

## 第八回

### 雛祭り

三月が近づくくと清兵衛日記には「草の餅」の文字が目立つようになる。盛んに草の餅が行き交うのである。親戚に限らずおつき合いのある家に、誰彼となく贈り合っている。

安政五（一八五八）年二月廿五（二十五）日に

「一山安殿方（より）草の餅廿到来

一右 水治へ遣し申候」

山安殿よりいただいた草の餅、その日に暖簾仲間の水治へそっくり差しあげている。またこの前日には本家から草の餅が届いたがこれもそのまま親戚筋に届けている。自宅でその内作るし、どこでも作る前に先に差し上げて置こうという事にしたのかもしれない。沢山の草の餅を作り、親戚、友人に配る習慣があったようだ。また清兵衛日記には草の餅に限らずいただいたものを、どこかへまわすことは日常茶飯事に行われていて現代とすこし異なる現象かもしれない。

### 三月節供

三月節供は古くは中国において、三月三日か、この日に近い上巳の日を重視して曲水の宴など水辺の行事をしていた。また桃花酒を飲み草餅を食べて災いを除去しようとした習俗があった。このことと日本古代の水辺における禊や祓いの思想が結合して平安時

代に、宮廷社会で発展したあと、江戸幕府がこの日を五節供の一つに定めたこともあって江戸時代に民間に普及した。桃や蓬によって身体の邪気を払おうとしたものと考えられる。セックは、平安時代の言葉では「せく」とか「せちく」で、これは祭りが行われる節の供物の意味だった。セックは江戸時代前期まで「節供」と書いた。その後、この意味が忘れられて「節句」となったのであり、「節供」が本来の意味を表わす書き方である。

### 草の餅の草摘み

草の餅を作ることは草摘みから始まる。草摘みは一種の娯楽になっていたのではないだろうか。お弁当持参で野に出かけたようだ。安政五年二月廿六日に

「一えん まつ なつ 香ともゞて四人

野へつミものニ行 お夏ゝすし持行」

女子供たち四人で草の餅の蓬を摘みに行った、と記している。江戸時代末期とはいえ、京都近郊には蓬が摘める野があったという事である。お弁当は元使用人お夏が持参した。持参したすしは勿論握りずしではなく、巻きずししか、箱ずしの押しずしと思われる。

### 草の餅を作る

文久三（一八六三）年二月廿六日に草の餅の材料が記されている。

「一草の餅致し候

米壺升五合 糯米五合 めて式升粉ニス

小豆八合

黒砂糖貳百五十文

きなこ 一合

材料の量が大変多い。準備の事は何も記されていないが、大変だったはずである。米に三分の一量の糯米を加え洗って乾かし、業者に挽いてもらって粉にする。糯米を混ぜる事は味を美味しくするだけでなく、硬くなるのを遅らせることもできる。砂糖は黒砂糖となっている。白砂糖は当時庶民にはぜいたく品であった。草の餅も配る所が多くて作るのも大変だったろう。各家に配る数量も記録されている。

「本家廿 水嘉十五 水治十五 水和廿 水武十五 近与廿 香勘廿 達庄十五

大久保廿 津庄廿 お夏十 水さき十五 鍵松屋十五 会所十五 袋宇十五」

合計二百五十ヶ配ったことになる。蓬摘みから始まる草の餅作りは一大行事であった。

### 初節句

初節句の例は清兵衛宅に限らずいくつかの例が記されている。清兵衛長女のおえんの初節句は嘉永五（一八五二）年である。三月朔（一）日

「此度 おえん初節句ニ候得共 一統へお断申候得共到来致し候

水嘉 白雪糖 菱餅七ツ 重代

水和 組合ニテ 金花糖 鯛 貳疋

尤も籠に入れ 代

清兵衛は長女が初節句だが、みんなにお祝いを断っている。持って来てしまうものもあつたと記している。暖簾仲間の水嘉・水和は組合仲間合同のお祝いを届けている。

白雪糖と菱餅七ツを重箱に入れ、さらに金花糖、鯛二疋は籠に入っていた。組合仲間に冠婚葬祭がある場合、組合合同で対応することが多いので、清兵衛自身お祝いは遠慮するものの本気で断っているとは考えにくい。代金は記されてはいなかった。本家と妻の実家の香勘からお祝いが現金であつた。現金のお祝いは他には見当たらない。

「本家より 銀四匁三分

返礼 三月十六日ニ遣し

鯛壹枚 代〇〇文

香勘 金百疋

初節句のお祝いの返礼に草餅が使われている。数量は三十ケと記されているのが多いが、それにもう一品付け加える事が多い。例えばカステラ一斤、または玉子二十など、あるいは「膳組切手壹枚 代金弍朱」などがみられた。膳組切手とは献立の整った料理の商品券で、西洞院魚棚万卯と店名を記している。

初節句の行事食

嘉永五年三月三日

「おえん初節句喰初 ○○ニテ仕 但内斗

昼時 家内 茶碗むし 具 うなぎ くり

赤貝 菊らげ

山芋 いか

炙物 むきしじみ」

昼食に内の者だけで仕出し屋から取り寄せた料理を食している。献立は茶碗蒸し、その具はうなぎ、赤貝、山芋、菊らげ、いかとある。当時の料理書には、茶碗蒸しに卵の液体の入っていない茶碗むしが多い。茶碗にさまざまな具を入れて蒸して薄味のをあんにかけた例が多くあり、この場合も卵液の入っていない茶碗むしと考えられる。卵液が入る場合は材料に玉子と記している場合が多い。ここには玉子は見られない。炙物は焼物代わりとみる。むきしじみは殻をはずしたしじみである。煮物に仕上げたのであろう。取り寄せた茶碗むしは妻の実家へ式ケ、暖簾仲間の水和へ壺ケ、水嘉へ式ケ届けている。

三月三日の来客

初節句なのであえて呼ばなくても来る人は来るのである。来客は親戚筋の婦人である。

「近与おりか様 津庄おうの様 御出被成候

酒 いた

巻すし 取肴 玉子 初肴 いか 吸もの うなぎ

山芋  
竹のこ

したし よめな

御膳 茶碗むし

客には酒、食事が供されている。酒の肴には板かまぼこ、玉子焼き、山芋、さらには肴はいかと竹のこの炊き合わせとみる。この時期の京の竹のこは香り高くさぞおいしかったことと想像する。吸ものにうなぎ お浸しにはよめな、それに巻すしと先の茶碗むしが振る舞われた。結構なご馳走献立といえる。

雛人形飾り

安政五年二月廿八日午後に清兵衛は友人二人と知恩院へ梅見に行っているが、その帰り夕暮れに二人は清兵衛宅へお雛様を見に立ち寄ったという。お雛様の雛は歴史的に見ると最初から段飾りのお雛様ではなかった。心身の穢れをつけて流し棄てた流し雛が起源と言われる。その後人形も次第に立派なものが作られるようになり、飾って楽しむ雛人形になっていったという。江戸時代になると貴族社会だけでなく幕府や大名家でも豪華になり、それが町人階層にもおよんでいったといわれる。清兵衛宅でもお披露目できる程のお雛様であったに違いない。大の大人がお雛様を見に来るのである。

「酒出し

湯豆腐 大平皿 鴨 作り身 鯉

うど

うど

鯉のあら〇煮 からすみ」

清兵衛宅では急な客にあり合わせのものを出したであろう。肴は鴨の煮物でうどを添えている。作り身は鯉、つまにはうど。鯉は刺身に使うとあらが出るので、あらを丸煮にしたのであろう。お酒が長引いたか、肴に買い置きの中からすみを出して急場を凌いだ感が見えてくる。お雛様をだしに大人も結構楽しんだようだ。

【参考文献】

- 小川直之『日本の歳時伝承』 KADOKAWA 平成三十年
- 田中宣一・他『三省堂 年中行事事典』三省堂 平成六年
- 福田浩・島崎とみ子『江戸料理百選』二〇〇一年社 昭和五十八年
- 吉井始子編『江戸時代料理本集成 第四卷』臨川書店 昭和五十四年
- 吉井始子編『江戸時代料理本集成 第七卷』臨川書店 昭和五十六年