

こどもの日 / 端午の節句

5月5日はこどもの日です。もともとこの日は端午(たんご)の節句といい、中国古代の菖蒲を使った邪気払い行事と、日本の古来の早乙女の神事(田植えをする女性が菖蒲の家で身を清める行事)が結びついたものが、武家社会で男児の成長を願う行事に変化したものです。その後、昭和23年に男女の別なく、子どもたちのすこやかな成長を願う日となりました。



◆端午の節句の食べ物

代表的な食べ物は、柏餅(かしわもち)と粽(ちまき)です。

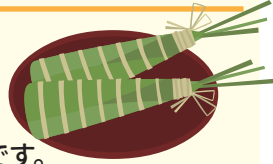
○柏餅

あん餅を柏の葉で包んだ和菓子。柏は新しい葉が出るまで古い葉が落ちないため、すこやかな成長と子孫繁栄の願いを込めて、江戸時代から主に関東地方で、柏餅を食べるようになりました。



○粽

茅(かや)または笹(ささ)の葉でもち米を包んで蒸したものです。奈良時代に、中国から端午の節句の風習の一つとして日本に伝来し、当時、都のあった近畿地方を中心に、(白く甘い団子を笹の葉で包んだ)ちまきが広まったようです。関東地方では、「ちまき」といえば中華ちまきの「おこわ」を指すことが多いようです。



他にも地域ごとの代表的なお菓子があります。

●山形県 笹巻き(ささまき)

「ちまき」を笹で巻いたのが、「笹巻き」と呼ばれるお菓子です。



●新潟県 笹団子(ささだんご)

笹の葉に包んでスゲなどの紐で結んだ俵形のお団子のこと。笹には殺菌作用があることから戦国時代の携行保存食とされ「上杉謙信が携帯食にしていた」とわれています。



●福岡県 がめの葉饅頭

がめ(サンキラ)の葉でつくったもの。"がめ"とは福岡県北部では亀やスッポンを「がめ」と呼び、その甲羅にそっくりな葉っぱであることから「がめの葉」と呼んでいます。



●鹿児島県 あくまき

ちまきの一種。もち米を木や竹を燃やした灰からとった灰汁(あく)に浸した後、そのもち米を孟宗竹(もうそうちく)の皮で包んで、灰汁水で数時間煮込んでつくられる。きなこや黒糖、白砂糖など、好みのものをまぶします。



●北海道 べこ餅

白と黒の2色が配された木の葉形の模様が特徴的な郷土菓子。黒砂糖を混ぜてつくられたお餅で、「牛」のカラーと同じであることから、牛(べこ)と呼ばれるようになったといわれています。



●長野県 ほう葉巻

米の粉に熱湯を入れてよくこね、中にあんを入れて、ほう葉で包んで蒸したもので、木曾地域に伝わる伝統的な祝い餅。木曾地域では端午の節句は、ひと月遅れの6月5日におこなわれます。



◆風習

○菖蒲湯(しょうぶゆ)

「端午の節句」は菖蒲を使った行事が行われるため、別名「菖蒲の節句」とも言います。菖蒲の豊かな香りや薬効が、災いや病気をもたらす邪気を払うと考えられていました。暑い夏を元気に過ごせるよう、願いを込めて菖蒲湯に入りましょう。菖蒲を頭に巻くと、さらに効果があると言われています。こどもの日にはぜひ、ご家族で試してみたいはいかがでしょうか。

