



桃の節供



暖かい日がちらほら混ざってくる今日この頃。3月は春真っ盛りです。

上巳（じょうし）の節句は、五節供（節句ともいう）の一つで、古代中国で旧暦3月の最初の巳の日である上巳の日に行われていたことが由来とされています。元々は女の子のお祭りではなく、年齢・性別関係なく、無病息災を祈る行事でした。巳（へび）は脱皮をして生まれ変わることから、1年間の災厄を人形に託し、この人形を海に流す行事が、流し雛の慣習につながったと言われています。遣唐使によって日本に伝えられ、平安時代ごろから「上巳の節会（じょうしのせちえ）」として、宴会が行なわれるようになったようです。また、この時期は桃の花が咲く時期と重なることから、「桃の節供」とも呼ばれています。『源氏物語絵巻』の中にも、雛遊びの描写が出てきます。桃の節供の宴会（お祝い）は、宮中や貴族、将軍家やお殿様といった一部のお金持ちの方々の行事でした。一般家庭でもお祝いをするようになったのは、明治時代以降といわれています。

桃の節供の行事食として昔から続いているのは、菱餅、白酒、蛤（ハマグリ）の吸い物です。ちらし寿司と桜餅が食べられるようになったのは、近年の風習です。

菱餅は桃（中国では魔除けに使用する）、白（雪）、緑（草）の3色で、雪（白）の下に新芽（緑）が芽吹き、雪の上に桃の花（桃）が咲く、ということで春をあらわしています。菱餅が作られるようになったのは江戸時代初期ごろからで、それ以前は草餅であったようです。

白酒はみりんに漬けたもち米にみりんを加えながら臼（うす）で挽いて作ります。みりんはアルコールなので子供は飲めなかったことから、甘酒が飲まれるようになったようです。

蛤は漢字の通り、対になるのは一つだけで他の貝殻とは合わないことから、仲の良い夫婦を表し、一生一人の人と添い遂げられるようにとの願いが込められています。

桜の葉で餅を包む「桜餅」は、江戸時代ごろから作られたといわれていますが、桜餅には関東地方と関西地方で2つの種類があります。関東風の桜餅は、小麦粉で作った生地をふたつ折りにして餡をはさんだタイプで、「長命寺（ちょうめいじ）」と呼ばれています。関西風の桜餅は、道明寺粉と呼ばれるもち米を粗く挽いて作られており、「道明寺（どうみょうじ）」と呼ばれ、つぶつぶとした食感があります。どちらも春の時期だけに売り出される季節を感じさせる和菓子です。春の花を愛でながら、美味しいご馳走を頂きましょう。

