

ふるさとの祭りと年中行事 ⑩

正月 雑煮

* 男衆がつくった東上総の雑煮 *

正月の餅と雑煮

あらたまの「年神」を迎え、新しい豊饒への祈りを捧げる正月。この年頭の行事は、もともと家々の祖先のみたま（祖霊神）を祭り、家庭や家族の一年の無事と健康を祈ったものでした。昔から正月には、鏡餅・雑煮・成り木など、餅が多く用いられてきました。古来、餅には神霊が宿るとされ、それが人の命に力を与え、という信仰がありました。横芝地方の場合、正月用の餅は暮の25日から28日ごろに準備されましたが、昔から「苦餅（九餅）」の29日、「一夜餅」の31日などは忌み嫌われるものでした。

東上総の「男雑煮」

ひとくちに「正月雑煮」といっても、町村・地域や家々によって、その内容は多種多様でした。関東地方では、「すまし汁」が基本で、餅は角切りのものを焼いて用います。東上総の村々では、昔から「五日正月」といって年頭の五日

間、年神への供物や雑煮は、すべて男衆が作るのが習いでした。現在でも、その名残りを留める家々も多く、以下、体験的に紹介してみよう（筆者の家では今でも続いている）。

元旦の早朝、その家の当主は、家族の誰よりも早く起き、年神を迎えるための所作を行います。まず、座敷の中央で豆殻をたき、そのあと表の雨戸を開けて、旧年中の悪霊を追ひ払います。続いて、井戸に白米数粒を投じて、正月の「若水」を汲みます。その清らかな水を沸かして、神棚へお茶を献じ、やがて雑煮の準備に移ります。東上総の雑煮

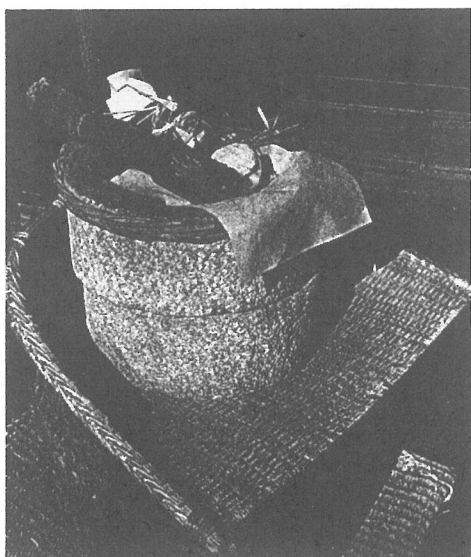
汁は、鯉節のダシ汁に醤油で味付けしたもので、七草雑煮までは菜の具はほとんどいれませんが、家々によっては、大根・人参・里芋など、「根の物」少々を加えることもありましたが。雑煮の餅は、角切りのものを用い、これを別の鍋で煮てから汁鍋に移すのが一般的でした。

「ハバ」海苔の文化圏

東上総の雑煮で、特に注目されるのは、「ハバ」と呼ばれる菜味の存在でしょう。このハバ海苔は、岩礁性海草の一種で、主に安房・上総南部の岩浜で収穫されます。普通の

海苔よりも厚味があり、色調は暗緑色で艶がなく、火であぶると浅黄色に変化します。食味はやや渋苦く、決しておいしくないが、古来、東上総の人々は「正月の味」として親しんできました。このハバ海苔を用いる地域は、東上総の村々に限られ、旧武射地方、特に栗山川の沿岸、横芝・松尾・芝山・蓮沼の町村、対岸光町の一部の人々に好まれてきました。

その起源については、現在のところ不明ですが、食文化研究の上からも注目される民族の一つです。それは余談として、弥生以来、日本文化の基調は稲作であり、「餅」は神々の祭りと深くかわってきました。とりわけ、正月の雑煮は信仰的にも重要なもので、それ故に女性ではなく男衆によって作られ、調理時の燃料には豆殻や茄子の木が使われました。これらのことは、日本の歴史上、正月の雑煮が神聖な食物であったことを物語るものと理解されます。そんな感慨をこめて、今年も伝統の雑煮つくりに励みました。（文化財審議委員・伊藤一男）



▲ 正月飾り