

□か○か …

私が生活する岐阜県美濃地方のお雑煮は、すまし仕立ての汁に正月菜(小松菜をお正月用にやわらかく小さく育てたもの)と煮た四角いお餅で、「シンプル・イズ・ザ・ベスト!」です。

一昨年の年末年始から、各々お寺の仕事で妻は京都で私は岐阜で新年を迎えるようになり、2年連続お雑煮用の四角い「切り餅」を買うことを忘れていました。お供え用の丸餅は用意したのですが、2年前など、元旦にお雑煮のお汁を仕立て、いざお餅投入という段になり買い忘れに初めて気が付く有様。新年から大失態。今年には幸いに、大晦日にお隣の奥さんから自家製のお餅をいただき助かりましたけど、55回もお正月を迎えていると、お雑煮やおせち料理に対



する楽しみや思いなど薄れてくるのでしょうか。

高校を卒業して京都の総本山光明寺ずいしんに随身(修行生活)をした時に、生まれて初めて自宅以外で新年を迎えました。前の晩は除夜の鐘に参詣される方々のお接待等で忙しかったのですが、冬の深夜の冷気はとても新鮮で、気持ち良く働きました。元旦には本山の管長猊下をはじめ寺内全員が大広間に揃い、お正月の祝い膳が一人一人に出ました。堂守りのおじいさんが皆の前でお祝いの舞を披露されていると、朱塗のお膳に京都のお雑煮が登場しました。京都のお雑煮は甘口のとろりとした白味噌仕立ての汁に、大根、金時人参、頭芋(男性の出世を願う)

が具材で、どれも円形に調理してされています。すべてが岐阜のものとは異なりカルチャーショックです。人はなぜ生まれ育ったお雑煮に多大なる郷愁をおぼえるのでしょうか。

生まれ故郷以外のお雑煮に拒否感をもたらす要因は汁の種類、具材の違いもありますが、お餅の形にあると思われます。四角い切り餅で育った私は、元旦の雑煮に丸餅が入っている光景から、まだ下げてはいけない神佛のお供え餅をこっそりと頂戴してきて食べているようでお尻がむず痒い気がします。それに対し京都で生まれ育った妻にすれば、角のあるお餅など許せないことでしょう。「角がたつ」を嫌う京都人はその具材さえも全部丸型に揃えるくらいですから、メインのお餅に角があることなどってのほかなことでしょう。結婚して妻が岐阜で初めての正月を迎えた時、台所の隅で四角いお餅を包丁で器用に丸く削っていたのを思い出します。現在の私は京都のあのはんなりとしたお雑煮の良さを十分に理解できますけど。

本来「雑煮」は正月だけのものではなく、平安時代の貴族には節句などの「ハレの日」のお供え物であり祝いの酒の肴だったそうです。この点から言えば、お雑煮の餅は丸でなければなりません。江戸時代、江戸の町に長屋住まいの単身者の男性が多かったせいで、長屋へ餅屋が出張して餅をつき販売したそうです。その時に一つ一つ餅を丸めている暇がなく、また気の短い江戸っ子もそれを許さなかったでしょう。餅を板状に伸ばし切り餅としたものが東日本を中心に広まったという説があります。 **俊徳丸**