

一月の歳時

松 井 貴 子

はじめに

日本には、季節ごとに行われてきた伝統的な行事がある。明治時代以来の近代化、西洋化、そして、太平洋戦争後の大きな社会変化を経て、これらの季節行事も、それに応じて継承されている。現代の日本に伝えられている歳時は、どのようなものであるか、それには、どのような特徴があるのか、月ごとに区分して考察を加えたい。

一月は、新しい年を迎える月である。新年を迎えるために、伝統的には、十二月十三日から年用意が行われる。二週間余りの時間をかけて、歳神様を迎える準備を整えていたのである。正月には、おせち料理とお雑煮を用意する。松の内が過ぎれば、一年で最も寒い寒の時期に入る。

I 年用意から松の内

正月の準備は、十二月十三日を「正月事始め」として、家の中の煤払いをすることから始められた。同時に、「松迎え」、「年木伐り」として、歳神様が降臨する木を切りに行き、年末まで木を休ませて、大晦日の午前中に門松として立てたという。大晦日の前日に松を切り出すことは、「一夜松」として忌み嫌われた。これは、現在では、大晦日に正月飾りをするを一夜飾りとして嫌うことにつながっている。餅つきは、二十五日から二十七日に行なって鏡餅を作り、大晦日の昼頃までに飾る。家族揃って日没を待ち、歳神様を迎えた¹。

正月飾りは、十二月二十六～二十八日、三十日に飾る。二十九日を避けるのは、「二重苦」「苦松」を連想させるからであり、遅くとも三十日までに飾るのは、葬儀と同じになる「一夜飾り」にしないためである²。大晦日に正月飾りをしないのは、歳神様に失礼であるからという説もある³。

屋外の正月飾りの一つである注連飾りは、稲藁

で編んだ縄で来年の豊作を祈るものである。鏡餅と同様に、橙（代々栄える）、裏白科のシダ（裏が白いので、後ろ暗いところがない）、御幣（赤は魔除けの色で、神の力が宿る）が飾りに使われる⁴。

1 門松

門松は、正月に歳神様を迎えるための年用意の一つである。門松が立っている七日までを「松の内」という⁵。

古代の日本人は、常緑樹や季節の草花に神霊が宿ると信じていた。平安時代頃から、松が多用されるようになり、鎌倉時代から、松に竹を添えるようになったという。門松の「カド」は、母屋の前庭を意味し、神が降りてくる空間と考えられていた。もともとは、家の入り口の前に大きな松を一本立てていたが、後に、門口に一对で飾られるようになった。門松が全国に普及したのは、明治時代である。当時の文部省が小学校で元旦に歌うことを義務づけた「一月一日」という唱歌に「松竹立てて門ごとに、祝う今日こそ楽しけれ」という歌詞があったことが影響したようである⁶。

歳神を迎える憑代（依代）として、松や竹（地方によっては榊、椿）という常緑の植物が門松になるのは、常緑植物は冬でも枯れて見えないため、強い生命力を感じさせ、長寿の象徴として使われたからである。古くは、神棚や屋敷内に松の内の間飾られ、家の周りを注連縄で囲んで神が宿る神聖な場所とした。この注連縄が正月の注連飾りの原型である⁷。門松に使われる竹は、伸びるのが速いことで、生命力を象徴する。松は、冬も枯れることなく瑞々しい。ここに、紅梅と白梅を合わせるのは、他の花に先駆けて咲き、一年の始まりを意味するからである⁸。

現代の門松は、個人宅で飾られているのは、少

なくなっている。正月飾りを焚く左義長が住宅の過密化や消防の関係で廃れて、飾った後は焼却ごみにするしかなく、飾りたくても飾れないという状況になっており、門松も同様に、焼却ごみや粗大ごみにする手間がかかるようになってきているためではないかと思われる。

2 鏡餅

伝統的な正月料理であるお節料理と雑煮が供される場には、室内の正月飾りとして鏡餅が置かれる。丸餅の上に、橙と昆布、下に裏白ゆずりは、樗葉はが飾られて、三方（三宝、神仏へのお供えに使う台）に載せて床の間に供えられる。鏡餅は歳神様への供え物で、門松を目印に空を飛んできた歳神が依りつく場である⁹。

鏡餅は正式には鏡のように薄く作る。これは、鏡に神が依ると考えられていたことによっている¹⁰。大小二枚の丸餅を重ねる鏡餅は、室町時代からで、太陽と月を象徴する。床の間に飾り、十一日の鏡開きまで供える。一月十一日に、お供えの場から下ろして、鏡開きをし、お汁粉や雑煮にして食する。このとき、鏡餅には刃を入れず、木槌で小さく砕く。武家社会では、特に、「切る」「割る」という言葉を忌み嫌ったため「開く」という¹¹。

鏡餅の橙は「代々栄える」、昆布は「よろこぶ」、裏白は「後ろ暗いところがない」、樗葉は「家督が譲られて続く」という意味を持っている。稲藁で編んで、豊作を祈る注連飾りにも、橙や裏白が飾られる¹²。橙は、冬に熟して黄色になった後、春にはまた緑になって、枝から落ちないで、年々大きくなる。これが、「代々」に通じるとして縁起のよいものさされている。裏白は、江戸時代まで「穂長」と呼ばれ、その白色が米の白色に通じるとされ、めでたい植物であった¹³。裏白はまた、心にやましいことがなく清廉潔白であるという意味の他に、新芽が重なって生えることから、家族の繁栄も意味している。樗葉は親子草とも呼ばれ、子孫繁栄を表す。他には、伊勢海老や串柿などを、おめでたいものとして飾ることもある¹⁴。伊勢海老は、海老のように腰が曲がるまで長寿でいられるように願うもので、串柿は、柿の「福をかき集め、災いをかき取る」という語呂合わせである¹⁵。鏡餅の下に敷く紙の四方紅（紙の四辺を赤

く染める）は災いを払い、大小の餅の間にはさむ紙垂は、実った稲穂が垂れ下がる様子を表わしている¹⁶。

門松と同様に、自宅で、臼と杵を使って餅を搗くことも、現代では少なくなっている。鏡餅は、場所をとらない小さなもの、飾りも簡素にしたもの、カビが生えないように密閉したものが売られている。昔ながらに何日も飾られて固くなった大きな餅を割る鏡開きは力仕事であり、カビが生えていけば、それを削り取るのも大変な作業である。神に供えたものであっても、カビが生えた餅を食べるのは抵抗感がある。鏡餅は、現代の生活感覚に適合するように作られることで、廃れないで継承されている。

3 正月

日本の正月は、農耕民族であった日本人が新年の初めに歳神様を迎えて、前年の豊作を感謝し、新年の豊穰を願うために行うものである。先祖の霊である歳神様は、正月、盆、春秋の彼岸の年四回、子孫のもとに戻り、繁栄を見守ってくれと信じられていた。江戸時代以前は、日没から日没までが一日と考えられていたため、歳神様を迎えるのは、大晦日の日没であった。鏡餅やお神酒を供えて歳神祭を行った後、家族揃って、お節料理や雑煮を食べて新年を祝う¹⁷。正月の「正す」には、「あらためなおす」「初め」の意味がある。正月は、古い一年を終えて、新しい一年をあらためて始める最初の月である¹⁸。

現在の日本では、太陽暦の正月を祝っている。一月に「初春」「迎春」という語が使われるのは、旧暦の正月が立春の頃であったためである。大正月おおが歳神様を祀る行事であるのに対し、小正月こには農業関係の行事が多い。この日に、正月飾りを焚く「左義長」「どんど焼」が行われる。小豆粥を食べる日でもある¹⁹。

旧暦での正月は、気候的に春めいてくる頃であった²⁰。旧暦の正月は、立春の頃になるので、浅春、早春であり、正月と春が重なっていることが、受容できるものであると思われるが、新暦の正月は、続けて寒に入る時季であり、体感的には、全く春とは感じられない極寒である。

近代の日本では、正月を新暦で祝うようになって

たが、中国、台湾、ベトナムなどでは、旧暦の正月(新暦の二月初め)を祝っている。また、ヒンズー教圏のインド、インドネシアのバリ島では春になる三月末頃、仏教国のタイでは花が咲く四月十三日に新年を祝う。キリスト教圏では、クリスマスがメイン行事であるため、一月一日のみが休日である。イスラム教圏で正月行事に相当するのは、ラマダン(断食月)明けの祭りであるという²¹。

新年を迎えることは、祝祭行事である。それを、季節変化に依拠するのか、あるいは、宗教に準拠するのか、文化圏によって違いがあり、どれほどの重きを置くのかも異なる。祝祭行事は、日常生活に区切りをもたらす。農業に目を向けるならば、季節変化が重要になり、気候の影響が少なければ、精神的な拠りどころとなる宗教に、より重点が置かれるであろう。

4 初詣

初詣の由来は、年取りの膳を囲んだ後、一家の主人が、氏神様の元で、寝ないでお籠りをして、心身を清めて新年を迎えていたことにある。本来の初詣は、有名な社寺ではなく、自分が生まれた土地の産土神や居住地の氏神様にお参りするものであった。近くに神社が無い場合は、その年の恵方にある社寺でもよいとされている²²。元旦は、先祖の霊である歳神様を迎える日であるので、自宅や地域の氏神様を祀った神社に籠って、神様を迎えていた。江戸時代後半に、その年の吉方向に参拝する「恵方参り」が盛んになって、現在の初詣につながったという説もある²³。初詣はまた、神社仏閣への参拝が行楽行事であったことにも由来するという。一年の間に何度か、複数の神社仏閣に出かけるなかで、年の初めのお参りを特別に初詣とした。元旦の「旦」は地平線に日が昇った姿を現す象形文字であり、初詣は元日の午前中に行うのが正式である。元日に祝いの雑煮を食べてから出かけるものであったが、現在は、厳格には守られていないようである²⁴。

初詣では、おみくじを引き、子供の成長を願って、女兒には、羽子板と羽根、男児には、破魔矢、破魔弓が贈られた。破魔矢は、一年の厄を射落とす縁起物である²⁵。ジェンダーレスの価値観が提唱され、今後さらに強まっていくならば、この正

月の慣習は、人々の価値観にそぐわないものになり、変容して継承されるか、あるいは、廃れるか、であろう。

初詣の賽銭は、魂を象徴するものとして石などを奉納していたが、丸い貨幣を納めるようになった²⁶。賽銭と同様に、お年玉も、魂を象徴する物品から貨幣に変化している。貨幣経済の影響を受けた変化であろう。もともとのお年玉は、現代のような金品ではなく、小さな丸餅であった。これは、歳神様が供物に魂を与えると信じられていたことによる。小さな丸餅は、歳神様の魂の分配であることから「年玉(魂)」という²⁷。歳神様は、歳徳神とも呼ばれ、年玉は、その魂である²⁸。お年玉を贈る慣習は廃れないであろうが、徳のある神様にあやかるといふ思いは薄れて、継承されなくなってしまうかもしれない。

毎年、恒例のように、大晦日から元日に日付が変わるのを待ち構えて参拝する多くの人々がテレビ中継される。昭和の頃の初詣では、晴着(振袖などの礼装)を着た女性が多く映し出されていたが、平成には、ほとんど見かけなくなった。着慣れない絹の着物を着て、人込みに出かけるのは大変であり、厳寒期にショールのような防寒具だけで外にいるのもつらいことである。正月には、春着とあって、晴着を着る慣習があったが、服飾のカジュアル化の流れと合わせて、女性が無理をしなくなったことの現れであるのかもしれない。

しかしそれでも、年が明けて行う行事の中で、年用意をしなくても実行することができるのが初詣である。その歴史的な意味は、必ずしも正確に継承されているとは限らないであろうが、令和になっても、まだ多くの人々が新年の行事として行っている季節行事である。

5 お節料理

「おせち」は「御節供」^{おんせちく}が略された言葉で、季節の変わり目の「節」に神に供える食物のことであった。これを食べることで「神人共食」^{しんじんきょうしょく}となり、人が、神の力を体内に取り入れることができるのである。神を迎える三が日は全ての労働を休み、食事の支度も最小限にする。お節料理は、そのための保存食でもあり、春に再開する農作業に備えて、栄養を取り、体力をつけるためのものでもあつ

た。地元で採れた食材を使い、毎年同じものを供えるのは、先祖が食べ慣れたものでないと、歳神である祖霊が、子孫の家を認識することができず、迷って、帰り着けなくなるからであるといわれている²⁹。

このように、お節料理は、元日と五節供（人日、上巳、端午、七夕、重陽）に供される料理のことであったが、現在は、正月の料理を指し、お屠蘇と雑煮も同時に用意される。歳神に供えた料理を食するという意味があり、一年の邪気を払う、このときに使う祝箸は、神が宿る木とされた柳を使い、両端が細く作られている。これは、神と人が一緒に食事をするために、片方が、神様のためのものになっているのである³⁰。

正月に使われる食材は、語呂合わせと縁起かつぎのものである。お節料理に使われる食材には、次のような意味が込められている。一の重に祝肴、二の重に焼き物、三の重に煮物を詰める³¹。

<三つ肴（祝肴）>

黒豆／まめに働く、無病息災。黒色は邪気を払う。道教で魔除けの色であった。

数の子／鯉の卵巣の塩漬で、卵の数が多きことから子孫繁栄を意味する。

田作り／五万米ともいう。かたくちいわしの稚魚を乾燥させたものを田の肥料にしたところ、米が五万俵収穫できたという言い伝えから、豊作祈願の食材となった。

たたき牛蒡（関西では田作りの代り）／長く根を張って生きる。牛蒡は、豊作の年に飛んでくる黒い瑞鳥を表わすと考えられて豊作祈願の食材となった。

<口取り>

伊達巻／巻くことが、結ぶ、睦むを意味する。巻物に見立てて、知識を表わす。

栗きんとん／貴重な砂糖を使い、きんとんの黄色を黄金、栗を小判に見立てて財宝を連想させる。金団は丸い小判を意味する。

昆布巻き／喜ぶ、子生の連想。

紅白かまぼこ／日の出に似た形で、紅はめでたさと喜びの色、白は神聖な色とされている。

<焼き物>

鯛／めでたい。

海老／腰の曲がるまで長生きにと、長寿祈願。

鯛／出世魚。

<酢の物>

紅白なます／根を張る大根の清浄な白と魔除けになる人参の赤。

菊花かぶ／蕪を長寿の効能がある菊に見立てる。

<煮物>

くわい／一つの根に、上に向かって大きな芽が、毎年必ず出る縁起物。

蓮根／穴が多くて真っ直ぐであることから、将来を見通せると考えられた。

里芋／子芋がたくさんできることから子孫繁栄を表わす。

百合根／幾重にも重なりあった形から子孫繁栄を表わす。

八頭／八方に頭があるように見えることから、人の頭になるように。

お節料理は、日本の伝統食として、食材一つ一つに意味が込められていた。その意味づけの仕方は、食材の色や形からの連想と同音異義語が多い日本語の特徴を活かした語呂合わせである。現代のように漢字も含めた識字率が高くない時代であっても、日常語の語呂合わせによって記憶し、書き留めておかなくても思い出すことができる利点があったのであろう。

そのような伝統食として継承されてきたお節料理であったが、現代のお節料理の状況は、伝統を保持することを必ずしも重視していないのではないかと危惧される。和洋中、様々な料理を食べることができる現代日本人の舌には、お節料理は、年に一度のご馳走ではなく、好みのものを選んで食べることもできないものと感じられるであろう。医療の発達によって、衛生や健康の状態が、過去に比べて改善されているために、それほど、おいしく感じられないものを食べて、お節料理に込められた願いを祈願しなくてもよいと考える人が増えているのであろうと思われる。

それを反映するかのようには、お節料理は家庭ごとに手作りされるものから、買うものに変化している。お節料理を手掛ける商業資本は、売れ行きを伸ばすために、現代の消費者の食の好みに合わせた新しいお節料理を開発する。伝統食にはなかった肉類を加えたり、食べきりサイズにしたり、

人気のキャラクターとコラボレーションしたり、工夫を凝らしたお節商戦である。伝統行事の継承には、このような商業資本の介入が、少なからず影響を及ぼす。このような動きを無視することができないのが、資本主義の日本の現在である。

6 雑煮

室町時代の「おぞうに」は「五臓を保養する」ことを意味しており、あわび、里芋、山芋、大豆など健康によいもの七種を入れた煮物であった。これが、江戸時代に、何でも雑多に煮てよいという「雑煮」になり、土地ごとの雑煮が作られていった³²。

雑煮は、お供えした食材（酒、餅、米、野菜、魚）を下げて、汁物に作り、そこに、ハレの日（特別な日）の食材である餅を入れたものである³³。雑煮には、大きく分けて関東と関西で異なる特徴がある。関東では角餅を焼き、醤油味のすまし汁仕立てにする。餅を一つ一つ丸めて作るのが、古くからの作り方であったが、江戸では、効率よく大量に餅を作るため、角型の切餅になったという。東海地方では角餅を焼かずに煮る。関西では丸餅を焼かずに煮て、白味噌汁仕立てにする。九州では丸餅を焼く地域と焼かない地域が混在している。そして、雑煮には、例えば次のような具材が加えられる。

北海道函館市／ごっこの雑煮

ホテイウオ（七福神に由来）を使った漁師の雑煮

開拓民が移住した北海道の雑煮のルーツは様々

岩手県宮古市／くるみ雑煮

焼いた切餅＋煮干しだし＋山菜＋くるみだれを別添

宮城県仙台市／仙台雑煮

焼きハゼだし＋醤油汁＋千切り大根、人参、牛蒡＋凍みひき菜＋焼きハゼ

栃木県全域／かんぴょう雑煮

焼いた角餅＋特産の干瓢＋けんちん汁風（大根、人参、牛蒡、里芋）

東京都全域／関東風雑煮

焼いた角餅＋鰹昆布だしで醤油のすまし汁

新潟県新潟市／鮭といくらの親子雑煮

塩鮭切身＋いくら＋大根、人参、里芋、ねぎ、百合根、蒟蒻、蒲鉾

石川県金沢市／紅白雑煮

紅白の丸餅＋すまし汁（祝宴に供される）

愛知県名古屋市／尾張雑煮

焼かない角餅＋もち菜（正月菜）＋醤油味（ハレの日にミソをつけない）

京都府全域／白味噌雑煮

丸餅＋白味噌＋雑煮大根、金時人参、頭芋（出世して人の頭となる）

奈良県奈良市／きな粉雑煮

白味噌雑煮の餅に砂糖きな粉をつける（笑ってマメに過ごすよう藁と豆殻で煮炊き）

徳島県徳島市／合わせ味噌雑煮

丸餅＋祭事を意味する白味噌仕立て＋一年丸く収まるように丸く切った里芋と大根

香川県高松市／餡餅雑煮

甘い白味噌仕立て＋餡餅（江戸時代に讃岐で砂糖生産が奨励された）

広島県広島市／牡蠣雑煮

濃口醤油仕立て＋名産の牡蠣（福をかきよせる）

鳥取県鳥取市／小豆雑煮

小豆の煮汁＋柔らかく煮た丸餅＋甘味または塩味（少数）

福岡県朝倉市／蒸し雑煮

鶏肉、椎茸など＋卵液で茶碗蒸しのよう蒸す

鹿児島県鹿児島市／さつま雑煮

焼き干し海老のだし＋椎茸、蒲鉾、豆もやしなど³⁴

雑煮の具材には、岩手の胡桃、宮城の焼きハゼ、栃木の干瓢、新潟の鮭といくら、愛知のもち菜、京都の金時人参、香川の砂糖、広島の牡蠣、鹿児島県の焼き干し海老など、その土地の特産物が使われ、お節の具材と同じように意味づけをされているものもある。お節料理の品目は、めでたい意味を持つものが使われるが、雑煮に比べると地域差が少ない。お節料理には、節供料理として、願いを込めた食材が定番として使われるのに対して、雑煮には、そのような縛りが強くなかったことが、その理由として考えられる。

雑煮は、魚介、鶏肉、蒲鉾、青菜、椎茸、根菜

など、複数の食材を使って具沢山に仕立てられるものでは、多くの食材を使うことで、非日常の贅沢さを味わうことができ、新年を迎えた喜びを増加させる。一方で、ごく少ない具材で仕立てられる雑煮もある。例えば、金沢の雑煮は、餅の紅白色によって視覚的に祝意を表現している。名古屋の雑煮は、鰹昆布だしと醤油のすまし汁で角餅を煮て、もち菜だけを添える。食材が限定されることが特別感につながる。東日本とは異なる特徴として、西日本には、雑煮を甘く作る地域が複数ある。京都、奈良、香川では白味噌で甘味を強くする。奈良の砂糖きな粉、香川の餡餅、鳥取の甘い小豆のような具材が使われる雑煮は、和菓子の甘さを思わせる。このような雑煮は、他の地域の人には雑煮と思えないかもしれないが、かつては、砂糖が貴重品であり、甘さが贅沢なものであったため、正月の非日常的な特別感を、感覚的に強く得ることができる行事食として成立したのであろう。

II 松過ぎの寒

1 寒の内

松の内の終わり頃から寒になる。正確には、一月五日頃に小寒、一月二十日頃に大寒が来て、立春前日までが、一年で最も寒さが厳しい「寒の内」である³⁵。

寒の時期は本当に寒くなる。四月入学のために、このような時期に大学入試が行われる。十二月でも冬本番のように感じられて、十分寒いのであるが、それに続く一月はもっと気温が下がる。「寒」と名づけられた一年で最も寒いときと覚悟して、この時季を迎えるならば、覚悟なしに迎えるよりは耐えられるであろう。現代のような冷暖房がなかった時代には、夏の暑さや冬の寒さのような気候の厳しさを凌ぐために、感覚と思考を協働させる工夫が有効であったのではないと思われる。

2 人日の節供（七種の節供）

人日の節句は、中国由来の節供行事で、一月七日に七草を入れた粥を食べる。七草は、芹・薺・御形・繁縷・仏の座、菘・蘿蔔で、菘は蕪、蘿蔔は大根の異名である。寒さの厳しい寒の内に、七草粥を食べて一年の無病息災を願い、正月を終え

る³⁶。

「人日」という名称は、古代中国で、正月七日目に人を占ったことによる。元旦に鶏、二日に狗、三日に羊、四日に猪、五日に牛、六日に馬を占ったという。この節供は、日本では、江戸時代に公式の式日となった。平安時代に七種粥であったものが、疫病予防と邪気払いを願う七草粥になり、現在に引き継がれている。七草の芹は香りがよく、ビタミン豊富、薺はカルシウムとカロテンを含み、目の充血軽減、御形（母子草）は風邪予防、解熱、利尿作用、繁縷はビタミンAを含み、腹痛薬、歯槽膿漏予防、仏の座（田平子）は食物繊維を含み、鎮痛作用、菘は豊富なビタミンで美肌効果、蘿蔔は消化を助け、咳、痰、咽喉痛を軽減する薬効がある。七草粥には、七日の朝に若菜を摘んで食べることで、雪の下で芽吹く若菜の生命力を取り入れるという説がある³⁷。

七種粥を食べる習慣は中国から伝わり、平安時代中期には、七種類の穀物、米、粟、黍、稗、みの（六折れ草、みのごめ）、胡麻、小豆を焚いて七種粥としていた。現在の七草は、生命力を得ることを願って、鎌倉時代から食されるようになっていく。七草は、六日の昼に摘み、その夜に大きな音を立てて刻む。農作業に有害な鳥を追い払う「鳥追い」の行事と習合したものであるという³⁸。古代中国の七日に七種の野菜の汁物を食べて健康を願う風習と、日本で十五日に七種の穀物を粥にして食べる風習が合わさって、七草粥になった³⁹。

このように、日本の伝統行事には、古代中国から伝わり、もともと日本にあったものと融合して定着したものが多い。この七草粥も、その一つであったが、現在の日本では、自分で野生の七草を摘むことは、一般的ではない。代わりに、時期になれば、七草を揃えてパッケージされ、スーパーマーケットに陳列される。その七草には栽培されたものも使われる。より簡便になるよう、フリーズドライの七草も商品化されている。それを、レトルトパックの白粥と合わせれば、米から炊かなくても、失敗なく七草粥にすることができる。七草粥は、商業資本による経済活動で伝統が継承される事例である。

3 小正月

元日からの正月が「大正月」であるのに対して、一月十五日が「小正月」と称される。大正月が公的な正月で、小正月は庶民の正月であった⁴⁰。

この頃には、どんど焼きが行われ、正月飾りや書初めを焚く。この煙に乗って、歳神様が天に帰り、この火で焼いた餅を食べると健康になると考えられていた⁴¹。小正月は、大正月に忙しかった女性たちが休みをもらって実家に帰る日でもあった。餅花を神棚に供えたり、台所や柱に飾って五穀豊穡を願い、また、小豆粥を食べて無病息災を願い、厄払いをする。女性のための日であったので「女正月」とも称していた⁴²。餅花は、餅を柳、樺、榎などの枝につけたものを飾る。餅花は、米粉の団子でも作られ、稲の花を表わして、穀物の豊作を祈る。繭玉に見立てて、よい繭がたくさんできることも願い、養蚕農家では、繭玉を飾るといふ⁴³。

「小正月」「女正月」という言い方について、現代のジェンダー平等の考え方からすれば、年明けすぐの正月に「大」、女性の正月に「小」と付けることは、批判の対象になり得るであろう。「小」には、悪い意味だけがあるわけではないが、大正月が公的なものであり、男性中心のものであるという意味を含むので、男女を同等にという考えにはそぐわない。

伝統行事には、ジェンダーに関わる現代の価値観と相容れないものがいくつもある。多くの人々は、特に意識をしないで、季節ごとに行なっているかもしれない。しかし、このような伝統行事を今後も継承していくならば、過去と異なる新たな考え方との間に生じる齟齬を、どう解消するか、あるいは、どのように併存していくのか、考えなければいけない課題であると思われる。これは、すぐに答えが出る問いではなく、唯一の正解を出せる問いでもない。考えることが必要であると思ったときに、一人一人が自分の答えを導き出し、それが集成、蓄積されて、社会の価値観と連関して変容することになるであろう。

4 一月の別称

一月には、睦月という名称もある。「睦月」は、年の初めに親しい者たちが集まって親睦を深める

月であることを意味する。小寒、大寒があり、凍てつく寒さがあっても、正月には、新春、迎春という語が使われる。他にも、旧暦で冬至があった十一月を十二支の最初の子として、各月に順に割り当てて、一月は三番目なので寅の月として建寅月という名称になっている。また、旧暦では、一月から三月が春で、各季節の月が、長兄（孟）・次兄（仲）・末弟（季）の三兄弟に見立てられて、春の最初の月は、長兄の春として、孟春とも呼ばれた⁴⁴。

睦月は、俳句の季語として、よく使われている。一月よりも、詩語の雰囲気があるからであろう。建寅月は、現代生活では馴染みが薄くなっている旧暦に、さらに、十二支が組み合わせられている複雑な命名の月名であるので、その意味を実感として理解して使うのは難しいかもしれない。孟春は、中国的で、漢詩文に使われる語のように感じられ、日常生活で親しく使うものにはなりづらいのではないと思われる。

日常生活の中に組み込まれるのは、自分の実感に近いもの、親しみを感じるものである。そのようなものは、殊更に意図しなくても、自然に継承していくことができるであろう。過去のもの、そのままに受けついで、すべてを未来に伝えることが、最善の伝統継承であるわけではなく、現在、日本の伝統とされているものであっても、明治時代に作られたものや、江戸時代に普及したものがあり、中世や奈良、平安時代に遡り得るものであっても、現代に伝わる過程で変容している。季節行事が何のために存在するのか、その本質的意味を考えるならば、その時代の人々の生活において必要なもの、意味のあるものでなくなれば廃れて、有用なものに変化することが、自然に起こるといふことであろう。

5 一月の植物

正月の花とされているのは、福寿草である⁴⁵。かつて、一円切手の図柄になっていた植物であり、元日草、朔日草の別名がある。春の早い時期から咲くため、正月が春でもあった江戸時代には福告草ふくつぐという名前であった。江戸時代初期から正月の花として飾られていたという。開花期の長さを長寿として、福寿草と改名された。福寿草の他に、

一月の草花には、水仙、寒椿、寒牡丹、千両、葉牡丹などがあるという。樹木に雪吊りがされる時季でもある⁴⁶。また、正月に立てられる門松を、松は花ではないがと断りながらも、松を一月らしい花とする言説があった⁴⁷。冬季は、他の季節より開花する花が少ない。それで、このような見方が出てくるのであろう。

一月の草花は、色の鮮やかさで存在感を示す草花が好まれているように見える。福寿草や水仙の花の黄色、千両の実の赤色は生命力を感じさせるであろう。見た目が千両によく似た南天や万両も赤い実である。葉牡丹は開花時期ではないが、この時季でも葉に多彩な色がある。寒椿、寒牡丹は、寒以外の時季に花期があるが、寒中にも見事に咲くことから、このように名づけられている。

屋外で生育する植物は、環境や気候の影響を強く受ける。季節の変化をいち早く知らせてくれるのが、草花や木々の変化、代表的には、春の芽吹きや開花、夏の青葉、秋の結実、冬枯れなどである。現代では、温室栽培その他の技術を用いて、植物の開花期、結実期を、人為的な都合で大きく変えられるようになってきている。このようにして栽培された鑑賞用の植物は珍重される。食用の野菜や果物では旬が失われているとされながらも、時季外れの珍しさだけでなく、旬でなくても食べられる便利さが享受されている。旬以上に、走りや名残りを楽しむ感覚が過度になり、結果として希薄になっている。季節行事に関わる植物に対する感覚、植物の在りように見出す意味合いは、歴史的な時間の経過を超えて、このような人為的な要因によっても変容し得る。伝統的な事柄について学習して知識を得たとしても、生活実感と乖離したままであれば、その内実は失われることになるであろう。

おわりに

一月の季節意識は、新年を迎える正月と、それ以後の寒によって形成される。正月行事は、現代の生活に合わせて、簡略化され、外注して準備されるものが増えている。歴史的な記録、知識として引き継がれるものと、人々の生活の一部として伝えられるものは一致しない。日本の伝統的な季節行事は、古代中国から伝来した習俗に由来する。

それらは、天皇や貴族階級が受容した後、武士階級から庶民に広まり、日本の習俗と融合して定着し、継承されていった。そして、近代には西洋の行事が入ってきたが、新たに受容された行事は、伝統的な歳時を駆逐することなく併存した。現代では、季節行事が各家庭で行われることが少なくなり、学校で学習し、イベントとして体験するものの、観光資源として活用されるもの、販売促進のための宣伝に使われるものになっている。日本の歳時は、商業資本による経済活動を利する手段として利用されることで、未来へと継承されていくであろう。

¹ 「お正月」『日本のしきたり 冠婚葬祭・年中行事のなぜ?』18頁

² 「歳の市」『なごみ歳時記 もっと!暮らしのしむ』209頁

³ 『季節の行事と日本のしきたり』11頁

⁴ 「歳の市」『なごみ歳時記 もっと!暮らしのしむ』209頁

⁵ 「1月」『和の行事えほん 秋と冬の巻』40頁

⁶ 「お正月」『日本のしきたり 冠婚葬祭・年中行事のなぜ?』18頁

⁷ 『暮らしに生かす旧暦ノート』123 - 124頁

⁸ 「歳の市」『なごみ歳時記 もっと!暮らしのしむ』209頁

⁹ 「正月②正月飾りと縁起物」『季節の行事と日本のしきたり』10 - 11頁

「1月」『和の行事えほん 秋と冬の巻』41頁

¹⁰ 「お正月の縁起物」『おうち歳時記 和の暮らしが楽しい!』12頁

¹¹ 「お正月」『日本のしきたり 冠婚葬祭・年中行事のなぜ?』16頁

「1月」『和の行事えほん 秋と冬の巻』41頁

「歳の市」『なごみ歳時記 もっと!暮らしのしむ』209頁

¹² 「歳の市」『なごみ歳時記 もっと!暮らしのしむ』209頁

¹³ 「お正月」『日本のしきたり 冠婚葬祭・年中行事のなぜ?』16頁

¹⁴ 「お正月の縁起物」『おうち歳時記 和の暮らしが楽しい!』12頁

¹⁵ 「1月」『和の行事えほん 秋と冬の巻』41頁

¹⁶ 「1月」『和の行事えほん 秋と冬の巻』41頁

¹⁷ 「お正月」『日本のしきたり 冠婚葬祭・年中行事のなぜ?』14頁

¹⁸ 「1月」『和の行事えほん 秋と冬の巻』38頁

¹⁹ 「お正月」『日本のしきたり 冠婚葬祭・年中行事のなぜ?』15頁

²⁰ 「1月」『和の行事えほん 秋と冬の巻』39頁

²¹ 「お正月」『日本のしきたり 冠婚葬祭・年中行事のなぜ?』19頁

²² 「お正月」『日本のしきたり 冠婚葬祭・年中行事のなぜ?』18頁

- ²³「一月暦」『季節の行事と日本のしきたり』9頁
²⁴「一月（正月）」『暮らしに生かす旧暦ノート』122頁
²⁵「たのしいお正月」『しばわんこの和のころ』23頁
²⁶「たのしいお正月」『しばわんこの和のころ』22頁
²⁷「お正月」『日本のしきたり 冠婚葬祭・年中行事のなぜ?』18頁
²⁸「1月」『和の行事えほん 秋と冬の巻』38 - 39頁
²⁹「お正月」『日本のしきたり 冠婚葬祭・年中行事のなぜ?』17頁
³⁰「正月③正月料理」『季節の行事と日本のしきたり』12頁
「1月」『和の行事えほん 秋と冬の巻』43頁
³¹「正月③正月料理」『季節の行事と日本のしきたり』13頁
「正月料理の由来やいわれ」『おうち歳時記 和の暮らしが楽しい!』14頁
「おせち料理」『なごみ歳時記 もっと!暮らしのしむ』11頁
「お正月」『日本のしきたり 冠婚葬祭・年中行事のなぜ?』17頁
「1月」『和の行事えほん 秋と冬の巻』42 - 43頁
³²「お雑煮」『なごみ歳時記 もっと!暮らしのしむ』12頁
³³「お正月」『日本のしきたり 冠婚葬祭・年中行事のなぜ?』17頁
³⁴「古今東西 お雑煮グルメ」『JAF Mate ジャフメイト 2019』19 - 21頁
³⁵『暮らしに生かす旧暦ノート』128頁
³⁶『暮らしに生かす旧暦ノート』125 - 126頁
³⁷『おうち歳時記 和の暮らしが楽しい!』23頁
『なごみ歳時記 もっと!暮らしのしむ』20頁
³⁸「お正月」『日本のしきたり 冠婚葬祭・年中行事のなぜ?』18頁
³⁹「1月」『和の行事えほん 秋と冬の巻』48頁
⁴⁰『暮らしに生かす旧暦ノート』127頁
⁴¹「1月」『和の行事えほん 秋と冬の巻』49頁
⁴²『おうち歳時記 和の暮らしが楽しい!』26頁
⁴³「1月」『和の行事えほん 秋と冬の巻』49頁
⁴⁴『暮らしに生かす旧暦ノート』120頁
⁴⁵「1月」『和の行事えほん 秋と冬の巻』38頁
⁴⁶「1月」『和の行事えほん 秋と冬の巻』50頁
⁴⁷『暮らしに生かす旧暦ノート』121頁

参考文献

- 鈴木充広『暮らしに生かす旧暦ノート』2005・8
河出書房新社
「一月（正月）」120 - 128頁
新谷尚紀監修『和ごよみと四季の暮らし 写真でつづる「やさしい」暮らし歳時記』2007・1
日本文芸社
「1月 睦月」16 - 38頁
新谷尚紀監修『季節の行事と日本のしきたり』
2007・12 毎日コミュニケーションズ
「一月暦」7 - 20頁

- 中西利恵監修『おうち歳時記 和の暮らしが楽しい!』2007・1 成美堂出版
「1月」9 - 32頁
三浦康子監修『なごみ歳時記 もっと!暮らしのしむ』2007・3 永岡書店
「一月 仲むつまじく過ごす月」9 - 26頁
「十二月 忙しすぎて先生（師）も走る走る」195 - 211頁
神崎宜武監修ニューミレニアムネットワーク編
『日本のしきたり 冠婚葬祭・年中行事のなぜ?』2008・3 ダイヤモンド社
「お正月」14 - 19頁
川浦良枝『しばわんこの和のころ』2004・1
白泉社
「もうすぐお正月」11 - 18頁
「たのしいお正月」19 - 26頁
DVD「しばわんこの和のころ アニメで知る和の歳時記」冬は楽しく編 2007・4 NHK エンタープライズ
7「もうすぐお正月 正月飾りでおめでたく」
8「春を迎えるお正月 一緒に新年迎えましょ」
9「あけましておめでとう 初詣に行こう」
10「縁起物で福よ来い! たのしいお正月」
高野紀子『和の行事えほん 秋と冬の巻』2007・10
あすなろ書房
「1月」36 - 51頁
「JAF Mate ジャフメイト 2019」2019・1 JAF メディアワークス
「古今東西 お雑煮グルメ」19 - 21頁

参考 HP

- 「雑煮とは」「雑煮レシピ」全日本雑煮大図鑑 HP
<https://zo-ni.com/> 2023・5・11日
「日本全国お雑煮マップ」シェフごはん HP
<https://chefgohan.gnavi.co.jp/season/ozoni/>
2023・5・11日
「四国お雑煮マップ」四国大陸 HP
<http://459magazine.jp/ozoni/> 2023・5・11日

Seasonal Events in January

MATSUI Takako

Abstract

January is the beginning of the new year and contains the coldest weeks. The main events of this month are related to our welcoming the new year and hoping for happy lives throughout the year.

In Japan, each month from January to December has its seasonal events. Japan's traditional seasonal events have their origins in customs in ancient China. The emperor and the aristocracy accepted them, and the events spread from the warrior class to the masses. They became firmly established when they were fused with Japanese customs and continued to be passed down from generation to generation.

Then, in the modern era, Japanese people received Western seasonal events. Newly accepted events coexisted with traditional festivals without destroying them. However, the social changes after the Pacific War have reduced the number of seasonal events held in each household. Even in this situation, the study and experience at school preserved several events. Some local governments have utilized them as tourism resources. In addition, they are effective for sales promotion and advertising, so the events will never disappear by being used to benefit the economic activities of commercial capital. While it may be inevitable that the essence of the event will change, it is better than nothing.

January events mean celebrating the New Year. Welcoming the god of the year, they display *kadomatsu* and *shimekazari* decorations outdoors, offer mirror-shaped rice cakes indoors, and prepare *osechi-ryori* and *zoni* as event foods. The ingredients used in these dishes are associated with wishes for longevity and health. After *matsunouchi*, the first week of the new year is over, the events ending the New Year are over, and the coldest time of the year arrives. We wait for *risshun*, the first day of spring.

(2023年5月31日受理)