

感性を育む和学講座第35回

～冬至とクリスマスから新年を迎える～

冬至とクリスマス

クリスマスは「西欧の冬至」と作法会で教わりました。クリスマスは街を賑わし、人々の心を華やぐようにテレビやマスコミは取り上げます。それに比べて日本の「冬至」は、当日少しニュースになる程度です。

「クリスマス Christmas」は「キリスト Christ」の「ミサ mass」が語源です。日本においてはキリストの誕生日と皆さんは思われています。しかし、新約聖書には「イエス・キリストの降誕を記念する日」とあり、降誕日（誕生日）とは記述されていないのです。

要するに、生まれた日ではなく、誕生を記念する日なのです。降誕を記念する日の選定にあたっては、ローマ時代の「ローマ暦」における冬至の日である12月25日が定着したようです。

日本で初めてのクリスマスは、1552年（天文21年）に山口県でイエズス会の宣教師が日本人信徒（キリシタン）を招いた降誕祭のミサです。その後、キリスト教は禁止となり、200年間は隠れキリシタン以外クリスマスは行なわれていません。ただ、長崎でキリスト教を禁止していた江戸幕府に配慮しながらも、オランダの冬至の祭りという方便で「オランダ正月」としてクリスマスを祝っていたこともあります。

明治時代になって、開国と共にキリスト教禁止も解かれ、1900年（明治33年）銀座に明治屋（1885年、横浜で磯野計が創業した食料品・和洋酒類の輸出入を営む小売業者）が進出した頃からクリスマス商戦が始まり、そのことが契機となりクリスマスが広まります。

西欧に追いつけ追い越せの時代、クリスマスは人々の心を西欧文化へ誘うお祭りとして化していきます。

ちなみに「サンタクロース」は4世紀頃、東ローマ帝国の司教聖ニコラオスの伝説が起源です。聖ニコラオスが貧しさゆえに娘を売ることになった家を訪れ、外から金貨を投げ入れたのです。その金貨は暖炉に下げてある靴下に入り、そのおかげで娘の身売りを阻止できたという伝説に基づいています。

「聖（セント）ニコラオス」はオランダ語で「シンクラーズ」となり、17世紀にアメリカに植民したオランダ人が「サンタクロース」と伝えたことが始まりです。

戦前の昭和時代には先帝祭（先帝陛下崩御日）が休日となり、大正天皇陛下の崩御日は12月25日で休日となり、それゆえにクリスマスが国民に広く普及したと考えられます。昭和3年の朝日新聞には「クリスマスはいまや日本の年中行事となり、サンタクロースは立派に日本の子供のものに」と記載されるほどまでに普及しています。

戦後の昭和時代では、大正天皇祭は休日から外されたのですが、アメリカ兵が多く訪れていたこともあり、また高度成長時代もあり日本独特のクリスマス祭りとなっていくのです。

昭和の終わりから平成の始めにかけては、バブルの影響もありクリスマスイブは家族や恋人と過ごすため、何カ月も前から都会のホテルが満室になるということもありました。

クリスマスは各国によって特徴があります。日本はアメリカ、イギリス流を受け継いでいます。日本においての特徴は、欧米諸国のような宗教行事ではなく商業行事とみなしていることでしょう。イギリスやイギリス連邦国では、1月6日までがクリスマス期間ですが、日本では12月26日になると、街や店はクリスマス飾りを片付け、正月飾りに切り替わります。

日本でのクリスマスは単なる商業的イベントに過ぎないのかもしれない。

クリスマスと同時期、日本古来の年中行事に「冬至」があります。冬至というのは、二十四節気の一つで、一年の内最も昼が短い日です。

昼が最も短く、夜が最も長い日ということは、太陽の力が最も弱まる日でもあります。

太陽を神と崇めていた古来の人々は、神の力が弱くなるので、鎮魂（たましずめ）・魂振り（たまふり）の呪術を行い、神の力の再活性化を図りました。

新暦においては12月の21日～23日ごろになる冬至も、旧暦では11月霜月になり、宮中では新嘗祭の前日寅の日に、冬至の行事として鎮魂祭が行われていたのです。冬至と新嘗祭は一連の行事だったのです。

そして、冬至は次の日から徐々に日が長くなる折り返し目になり、そこから新しい一年が始まる年の初めと見なすこともあります。旧暦の11月が、干支では最初

の子の月としているのはそのためです。冬至の別名「一陽来復」は『周易本義（朱子の易を解説した書物）』が由来ですが、陰が極まって陽が復すること、冬は終わり春が巡って来ることを意味しています。

冬至の食べ物といえば「かぼちゃ」です。かぼちゃは夏野菜なのに、何故冬至の食べ物なのでしょう。かぼちゃはそのままだとけっこう保存可能です。冬にビタミン不足を補うという意味もありますが、「かぼちゃ」ではなく「なんきん」として召し上がってください。冬至で一年が終わると考えて、縁起担ぎで「ん」の付くものを食べ「運」を補います。ゆえに、「うどん」「にんじん」「だいこん」「れんこん」でも良いのです。

冬至の日に「柚子ぶろ」に入るのも、柚子が旬ということに合わせて、冬至は「湯治」に通じ、柚子が「融通」が利くことに通じると語呂合わせもあります。柚子が樹齢の長い木であるため、それにあやかっているという説もあります。

民俗学では旧暦の11月23日の夜に訪れると云われている大師様に供える粥が、冬至に食べる小豆粥になったという説もあります。

このように、冬至もクリスマスも神の再生、降誕という点で共通しています。特に日本では、冬至、新嘗祭、そしてお正月が繋がっているのです。

お正月についてのあれこれ

お正月

毎年やってくるお正月。

「正月」は旧暦の1月の別称です。改暦されてからは、新暦の1月をいいます。元旦（1月1日の朝）には「年神様」が各家に降臨して福德を授けてくださると云われてきました。

年神様とは、ご先祖様が百年、あるいは五十年後に神になるという祖霊神で、かつてはお盆と同じく**先祖供養**も行っていました。お盆は仏教色が濃くなり仏様、お正月は神道との色が濃くなり神様。そして、一年のはじめのお祝いとして新年の無病息災を願うものになりました。年神様が降臨されるということで、敬意を表す「お」を付けて「お正月」と一般的には呼ばれています。

旧暦のお正月の時期は、新暦では立春の頃になるので、年が改まるだけでなく、

季節が冬から春に大きく変わるという意味もありました。

新しい年神様を迎えるために、様々な行事があります。

大掃除は大晦日までに終わらせます。神様は清浄を好まれます。

しめ縄は、神様が降臨される神聖な場所という意味があります。掃除をして穢れを祓った場所に飾ります。神の領域と現世を隔てる結界の意味もあるのです。

しめ縄の元は、古事記の「天の岩戸」に遡ります。

門松は、神様を家へ迎え入れるための依り代です。松と竹を組み合わせて製作されています。

「松は千歳を契り、竹は万歳を契る」と言われています。



鏡餅は神様が鎮座なさる依り代であり、神の力が宿ると伝えられてきました。ゆえに鏡開きの一月十一日には、おさがりとしていただきます。大小の餅は月（陰）と太陽（陽）を表し、二つ重ねることで福德が重なり縁起が良いと考えられてきました。また、陰陽が揃うことで、「和合」するという意味があります。

年神様は、私たちに福德だけでなく、魂も分けてくださると思われています。魂というのは気力と言い換えることができます。つまり生きる力のことです。

お正月に、新たな魂を神様から一つ頂く。それが数え年の考え方の元です。毎年お正月に、誰もが神様からひとつ魂を分けていただく。その魂の数を数えると年齢になるのです。

お正月に「おめでとう」と言い合うのは、新年を迎えて、神様から新しい魂を分けてもらってめでたいとなるのです。

また、「おめでとう」と言い合うことは「呪う（まじなう）」ということもあります。

「呪う（まじなう）」というのは、災いや難を避け、この先良い事が起こりますようにという思いを込めることです。

ある意味、お正月は「予祝」とも言えます

お正月には飾りもの、料理など全て縁起の良いものを結集させます。それは、昔の子供たちの遊びも同じです。

羽子板は音を鳴らすことで邪気を祓い、羽の黒い部分は「むくろじ」という植物の種から作られています。「むくろじ」が「無患子」と漢字で書くことから子供が患わないという願いが込められているのです。羽子板は「胡鬼板（こきいた）」とも言われており、厄除けのために豆を打ったことが始まりとの説もあります。



今は少なくなりましたが、昔はお正月に子供たちが「凧あげ」をしていました。作られている凧を買ってきて、さらにより高く昇るように、凧に足と言って、細長く裁断した紙を付けるという工夫をして、高く長く空に昇っている状態を維持するのを競った遊びです。大陸から入ってきたと言われているようですが、日本と大陸で同時発生的に作られたとも考えられています。

もともとは、戦の時の伝令道具として使われていたようです。

やがて、貴族の遊び道具となり、空高く上がるところに縁起の良さを感じて江戸時代では庶民の間でも流行りました。

年齢を問わず、お正月に家族で楽しんできた遊びの中に「福笑い」があります。目隠しをしておかめの顔を作っていくという遊びですが、目隠しをしているので、顔の造作、目、口などを置く位置がおかしくて、目隠しをとって初めて皆で笑います。



この「笑う」ということが重要なのです。
「笑う門には福が来る」「笑わないと良い神が来ない」と言われてきたように、「笑う」は「祓う」にも通じ、邪気を払いのける力があります。

お正月で一番大事なことは、「笑う」ことかもしれません。
年の初めに、家族、親戚、友人たちが集い、仲睦まじく笑うことで、昨年の様々な穢れ(気枯れ)を祓い、神様に一つ魂を分けていただき、新しい気力を宿して、感謝と共に幸多い一年となるよう祈り願う。
それがお正月の真の過ごし方ではないでしょうか。

お節料理



お正月に食べる料理といえば「お節料理」です。
そもそも「お節料理」とは何でしょうか。

「お節料理」の「節」とは「節供」のことです。
節供の日に神様にお供えしてから頂く料理が「お節料理」です。
それがいつからか、お正月のみの料理を意味するようになったのです。
本来はお雑煮も含まれます。

もともとは一人一人のお膳、または大皿に盛っていました。お正月や節会の時に親戚・縁者に料理を振舞うことを「おうばん振る舞い」と言います。漢字では「大盤振舞」と書かれることが多いのですが、元は「**椀飯振舞（おうばんふるまい）**」が正しいのです。椀に飯を盛ってもてなすことから、盛大に料理を振舞う、気前よくご馳走するという意味になっていきました。

正月料理は武家作法が中心となって構成されています。
江戸時代、三方におめでたい食べ物、鮑、海老、などを盛り床の間に飾り、歳神様に供えていました。関西では「蓬莱飾り」、江戸では「食積（くいつみ）」と呼んでいたようです。そのお料理は訪問客や家族も食べていました。

お膳に盛られたお料理と、お重に詰められたお料理が用意されるようになり、お膳のお料理を「おせち」、お重のお料理を「食積」と呼んでいたようです。

お膳のお料理と重箱に詰めたお料理が融合して、お重に詰められた料理が「お節」と呼ばれるようになります。

重箱に正月料理を詰める形は、江戸時代に関東地方で行われていた風習でした。重詰めされた「お節」が全国に広まったのは戦後です。デパートなどが、見栄えるように聚箱に詰めて宣伝したために全国的になりました。

お節料理の基本は、

祝い肴三種（三つ肴、口取り）と煮しめ、酢の物、焼き物です。

三つ肴は、関東では数の子、黒豆、田作りで、関西では数の子、黒豆、たたき牛蒡となります。

煮しめは味を濃くします。お正月、特に元旦の朝から雑煮以外に火を使わなくても良いように、保存ができる濃い味付けにします。女性が元旦から家事をしなくても済むようにという意味もあります。

煮しめは先が見通せるようにれんこん、すくすく成長するようにたけのこ、芽がでるようにとくわい、喜ぶの語呂合わせに昆布巻など縁起の良い旬の具材を使います。

酢の物は、大根と人参の紅白なますをおめでたい水引に見立てています。

焼き物は、出世魚の鰯、おめでたい鯛、また、腰が曲がるまでの長寿を祈念する海老など魚や魚介類です。

重箱に詰めるのは、「めでたさ」を重ねるという意味があります。

重箱は外を黒塗り、内を朱塗りが正式とされ、これは陰陽思想に基づいています。そして、本来は五段重ねだったと云われているのです。四段重ねが正式だという説もあります。四段重ねは、春夏秋冬の四季を表している、また完全な三にもう一段重ねる意味があるともいいます。

ただ、四は「シ」とも読めて縁起の悪い言葉を連想させるので「与の重」と称します。

五段重ねは、四季に土用を加えると意味されます。五段目は何も詰めず、神様からの福を入れるために用意するようです。

一つのお重に詰める品数は奇数とします。

さて、お節料理はいつ食べるのがいいのでしょうか。

もともとは大晦日の夜から食べていたとも思われます。今は、午前零時で日が変

わり、年が改められますが、時計が無い時代は、日没が一日の終わりでした。なので、大晦日の夜が「年取り」であり、お節料理を食べても良かったのです。かつては「年取り膳」という風習もあり、地方によっては今も残っています。「年越し蕎麦」もその名残です。