

niponica

Discovering
Japan

にほにか

no. 39



・特集・

日本の祝いと食

• 特集 •

日本の祝いと食

人生の節目に、季節の折々に。

豊かな食材を使い、美しく演出された食が日本の祝いを彩ってきた。

contents

- 04 祝いと食の歳時記
- 08 人生の喜びを分かち合う食事
- 10 祝いのしつらい
- 12 米が彩る祝いのかたち
- 14 にっぽん地図めぐり
祝いの郷土料理
- 16 街歩きにっぽん
唐津
- 20 ニッポンみやげ
干菓子

日本語で「日本」を表す時の音「にっぽん (nippon)」をもとに名づけられた「にっぽにか (niponica)」は、現代日本の社会、文化を広く世界に紹介するカルチャー・マガジンです。日本語版の他に、英語、スペイン語、フランス語、ポルトガル語、中国語、ロシア語、アラビア語の全8カ国語版で刊行されています。

no.39 R-080525

提供／日本国外務省
編集・制作／平凡社
©株式会社平凡社

新年の1月1日～3日、五穀豊穡を表す小魚を甘辛く炒めた「田作り」や、子孫繁栄を象徴するニシンの魚卵など、縁起のよい料理をそろえた「おせち料理」を家族で囲む。餅と具材を温かい汁にあしらう「雑煮（下写真）」も正月には欠かせない。



しょうがつ
正月



祝いと食の歳時記

写真●PIXTA、Aflo

おりおり ぎょうじ むす あじ
折々の行事と結びついた、味のカレンダー。



節分

2 月3日ごろ、季節の変わり目に
あたる日に、豆をまいて鬼を追
い払う「豆まき」をする。またこの日、
魚介などの具を巻いた太い寿司の「恵
方巻」をその年に縁起がよいとされて
いる方角を向き、無言で食べると福を
逃さない。



桃の節句

3 月3日、女の子のすやかな成長と幸せを願ってひ
な人形と桃の花を飾る。酢飯に色とりどりの具をの
せた「ちらし寿司」や、対の貝殻がよい縁を表す「蛤の
お吸い物」、桜の葉で包んだ「桜餅」など、春らしい彩り
のメニューが桃の節句を盛り上げる。



花見

4 月、日本の春は桜とともに盛り
を迎える。桜の木の下で飲 食
や歌舞を楽しむ習慣は、18世紀頃か
ら庶民の娯楽として定着したといわれ、
弁当箱や重箱にご飯とおかずを詰めた
「花見弁当」を皆で分け合って食べる。



端午の節句

5 月5日、男の子がすこやかに育つことを願う行事。
コイをかたどった「こいのぼり」や災いから子どもを守る「兜」を飾って祝う。この日に食べられるのが、新芽が出るまで古い葉が落ちない柏の葉に子孫繁栄の願いを込め、餅を包んだ「柏餅」と、舌くから邪気を払うとされてきた「ちまき」。



月見



9 月中旬から10月上旬の秋の頃、すすきを飾り、満月を愛でて秋の訪れを祝う。月に似せてつくった「月見団子」を供えたあとに皆で分けていただく。

夏越の祓

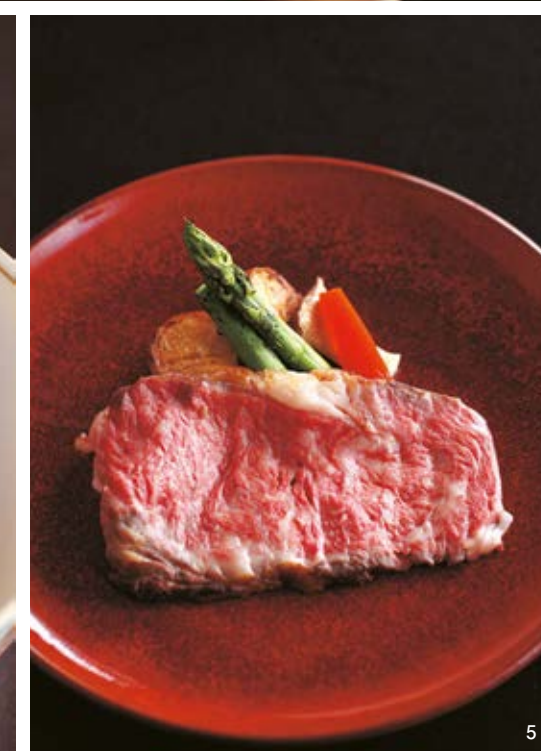


6 月30日、京都などの神社では、チガヤという植物でつくった大きな茅の輪をくぐって半年間に身についたけがれを払い、残りの半年の無病息災を願う。この日に食べられる「水無月」は、米粉や小麦粉を練った三角形の白い生地を暑気を払う氷のかげらに見立て、上にのせられた小豆は邪気や魔物を祓うという意味を持っている。

七五三

11 月15日、3歳、5歳、7歳になった子どもの節目を祝い、これからのすこやかな成長を願う行事。神社に参拝した子どもらに、健康長寿を祈って長い縁起菓子「千歳飴」が贈られる。





人生の喜びを分かち合う食事

祝いの席に並ぶ料理には、食材や彩り、うつわの一つひとつに意味がある。食に願いを託し、人生の節目で喜びをともにする、日本の祝いのかたち。

写真●栗原 論

日本人は、人生や季節の節目を祝うとき、家族や親しい人と食卓を囲むことを大切にしてきた。子どもの成長を喜ぶ七五三や、卒業、結婚、長寿の祝いなど、とりわけ晴れやかな日には、特別な場所で祝いの心がこもった食事をともにする。

そうした祝いの席を演出するのも料理人の大切な仕事だ。婚礼などの祝賀の宴席を数多く手がける東京都心の日本庭園にある料亭で料理長を務める加納哲郎さんに尋ねると、「祝い膳に必要なことは、昔からの約束事を守ること」という答えが返ってきた。

欠かせないのが縁起がよいとされる食材。タイは「めでたい」の語呂合わせで、紅白の色は縁起がよいとされて祝いの席で重用されている。尾頭付きの姿は、「物事を始めから終わりまでまっとうする」という意味を持つ。

エビは長い鬚と曲がった腰が老人を思わせることから長寿の象徴とされる。コンブも「よろこぶ」の語呂合わせで、慶事の喜びを祝い、家族繁栄の願いを託してきた。

見た目にも意味が込められる。うつわの形や文様にはおめでたいとされる動物や植物の意匠が用いられ、盛りつけには紅白の彩りが重んじられる。ときに金があしらわれることもあり、皿を華やかに演出する。

「そしてもちろん、季節の食材を使うこと。旬の恵みを味わうこと自体が、その時に集まった喜びを分かち合うことにつながるからです」と加納さん。

一品一品に込められた祝いの趣向は、料理人のもてなしの心の表れだ。そこには、目には見えない思いを食に託す、日本人の繊細な美意識が息づいている。

1／鶴を模した皿に盛られたマグロ・ホタテガイ・キンメダイのお造り 2／青大豆の豆腐と春の山菜であるウルイに金箔を添えた一品。桜をかたどったうつわに盛られる 3／ふたの裏に鳳凰があらわれた漆塗の椀に吸物をはる。エビのすり身に卵白を加えたものに、春の山菜のコゴミを添え、コンブと鰹節からていねいに引いたダシでいただく 4／タイのすり身にタケノコ、フキなど春の野菜を加えた炊き合わせ 5／ローストビーフはおろしポン酢のソースでいただく 6／タイをのせた土鍋炊きご飯。料理人が目の前でていねいに骨を抜き、混ぜ合わせて仕上げる

さまざまな祝いの場を提供する八芳園の料亭「壺中庵」の一室(写真提供＝八芳園) 壺中庵の料理長・加納哲郎さん



祝いの しつらい

さまざまな願いや意味を込めた
うつわや飾りで整えることで、
祝いの食卓はいっそう華やぎ、
料理の味もまた格別なものとなる。

写真●PIXTA



じゅうばこ 重箱

料理を詰めて積み重ねる、蓋付きの伝統的な箱型の食器。段を重ねる
かたちは、「めでたさを重ねる」という願いのあらわれでもある。正
月のおせちや花見の弁当などの特別な日の食に用いられ、その場を祝
いの空気で満たす(写真＝「色絵秋草文重箱」Colbase)

いわ ばし 祝い箸

お正月や婚礼などの祝いの席で使う、「両口箸」。邪気を払うとされる
ヤナギの木でつくられ、人間と神が共に同じ食事を味わうという意味
で、両端を細く削った箸を用意する



とそき 屠蘇器

無病息災や長寿を願って正月に飲む薬酒「屠蘇」のうつわ。注ぎ口の
付いた「銚子」と大ききの異なる「三つ組盃」がセットになっている。
小・中・大の盃を順に回し飲むことで、健康を確かめあう



かざ ばな 飾り花

祝いの席を彩る花にも、縁起がよいとされる植物を選ぶ。写真は正月
の飾り花で、長寿の象徴である松や災いを遠ざける赤い実の南天が生
けられている

おおざら こざら 大皿・小皿

色や形で目にも楽しい皿の数々が祝いの食卓で存在感を放つ。あざや
かな色彩で縁起のよい絵柄が描かれた大皿には、尾頭付きの魚や刺身、
ちらしずしなどが盛り付けられる。大皿から料理を取り分けるための
小皿にも、おめでたい松や亀、扇などを象ったものを使う(大皿写真
＝「色絵桜花鷺文大皿」Colbase、小皿写真＝たち吉)



いわ ぜん しょうき 祝い膳の食器

行事や節句など、おめでたい席には、割れにくいことから縁起物とさ
れる漆塗りのうつわをそろえて使うことが多い。写真は、子どもの誕
生100日目に、食べるまねごとをしてお祝いをする儀式「お食い初
め」で用いるもの。子ども用の飯椀、汁椀、平皿、深皿がセットされ
る

みずひき 水引

和紙をこより状にして固め、金や銀に彩られた飾り紐にして、祝儀袋
や贈答品の包み紙を留めるために使われる。またおめでたい鶴などを
かたどって、祝いの食卓を演出するオブジェにすることもあ





はくまい 白米

精米した米をふっくらと炊き上げた白米は、ツヤがあり、甘く香ばしい香りが食欲をそそる。もちもちとした食感と、噛むほどに広がる強いうま味が日本米の特徴。現在は日常的に食べられているが、かつて庶民にとって白米は特別な日にしか口にすることができないご馳走であった



もち餅

米の中でも強いねばりのある「もち米」を蒸し、木製の杵で搗くなどして、さらに弾力をもたせた日本古来の食品。新年を祝う正月の食べ物とされ、真っ白な餅を焼いたり煮たりして食される



あまざけ 甘酒

米と麴を合わせた「米麴」からつくる甘酒は、祭りや行事などでふるまわれる縁起のよい飲み物。酒といってもアルコール分はなく、子どもも飲める。現代では栄養価の高さから「飲む点滴」ともいわれ、健康や美容によいと愛飲されている



せきはん 赤飯

日本では古来、赤色には災いを避ける力があると信じられ、祝いの席で用いられてきた。もち米を小豆やささげ豆とともに蒸すことでほんのりと色づく「赤飯」は、現代でもあらゆる慶事に欠かせない

米が彩る 祝いのかたち

日本の主食であり、古くから暮らしを支えてきた米。ひとつの稲に何粒も実をつける姿は、
 繁栄の象徴であり、
 豊かさや長寿への願いともつながった。
 そうした心は祝いのかたちとして表れ、
 慶事では米からつくられた多彩な食が供されてきた。

写真●PIXTA



ちらし寿司

和食の代表格とされる寿司は、さまざまな形があり、節目の祝いで食される。塩や酢で味付けした酢飯に、魚や野菜などを色鮮やかにちりばめた「ちらし寿司」は、桃の節句や七五三など、子どもの成長を祝う席に華を添える



あられ

もち米や細かく砕いた餅を炒ってつくる「あられ」は、華やかに彩られてお祝いのお菓子として食される。写真の「おいり」は「あられ」の一種。香川県の伝統菓子で、結婚式の引き出物などに使われている



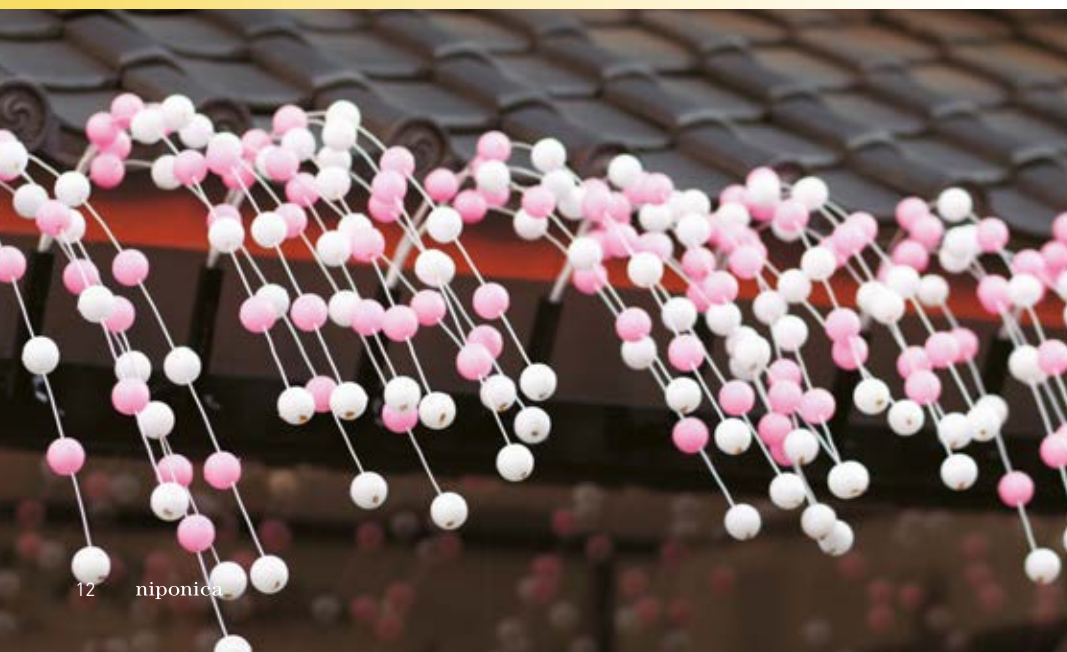
だんご

米の粉に水を加えて丸め、蒸して作る伝統的な和菓子。白・桃・緑の「三色だんご」は、雪解けから新緑へと移ろう季節の風景を表している。春の花見だけでなく、卒業や入学といった新しい門出を祝う席でも親しまれている



もちばな 餅花

赤や桃色に染めた餅をヤナギやヌルデの枝に飾る「餅花」は、花の姿が消える厳冬の正月を祝う際に彩りを添え、春の芽吹きと豊作を願うためのもの。飾り終えたら枝から外し、油で揚げたり、焼いたりして食べるのが一般的





にっぽん 地図めぐり

祝いの郷土料理

日本では、古来人生の節目や年中行事などの特別な日には、その土地ならではの料理が用意されてきた。身近な食材や調理の工夫に祝意を託し、かたちや味に土地の文化を映す。人びとが集い、分かち合うことで意味をもつ、日本各地の祝いの郷土料理を見ていこう。

いしかわ
石川

押し寿司

木型などに酢飯と魚介類を重ねて詰め、押し固めた「押し寿司」は日本各地でつくられているが、石川県の金沢市では、木型に詰めて一晩寝かせてつくられる。食用の色素で染めた海藻の紺のりが美しく、正月や祝い事、祭りなどでふるまわれる（写真＝農林水産省ウェブサイト）



かしわん
山口

柏椀

鶏肉を使った汁物で、「かしわ」は鶏肉のことを指す。ゆでた鶏肉、シイタケ、シュンギクなどの野菜、小麦粉からつくられる色付けした麩、ゆでた卵などを椀に入れ、冷ましただし汁を注ぐ。見た目の華やかさから、冠婚葬祭などのおもてなしの料理として古くから用いられてきた（写真＝萩元気の会）



さが
佐賀

須古寿司

「もろふた」と呼ばれる木箱に酢飯を詰め、タケノコや漬物、甘辛く煮た野菜、そして有明海の名産品であるムツゴロウ（ハゼ科の魚）のかば焼きをのせた押し寿司。今も祭りやお祝い事では欠かせない大切に伝えられてきた郷土料理（写真＝農林水産省ウェブサイト）



あきた
秋田

なすの花寿司

輪切りにした大ぶりのなすを漬け、炊いたもち米、食用の菊の花、唐辛子を重ねた伝統料理。黄、赤、紫の色合いが華やかで、正月や祝い事には欠かせない。噛みしめれば、漬けたなすの酸味ともち米の甘み、唐辛子の辛味、菊の花の爽やかな香りが口いっぱいに広がる（写真＝Aflo）



きょうと
京都

白味噌雑煮

雑煮は地域ごとに姿を変えるが、京都では白味噌仕立てが定番だ。白味噌はまろやかな甘味があり、かつて宮中の節会など特別な日の料理に用いられてきた。丸餅と里芋に京野菜の金時人参を添え、年の始まりに供される一椀である（写真＝PIXTA）



なら
奈良

柿なます

なますは正月に食される料理のひとつで、ダイコンやニンジンを細切りにし、酢で和えたもの。奈良県ではなますに特産の柿を加える。くりぬいた柿を器に見立てて盛ることもあり、年の始まりにふさわしい一皿として正月の食卓を飾ってきた（写真＝PIXTA）



ほっかいどう
北海道

サケのチャンチャン焼き

特産のサケとキャベツ、タマネギ、キノコなどの野菜にバターを合わせ、味噌で仕上げる豪快な鉄板料理。漁師町で生まれ、獲れたてのサケを手早く調理する方法として親しまれてきた。祭りや地域・親族の集まりでは、大きな鉄板を囲んでにぎやかに食べる（写真＝PIXTA）



いはらき
茨城

みつめのぼたもち

もち米とうるち米を重箱に敷き詰め、その上に甘い小豆の餡（あん）や炒った大豆の粉をのせた郷土菓子。出産直後の母親に、子育ての栄養をつけさせようと、子どもが生まれた3日後にふるまわれたのがはじまりとされ、出産の祝いとして近所の人びとに配ることもある（写真＝農林水産省ウェブサイト）



あいち
愛知

おしもん

タイや梅など、おめでたいとされる意匠が浮かびあがる郷土菓子。熱湯で練った米粉を木型に入れて成型し、蒸しあげた後に色をつけるのが主なつくり方。3月の桃の節句のお供え物で、食べるときは焼いて砂糖で甘くした醤油につける（写真＝愛知県）



しずおか
静岡

鯖の箱寿司

ゆでてほぐした鯖、ニンジンやシイタケなどの煮物、桜えび、魚のすり身を蒸してつくるかまぼこなど、さまざまな具材を木箱に詰めた酢飯の上にのせた箱寿司。鮮やかな色合いも相まって、古くから特別な日に食べるご馳走として親しまれている（写真＝農林水産省ウェブサイト）



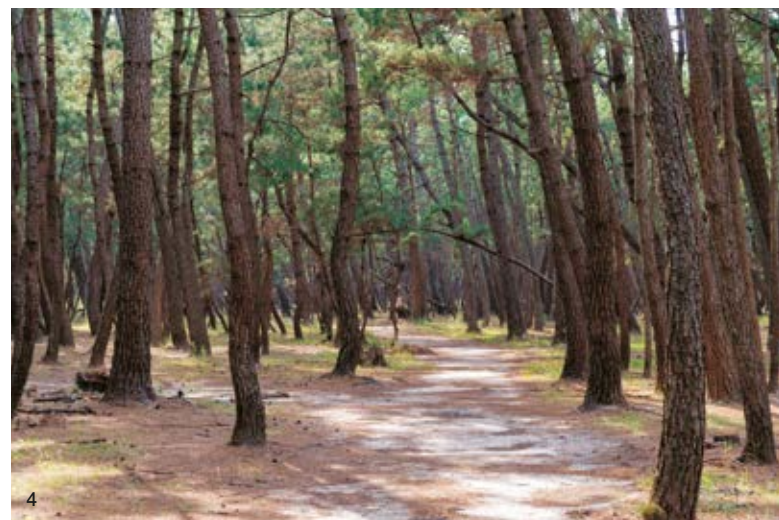


にぎわいが満ちる
古き城下町へ

唐津

海の恵みと交流の歴史に育まれた街は、
祭りの熱気を脈々と受け継いできた。
道を歩けば、その高揚の
余韻が伝わってくる。

写真●PIXTA、Aflo



1/「唐津くんち」は11月2日から4日まで行われる唐津神社の秋季例大祭で、曳山行事がユネスコ無形文化遺産に登録されている（写真＝唐津観光協会）
2/粘土の型に和紙を100枚以上張り重ねる伝統技法により造り上げられた「曳山」。上から獅子、鯛、飛龍 3/「舞鶴城」の異名を持つ「唐津城」 4/全長約4.5km、幅約500mにわたって黒松が連なる、国の特別名勝「虹の松原」（写真＝唐津観光協会） 5/玄界灘に臨む「杉の原放牧場」

街歩き



にっぽん

29



6



6／唐津くんちの期間中は、代々伝わる献立を大皿に盛り、大勢の客に振る舞う（右写真＝玄洋）

11／陶土の素朴な質感と釉薬が織りなす「唐津焼」のうつわは、日常の道具として愛用されることで、より深い味わいへと育っていく（写真＝唐津観光協会） 12／14代中里太郎右衛門は、古唐津の技法を現代的な造形美へと昇華させた作品をつくり続けている（写真＝中里太郎右衛門陶房） 13／石炭王・高取伊好の邸宅「旧高取邸」 14／大広間に能舞台を設けた極めて稀な近代和風建築（写真＝唐津観光協会）



九州の北西部に位置する佐賀県の北端、玄界灘に臨む唐津へは、JR博多駅から電車を使っても、福岡空港から直行バスに乗っても、約1時間30分ほどでたどり着く。古くから大陸への玄関口として栄え、唐津城が築かれた17世紀頃からは、多くの商人が行き交う城下町として発展してきた。「虹の松原」として知られる景勝地が生まれたのも、唐津城の築城と同時期。防潮のために植えられた松林が美しく育てられ、現在では100万本の松が植林されているという。

唐津の街がもっとも活気づくのが、秋の深まった11月に行われる「唐津くんち」の期間。五穀豊穡を祝い催される唐津最大の祭りで、獅子や鯛、船などの形をした

「曳山」と呼ばれる山車が街へと繰り出す。金や漆で彩られた豪華で巨大な工芸品が、大勢の人に曳かれて進む光景は、圧巻の一言だ。

そしてこの祭りの時に各家庭でふるまわれるのが「くんち料理」だ。親戚や知人、曳山を曳き終えた仲間を家に迎え入れ、卓を囲むための料理で、魚貝や野菜など、色とりどりに盛られた大皿が並ぶ。なかでも、ひときわ目を引くのが「クエの姿煮」。この地を代表する高級魚で、巨大なものでは1mにも及ぶ、唐津の祝膳を象徴する一品だ。見て、分かち合い、語らいながら味わう——くんち料理は、祭りの熱気を家の内へと引き継ぐ、もうひとつの祝いのかたちなのである。

さらに唐津の食を堪能するのなら、中心街の北にある呼子のイカを味わってほしい。獲れたてのイカをさばいた刺身は、透き通った身を持つ新鮮さゆえの甘みが際立つ逸品だ。イカのすり身が蒸し上げ、華やかな姿に仕上げた「イカしゅうまい」も外せない。また、唐津から南へと足を延ばせば温泉地も豊富で、嬉野温泉では独特のトロけるような食感と濃厚な味わいの「温泉湯豆腐」を楽しむのもいいだろう。

もちろん、唐津の魅力は食だけにとどまらない。茶の湯の世界で名高い「唐津焼」の産地としても知られ、素朴で温かみのあるうつわは古くから多くの茶人に愛されてきた。430年の歴史をもつ中里太郎右衛門窯の作品

を見れば、伝統が受け継がれていることがわかるだろう。一方、近代の唐津は石炭の積出港として栄え、炭鉱主たちが築いた富が町に新たな文化をもたらした。その面影を今に伝えるのが、炭鉱主の邸宅だった「旧高取邸」である。大広間に本格的な能舞台を備えたこの建築は、潇洒でありながらどこか侘びた佇まいを感じさせる。祭りの空気に触れ、海の恵みを味わい、うつわに宿る美意識を感じる。唐津の旅は、人と人が集い、分かち合うことで育まれてきた祝いの文化を、静かに実感させてくれる。

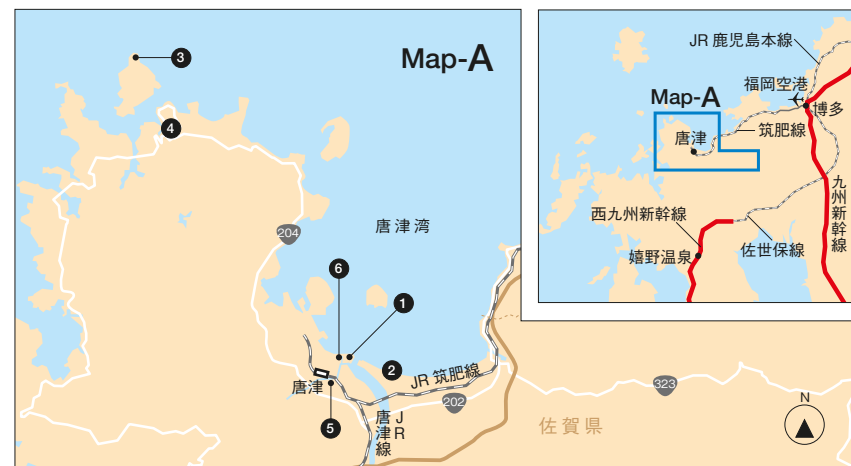


8



10

7／玄界灘の荒波で育ったケンサキイカは、コリコリした食感と濃厚な味わいが魅力 8／せいろで蒸されて供される「イカしゅうまい」 9／ナトリウムを多く含む、美肌の湯として知られる「嬉野温泉」（写真＝嬉野温泉旅館 椎葉山荘） 10／嬉野温泉名物の、温泉水を使った「温泉湯豆腐」。弱アルカリ性の成分がタンパク質を分解して、豆腐が溶け出す



唐津エリア地図

- ①唐津城
- ②虹の松原
- ③杉の原放牧場
- ④呼子
- ⑤中里太郎右衛門陶房
- ⑥旧高取邸

●交通案内
福岡空港から唐津へは電車、直通バスともに約90分。

●問い合わせ
唐津観光協会公式サイト「旅Karatsu」
<https://www.karatsu-kankou.jp/>



いわ ころを
祝いの心を
かたちにこめる

干菓子



おめでたい鯛や千鳥のほか、うさぎ、たぬきなど、愛らしい形の干菓子も多い(写真提供=京菓匠 甘春堂)
左/小さな木型の中に砂糖を均一に詰め込み、きれいに抜くには、熟練の技術を要する(写真提供=京菓匠 甘春堂)



さくらやあやめ、水の流れを表した縁起模様などをかたどった干菓子が詰め込まれている(写真提供=鍵善良房)

今のように甘味が身近になる以前、砂糖は高価で日持ちのする貴重品として祝いの席に用いられてきた。その砂糖を彩りと造形によって美しく仕上げ、贈答用の菓子として仕立てたものが干菓子である。

干菓子には、砂糖だけを材料とするものや、米や豆、小麦などの粉や水あめを混ぜてつくられるものがある。火を使い焼き上げるのではなく、木型で押し固めてかたちをつくり上げる点が共通している。

干菓子の造形の良し悪しは、木型の出来に大きく左右される。山桜などの木にノミや彫刻刀で彫り込

まれた木型は、一つひとつが手仕事の結晶だ。一方、材料を調合し、彩りを与え、湿気などを見極めながら、型への詰め方や外し方を調整する菓子職人の技があってこそ、美しいかたちが立ち上がる。

現代では気軽な贈り物に使われることも多く、祝いを象徴する鯛や鶴だけでなく自然の事物や伝統文様など多彩なデザインがある。幸運を願ったり、季節を感じたり。小さな菓子に込められた意味に思いをはせながら、やさしい甘さを味わってみよう。

