご飯の席になり、献立は本膳料理の一汁三菜。汁はご飯を伴うもので吸物ではない。汁は水菜で赤みそ仕立て。うなぎは茶碗に入れて蒸したもの。焼き鯛はおそらく尾頭付の一尾。勿論、お持ち帰り用、持ち帰って家族全員が味わえるよう汁物に仕立てると家族全員が食べられるものだ。この全体の費用は一人前壱貫文（？）と記し、他に焼物壱人前〇〇文、とあえて記している。また蠟燭別とあるのは、夜にかかって灯りが必要になり照明が必要になった。ろうそく代は別料金を支払ったとの記述である。しかしこれは当時の常識であり、部屋を明るくするには費用がかかったのである。さらにハプニングが起きた。出席できないと断っていて替わりに息子を出していたにもかかわらず、宴会の中程にやって来た。酒の席の吸物とご飯回りを追加した、しかも丁稚小僧を

お供につれてきていたのでその分も出したと記している。

端午の節句の広まりと定着

五月五日は近世に入って江戸幕府の式日の一つに定められ、武家社会に定着していった。またこの季節は田植えなどの時期でもあり、民間の諸行事と習合しつつ、都市から農山漁村部へと広まったと思われる。田の神を迎えて行う神祭りの意味も強くうかがわれる。また清兵衛は菖蒲湯に入っているが、菖蒲湯の習慣が広まったのは鎌倉時代からという。この時期は蒸し暑くなる季節でもあり、「菖蒲」が持つ抗菌や解毒、鎮静などの薬効と芳香が邪気や病、災厄を祓ってくれると信じられていた。私の思い出なのだが、会津若松で造り酒屋のお蔵にあった幕末の婚礼献立を見せてもらったことがあった。その茶箱の中に干した菖蒲が入っているを見た。菖蒲は虫よけに使われているとの事だった。端午の節句の目的は邪気を祓うことも含めて、広く定着していったと考えられる。

【参考文献】

- 新撰京都叢書刊行会『新撰京都叢書』臨川書店 昭和六十二年
弓削悟編著『日本の年中行事』全国社 昭和六十一年
田中宣一・他『三省堂 年中行事事典』三省堂 平成二十年
小川直之著『日本の歳時伝承』角川ソフィア文庫 平成三十年