

「しめ縄飾り」 & 「どんど焼き」についての雑学

しめ縄飾り

注連縄張りの由来

天照大神(アマテラスオオミカミ)が再び天の岩戸に入らないようにその入り口を縄で取り巻いたのが起源といわれ、神聖な場所として周囲から一線をひき、神聖を保つ縄張りとしての意味もある。

注連飾り(しめ飾り)

注連飾りと書いて「シメカザリ」と読み、毎年更新して新しいものを飾る。(古いものは神社に持ちより、どんど焼きで災いとともに燃やすのがしきたり…後述)

新しい藁(ワラ)には、古い年の不浄を払い、うらじろは長寿、だいだいは家系繁栄、門口にしめ縄を飾るのは、外から災いが内に入らないようにとの願い、

うらじろはシダの仲間て裏が白く「二心が無い&長寿」、ゆずり葉は新芽が伸びるまで古い葉が落ちないことから家系が絶えない、ダイダイも家系が代々続く希望を、四手(紙垂)とは男女二人の手のことで仲睦まじい夫婦を、千両は裕福な生活を、稲穂は豊作を、ナンテンは難を転じる等々の意味を持つ縁起物で作り飾るとされている。

正月には神社や神棚には「しめ縄」(太い「大根じめ」・比較的細い「ごぼうじめ」があり、いずれも等間隔に稲妻型の四手を垂らす。しめ縄は太い方(ない始め)を向かって右にするのが一般的だが、地方によっては逆のところもある)が張られ、また玄関や神棚の前には「玉飾り」(しめ縄を輪に結んだもの)が下げられ、そのほか玉飾りを簡略化した「輪じめ」というものがカマド・井戸・勝手口・トイレ・自動車・農機具などに掛けられる。これらは、神を祭る清浄な場所という意味と年神様をお迎えするにその場所を清め、家の中に悪霊を入れず、穢れをさり無病息災・家内安全を願って「しめ飾り」で清浄を保つためと伝えられている。

飾る日と取り除く日

飾り付けは、12月13日のすす払いのあと、20日～28日までの間に飾ります。門松と同じく29日と31日を避けて飾ると云う謂れ(迷信)もあるようだが。

取り外しは、松の内まで、元日から7日まで。古くは15日までをさす。1月31日迄のところもある。伊勢地方のように1年間飾っているところもある。

一般的には松飾り・しめ縄・しめ飾りをはずすのは7日の朝「七草がゆ」を食べた後とされている。

どんど焼き

どんど焼きとは、日本各地で行なわれる小正月(1月15日)の火祭りです。

地域によっては、北陸・東海地方は「左義長」、関西は「とんど焼き」、九州は「鬼火焚き」、静岡県では「さいと焼き」と呼ばれている。

正月に使った門松・しめ縄・しめ飾り・おみくじ・お札・お守り、破魔矢、祈願成就した「だるま」などを持ち寄って焼き、その火にあたったり、団子(へそ団子)や餅を焼いて食べて無病息災を願うものです。

お正月にお迎えした神様をお送りする日本の伝統的な行事(1月の14日の夜または15日の朝)です。

青竹を骨格として、藁を詰めて円形の櫓(やぐら)を組み、これに火を投じて松飾りなどを焼く。豪快に燃え上がった火の中に書初めを青竹の先につけ投げ、高く舞い上がると上達するなどといわれる。火力がすこし弱まった頃を見はからって青竹の先に団子や餅を刺して焼き、お互いに交換して食べる。また、どんど焼きの燃えさしは魔除けになるといわれ、家路に持ちかえり門口に立てたり、火を持ち帰り灯明に点火などする地域もある。

しめ飾り & 餅搗きとの関係



正月の鏡餅の意義



餅搗きは28日か30日にする

上記したように、元旦の飾り付けも餅搗きも28日か30日がベストのようである。

WNI cyber weather world 「[Content Express](#)」 参照

しめ飾り&餅搗きとの関係

元旦祝いとおせち料理との関係

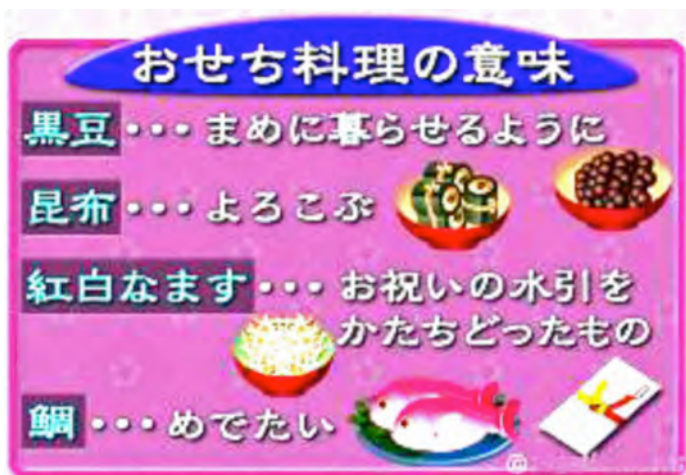
雑学 NO.3



お正月ならではの料理といえば、お雑煮とおせち料理。おせちは、もともと宮中で節日（せちにち、お祝いの日）の宴会に供された。

食べるのは「正月の3日間、女性が休養できるように」とはいわれるものの、本来は神様を迎えている間は物音を立てたり騒がしくせず、台所で煮炊きをするのを慎む、というところからきています。

一般的に重箱に入れられ、基本は四段重ね（地方によっては五段）で、上から一の重、二の重、三の重、与の重といいます。「四の重」といわないのは「四」だと「死」と同音になるからです。一の重は祝い肴、二の重は焼き物、三の重は酢の物、与の重は煮物、（五の重は控えの重）というのが一般的ですが、これも地方によって大差がある。



お節料理が現在のような形になったのは江戸時代の後半のことで、いわゆる「おせち料理」の歴史はまだ200年あまり、現在のおせち料理は、江戸時代の庶民の文化から開花したものと言えるのでは？

おせち料理のそれぞれに意味は、**黒豆**：まめ(健康)に暮らせるように、**数の子**：子孫繁栄、**田作り**：豊年豊作祈願(当時の高級肥料、片口いわしにちなんで)、**昆布**：よろこぶ、**栗きんとん**：豊かな一年への願い、**鯛**：めでたい、**海老**：ひげがはえ、腰が曲がるまで長生きすることを願ったもの、**橙**：「代々」に通じる語呂合わせ、子孫が代々繁栄するように、**錦たまご**：卵の白身と黄身の二色(にしき)と錦(にしき)との語呂合わせ、**里芋**：里芋はたくさん小芋がつくことから、子宝に恵まれるように、**紅白なます**：お祝いの水引をかたどったもの、**ごぼう**：たたきゴボウは先が開くことから開運祈願・・・と云われ祝っている。

正月祝い・雑煮の意義と全国Map



【雑煮（ぞうに）・正月の「ハレ」の食べ物】

雑煮は、神仏に供えた飲み物や食べ物をお下げて食べるもの（直会、なほらい）からきています。

神仏に供えた縁起の良いものを、大晦日の夕方に様々な具を加えて煮たのが雑煮の始まりなのです。そしてお正月にはなくてはならない、三が日の目出度い食事となりました。

稲作を中心とした水田地帯の地域では、雑煮の具は餅が中心で、一方、畑作地域では芋やそば、ムギなどが具の中心でした。

今では餅の入った雑煮が主流となりましたが、その一方で芋栽培の文化も受け継がれて、里芋も雑煮の材料として不可欠となっている地域もあります。

雑煮は、現在も家庭による味付けの違いはもちろんですが、地域によって味付けや材料に大きな違いがあります。みなさんの故郷の雑煮はいったいどういったものなのでしょうか。

【全国お雑煮マップ】

各地方には様々な郷土料理などが残っていますが、地域の特徴を現在でも引き継いでいる料理はやはり雑煮ではないでしょうか。そこで、雑煮に使われる餅と、**雑煮の味付けの違い**は、

餅の形や調理法は、丸餅をゆでる地域と、角餅を焼く地域に分けられます。餅は「円満」を象徴するため、祝いの席では丸餅を使いますが、角餅を使う場合でも、焼いてふくらませれば丸くなるため、焼き餅として雑煮にいれるようになったようです。

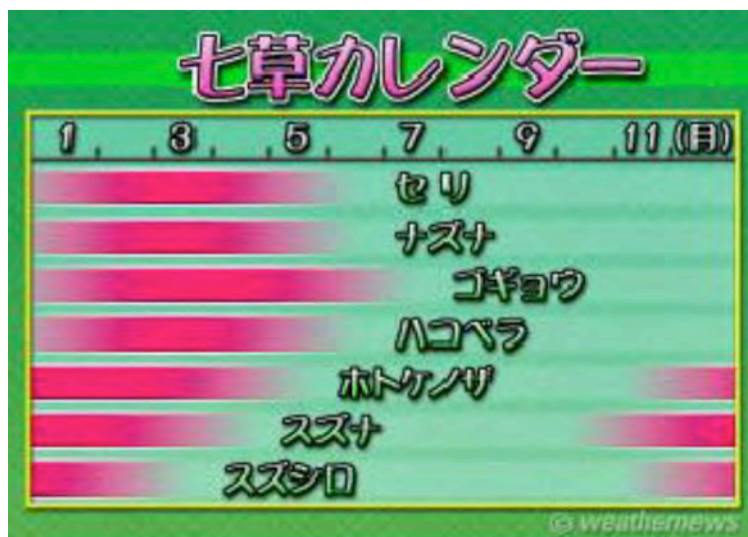
丸餅をゆでて使うのは近畿、中国、四国、九州で多く、角餅を焼いて使うのは東北、関東甲信、中部で多く見られます。また、変わったものとしては、四国では餡餅を焼いて使います。

なお、北海道は開拓入植者の出身地によって、雑煮の系統が大きく違うため他の地域よりもパターンが混在しているようです。

汁についての違いは、大きく2つに分けることができます。みそ仕立ての雑煮を食べる地域は近畿や四国で、そのほかの所は、だいたいすまし仕立ての雑煮が多いようです。

また、沖縄の伝統的な料理には雑煮はないようですが、豚の腸のすまし汁「**中身汁**（なかみじる）」が、雑煮に当たるものといえそうです。

正月行事・春の七草



WNI cyber weather world 「Content Express」 参照

【春の七草】

中国では昔から1月7日に「**七日正月**(なぬかしょうがつ)」として七草のかゆでお祝いをする習慣があり、日本には万葉集の時代に伝わりました。

これが1月7日に七草がゆを食べる風習の始まりです。当初は稲や麦、豆などの7種類の穀物をかゆにしていました。

七草が現在のセリ、ナズナ、ゴギョウ、ハコベラ、ホトケノザ、スズナ、スズシロのことをさすようになったのは、鎌倉時代になってからといわれています。

お正月は連日おもちやおせち料理などを食べ過ぎたり、食事の時間が不規則になりがちで、胃にも正月疲れがたまるこの時期に、胃への負担が少ない七草がゆを食べることは、たいへん理にかなった風習だといえるでしょう。

※ **七草粥**は、現在も家庭による味付けの違いはもちろんですが、地域によって味付けや材料に大きな違いがあります。みなさんの故郷の「七草がゆ」はいったいどういったものなのでしょうか

【七草カレンダー】

昔の人たちが無病息災を願って七草がゆを食べていたのはどういう理由からなのでしょう。これは七草の採取時期、旬の時期をみると分かります。セリやナズナ、ゴギョウ、ハコベラは、まだ寒さの厳しい1月ごろでも採取可能で、初夏にかけて見ることができます。ホトケノザやスズナ（カブ）、スズシロ（ダイコン）は冬を中心に旬となります。このように、七草は春を待たずにいち早く芽吹くため、七草には邪気を払う効果があると考えられていたのです。

これが無病息災を願って食べられてきた理由です。実際に、七草にはビタミンがたっぷりと含まれているほか、薬草として利用されるものもあって、さまざまな効能があります。

※ 今年一年を元気に過ごせるように、1月7日には七草がゆを食べてみてはどうでしょうか

鏡餅の意義とその保存方法

鏡もち



もちの保存方法



【鏡もち】

1月11日は鏡開きです。鏡開きとは、お正月に神棚や床の間にお飾りした鏡もちをさげて、食べ祝うことです。そもそも鏡成ちは神と人との仲介するものであり、一度神様にお供えした鏡成ちをみんなで食べることで神からの祝福を受け、1年の幸せを願うのです。

神に供える鏡成ちには、それぞれの名前や形に意味があります。鏡成ちのてっぺんに飾られている橙（だいだい）は、もっぱらみかんを使うのが一般的なようですが、木から落ちずに大きく実が育つことにあやかって、家が代々（だいだい）栄えるように、という願いが込められています。

一方、丸成ちは、家庭円満をあらわしていて、重ねる姿には一年をめめでたく重ねるといった意味もある。

また関西では、丸成ちをめでたい日に食べることで生命力の更新を計ろうとしており、その丸い姿は心臓を形どったものではないかという説もあります。

そのほか、裏白（うらじろ）と呼ばれる部分にはシダを使いますが、シダは古い葉とともに新しい葉も伸びてくるので、繁栄の縁起をかつぐものです。

このように、鏡成ちの姿や名前にも先代からの文化や信仰が残っているのです。

【もちの保存方法】

成ちは今ではカビが生えないように真空パックされた切り成ちなどが店頭に出回り、家で手作りの成ちをつくることは日常ではほとんどみられなくなりました。しかしお正月だけは特別ということで、家庭や地域などでもちつきを行い、つきたての成ちをふるさとから送ってもらったりする方も多いのではないのでしょうか。

搗き立ての餅は水分をたっぷり含んでいるため、少しでも暖かい場所に置いたりすると、一週間くらいで青カビが生えてきてしまいます。カビが生えてしまつては当然味が落ちるし、体にもあまりよくありません。カビの発生を完全に防ぐことはできませんが、保存に工夫をすることでカビの発生を遅らせることはできます。

まずもっとも有効なものは冷凍してしまうことです。そのときは小分けにしてラップに包んで冷凍すると、いざ食べるときに解凍しやすく、必要な分だけとりだすことができます。また、数日以内に食べるけれどカビの発生が心配、というときには、密閉容器にもちを並べ、その中にわさびと一緒に入れて冷蔵庫にしまします。こうすると、わさびの持つ殺菌効果でカビの発生を遅らせることができます。

これらは、あくまでカビの生え始めを少し遅くするというものなので、やはり、早めにおしるこ、お雑煮、焼きもち、軽く焼いたあと湯にくぐらせてきな粉もちなどなど・・・で食べきってしまうのがいいでしょう。

鏡成ちなど、お正月の間にかからからに乾いてひび割れてしまったものは、思い切って天日に干して、あられを作るのもいいのではないのでしょうか。ただし、砕けるほど乾くにはかなり日数を要しますのであしからず。



【寒の内 (かんのうち)】

- 二十四節気の一つ小寒（2009年は1月5日）から立春（2009年は2月4日）の前日までの約1か月間を「寒の内」または「寒中」と言います。
- このころは、北海道のオホーツク海沿岸には流氷が流れ着くなど、1年で最も寒いとされる時期です。
- また、寒稽古（かんげいこ）を行ったり、寒中見舞いを出すころでもあります。
- この冬は暖冬傾向と言われているますが、ようやく年末年始に日本上空に強い寒気が入りました。寒の入りを過ぎて、やっと本格的な冬の寒さを感じた方も多いのではないのでしょうか。

【寒の内カレンダー】

- 松の内（元日から1月7日まで）を過ぎ、年賀状から寒中見舞いになる時期となりました。
- 暦では、寒さが厳しさを増す小寒（1月5日ころ）から「寒の入り」となり、寒に入ってから4日目を「寒四郎（かんしろう）」、9日目を「寒九（かんく）」と言います。
- 寒九の日にくだきは薬になるとされ、この日に降る雨は豊作の年になる兆しとも言われています。
- その後、大寒（1月20日ころ）からは一年でもっとも寒い時期が訪れます。暦の「寒の内」とは1月5日ころの「寒の入り」から2月4日ころの「寒明け」までの期間を指しているのです。
- 連日寒い日が続いていますが、風邪など引かないよう、元気にこの冬を乗り切りましょう。



正月15日に食べる小豆粥

元旦から1月7日までの松の内を「大正月」といい、1月15日を中心とした数日間を「小正月」という。

お正月中を忙しく働いた女性をねぎらう意味から、「小正月」は「女正月（オンナショウガツ・メショウガツ）」という呼ばれ方もしています。

1月15日の「女正月」は、女性が正月行事の忙しさから開放され、ゆっくりと正月気分を味わうことができる女性のための休息日なんです。

15日の朝食べるお粥を「十五日粥」といいます。一般的には小豆を入れて炊いた「小豆粥」を、一家のまめ（健康）を祈り、邪気を払うものとして頂きます。

小豆粥の行事

小豆粥は、小正月〈一月十五日〉に小豆粥を食べて悪鬼を避け、疫病を払うという風習。これも門戸を祀るのに豆の粥をつくったという中国の風習に習ったものです。日本では、望の日〈十五日〉の粥なので、望粥(モチガユ)ともいいますが、粥占といって豊凶や天候を占ったり、粥を炊くときにかきまわす粥杖(カユズエ)を、祝い棒といって成木責(ナリキゼメ)や嫁叩きに使いました。

祝い棒は、豊穰の力を持つとされ、これで叩くと子どもが生まれるとか、果樹がよく実するというまじないです。また、小豆の赤には神秘的な力があり、疫病よけのまじないとなっていたのです。今日でも祝い事があると、赤飯を炊きますが、これも同じ風習から生まれたといえます。

小豆粥を京風に言うと「あずのおかいさん」。毎年小正月と呼ぶこの日に、それぞれ柔らかく煮た小豆、餅をお粥の中にいれたものを食べる風習があります。

一年間の邪気を払い、万病を除くと平安時代から言い伝えられる小正月の習わしです。

「どんと焼きと小豆粥との関係」

前日外したお正月飾りを15日の朝に燃やし(火祭りトンド)、その火で小豆粥を炊き、お餅を焼いて食べる習慣が西陣にありました。