

端午の節句の由来

端午の節句は、今から約2300年前の中国の楚(そ)の国王の側近「屈(くつ)原(げん)」のお話から始まります。屈原(前340頃～前278頃)という政治家がいました。

詩人でもあった彼は正義感と国を思う情が強く、人々の信望を集めていました。しかし、屈原は陰謀によって失脚し国を追われてしまいます。

国の行く末に失望した屈原は、汨(べき)羅(ら)という川に身を投げてしまったのです。

楚の国民達は、彼を救おうと船を出し、遺体を魚から守ろうと太鼓を打ってその音で魚をおどし、さらに屈原の遺体を守るためにちまきを投げ入れました。これらが後のドラゴンボートレースやちまきを食べる習俗になったと言われています。

このようなエピソードから、その日が中国の年中行事になり、毎年命日の5月5日の屈原の供養のために祭が行なわれるようになり、中国全体に広がっていったのです。

国と人民に尽くした屈原の政策は、死んだ後もいっそう人々に惜しまれ、多くの粽(ちまき)を川に投げ入れて国の安泰を祈願する風習に変わって行きます。

そして、その風習は、病気や災厄(さいやく)を除ける大切な宮中行事、端午の節句となったと言われています。三国志の時代に端午の節句は、魏(ぎ)の国により旧暦五月五日に定められ、やがて日本にも伝わって行きました。しかし、歴史の上ではどちらかと言えば些細なこの事件が、このように盛大な祭に発展していったのでしょうか?それは、次のような理由だと言われています。

急に暑くなるこの時期は、昔から病気にかかりやすく、亡くなる人が多かったそうです。

その為、5月を『毒月』と呼び、厄除け・毒除けをする意味で菖蒲やヨモギ・ガジュマロの葉を門に刺し、薬用酒や肉粽を飲食して健康増進を祈願します。

人々の生きるための切実な思いが、端午の節句が生まれた理由なのでしょう。

日本の端午の節句は、奈良時代から続く古い行事です。

端午というのは、もとは月の端(はじめ)の午(うま)の日という意味で、5月に限ったものではありませんでした。しかし、午(ご)と五(ご)の音が同じなので、毎月5日を指すようになり、やがて5月5日のことになったとも伝えられます。

当時の日本では季節の変わり目である端午の日に、病気や災厄をさけるための行事がおこなわれていました。この日に薬草摘みをしたり、蘭(らん)の葉を入れた湯を浴びたり、菖蒲(しょうぶ)を浸した酒を飲んだりという風習がありました。

厄よけの菖蒲をかざり、皇族や臣下の人たちには蓬(よもぎ)などの薬草を配り、また病気や災いをもたらすとされる悪鬼を退治する意味で、馬から弓を射る儀式もおこなわれたようです。

五月五日の端午の節句に「鯉の吹流し」を立て、「武者人形(五月人形)」を飾って男の子の前途を祝うようになったのは、徳川時代からです。

五月五日の節句は、五と五を重ねる事から「重五」、菖蒲を用いる事から「菖蒲の節句」などと呼ばれています。「五」と「午」が相通ずることから、初節句を「端午」「端五」(端ははじめの意)と書きました。

菖蒲は薬草で、邪気を避け、悪魔を払うという昔からの信仰があり、節句には蓬とともに軒にさし、あるいは湯に入れて「菖蒲湯」として浴しました。

武家時代となると「菖蒲」が「尚武(しょうぶ)」(武をたつとぶ=重んじる)と音が通ずるために、さかんとなりました。

平安朝のころから、子供らはショウブで飾った紙のかぶとをつけ、石合戦などの遊びをしていたそうです。元禄(げんろく)時代(一六八八～一七〇四)になって紙や木でつくった菖蒲人形を庭先に立てるようになり、それが

いつしか室内に飾るようになり、人形美術も発達して種類も増えていきました。

室町時代から武家では五月五日の端午の節句に竹竿に布を張り「吹き流し」を立てていましたが、江戸時代になって町人階級も紙で作った「鯉のぼり」を竿につけて高く掲げて楽しんでいました。鯉はもともと威勢のいい魚で、昔から「鯉の滝上り」などと伝えられ、子供が元気に育つようにという親の願いが「鯉のぼり」にこめられています。

端午が男の子の節句になった訳は？

古来おこなわれていた宮廷での端午の行事も、時が鎌倉時代の武家政治へと移り変わってゆくにつれ、だんだんと廃れていきました。

しかし、武士のあいだでは尚武の気風が強く、端午の節句を尚武の節日として盛んに祝うようになったのです。やがて江戸時代にはいると、5月5日は徳川幕府の重要な式日に定められ、大名や旗本が、式服で江戸城に参り、将軍にお祝いを奉じるようになりました。

また、将軍に男の子が生まれると、表御殿の玄関前に馬印(うまじるし)や幟(のぼり)を立てて祝いました。このような時代の変遷のなかで、薬草を摘んで邪気をはらうという端午の行事が、男の子の誕生の祝いへと結びついていったと考えられます。やがてこの風習は武士だけでなく、広く一般の人々にまで広まっていきます。はじめは、玄関前に幟や吹き流しを立てていたものが、やがて厚紙で作った兜や人形、また紙や布に書いた武者絵なども飾るようになっていったのです。

さらに江戸時代の中期には、武家の幟に対抗して、町人の間では鯉のぼりが飾られるようになりました。

甲冑(鎧兜)を端午節句に飾る理由は？

戦場で身を守ってくれる甲冑(鎧や兜)は、武家にとって、特に男子にとって、とても大事なものでした。端午の節句では、鎧兜は子どもに災いがふりかからず、無事に逞しく成長するようにとの願いを込めて飾られています。

しかし、節句に飾る鎧や兜は戦いの時の鎧や兜とは異なるようです。あのような殺伐とした実践的な甲冑武具ではありません。これらの甲冑、鎧兜は儀式や式典の正装であり、晴れ着なのです。

五色の吹流しの意味は？

「五色」(ごしき)は、古代中国の「五行説」(ごぎょうせつ)に由来しています。万物は、木・火・土・金・水の五つの要素で形成されているとの考え方です。

木は青・火は赤・土は黄・金は白・水は黒を表現しています。

以上は神道の思想によるものですが、仏教でも五色は重要な意味を持っているようで、源平の時代から、旗・吹流しは目印として使用されていました。

五色の吹流しは、幼子の無事な成長を願って「魔よけ」の意味で飾られ、カラカラと回る矢車も同様な意味をもっています。

なぜ鯉のぼりを飾るの？

端午の節句に、武家が旗指物や吹流しを飾ったのに対抗して、町家が鯉のぼりを掲げたとの説もあります。

黒の真鯉がお父さん、赤い緋鯉がお母さん、青や緑は子供たち。

わが家に男児が誕生したと天の神に告げ、「この子を守ってやって下さい」と守護を願って目印にしたものが鯉のぼりです。

「鯉が竜門の滝を登ると竜となって天をかける」という中国の故事があります。「登竜門」という「男児の成長と出世を願う」言葉になりました。

もともと鯉は、清流だけでなく、池でも沼でも生きられる生命力の強い魚です。この中国の伝説から、鯉のぼりは環境の良し悪しにかかわらず、立派に成長し、立身出世するように願って飾られるようになったとも言われています。

登竜門の話をもとに「鯉のぼり」という形で、青空を泳がせるという発想は、世界に類を見ない日本人独特の感性です。

鯉のぼりの素材

江戸時代から戦前までは和紙素材だけでした。顔料の手書きであったために雨が降ると色が落ちてしまったりして、お天気を見ながら泳がせていました。

戦後、木綿素材の鯉のぼりが開発され、それ以降はナイロン製に変わりました。

素材もポリエステルまで登場して、百花繚乱の相を呈しています。

柏餅を食べよう！

端午の節句でよく食べられるものが「柏餅」です。その名のとおり柏の葉で餡の入った餅を包んだお菓子です。江戸時代の頃から端午の節句で食べられるようになりました。柏の葉はかつて食器代わりに使われていたほど、生活に根差していた植物です。

柏の葉は新しい芽が出て来ない限り大きく育ち続けます。たとえ寒い季節になっても落ちません。そこから「子孫繁栄」の象徴とされ、特に家系の永続を願う武家にとって縁起物とされてきたのです。

もっとも柏は日本全国に自生しているわけではないので、地域によっては別の植物を使う場合もあります。例えばサルトリイバラという植物の葉で包んだものは「いばらもち」と言います。

ちまきも食べよう！

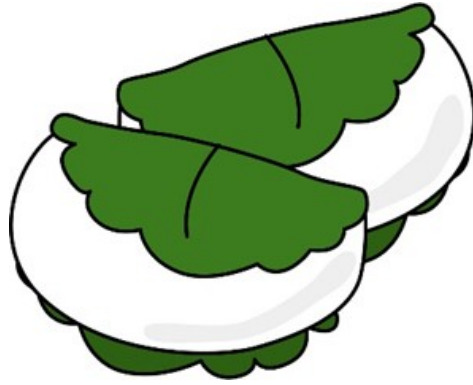
もう一つ端午の節句で欠かせない食べ物と言えば「ちまき（粽）」です。「粽」という字は「葦の葉で米を包む」という意味です。日本ではこの字を「ちまき」と呼ばせていますが、日本のちまきはかつて「茅の葉（ちのは）」で包むのが主流でした。現在は笹の葉や竹の皮が使われています。

ちまきの中身も日本と中国では異なります。日本では餅かうるち米の団子が包まれており、甘味を付けられているものもあります。一方、中国ではもち米と一緒に味付けされた肉や栗、ナツメなどが包まれています。

○柏餅○

[材料：16 個分]

上新粉	450g
熱湯	360g
片栗粉	20g
水	大さじ 2
砂糖	大さじ 2
こしあん	300g
柏の葉	16 枚



《作り方》

- ① ボウルに上新粉、砂糖をいれて熱湯を注ぎ、はしで混ぜる。
- ② 片栗粉を水で溶き①とよく混ぜ、あら熱が取れたら手でよくこねる。
- ③ 蒸し器に布巾を敷き、②をひと口大にちぎって入れ、強火で20分、透き通るまで蒸す。
- ④ 蒸している間にあんと柏の葉の準備をする。あんは16等分して丸める。柏の葉は水で洗い、水気をふいておく。
- ⑤ ③が蒸し上がったら、水を入れたボウルにさっと浸し、すぐに取り出して水気をふき、手でよくこねる。
- ⑥ ⑤を棒状にまとめて16等分し、手で楕円形に伸ばす。
※ラップの間に挟み棒で伸ばすとキレイに仕上がります。
- ⑦ ⑥で④をはさみ、周りをとじる。柏の葉は水で洗い、水気をふいてからもちを包む。
- ⑧ ⑦を柏の葉で包む。
- ⑨ ⑧を再び蒸し器に入れ、3分ほど強火で蒸したら器に盛る。

※片栗粉を入れると生地がもちりします。最後に加熱することで柏の葉の香りが餅に移って美味しいよ！