

<年中行事と和菓子>

お正月と花びら餅

私たちが古来変わらず大切にしている年中行事「お正月」。新年を迎える風習は、おせち料理や鏡餅などあげればきりがありません。いずれも私たちがお正月に何を祝い、何を祈ってきたかを今に伝える大切な伝統です。今回は宮中のおせち料理「^{ひしはなびら}菱葩」とお正月菓子「花びら餅」をご紹介します。

★お正月・元旦はなぜ、おめでたいの？

元旦は一年の始まりとして「年神」を迎え、旧年の豊作と平穏を感謝し、また新年の豊穰と平安を祈る日でした。「年神」とは、「^{おんとしがみ}御年神」という稲の守り神や陰陽道の「^{としとくじん}歳徳神」などが習合して生まれた神といわれ、年の初めにやってきて、私たちに新たな生命力を持った靈魂を与えてくれます。それ故、私たちは収穫を得、子孫を残すことができるのです。ですから、お正月に祝福の言葉「おめでとうございます」というのは新しい靈魂を讃え、迎えるためだということです。

★宮中のおせち料理の一つ「^{ひしはなびら}菱葩」から生まれた「花びら餅」

神に捧げる供物を「節供」といい、その代わりに年神から授かる靈魂を「年玉」といいました。（おせちは「節供」が語源です。）菱葩は節供料理の一つで、小豆色の菱餅と白い丸餅を重ね、押鮎に見立てた^{ごぼう}牛蒡と白味噌をはさみ、半月状に折り合わせたもので、「^{はがため}歯固」の儀式に由来します。この儀式は、『源氏物語』にも記述が見え、猪や大根、押鮎に餅などの固い物を口にするこ^{よわい}ことで齢を固め、長寿を願うというもので、のちに菱葩が使われるようになりました。現在も宮中のお正月料理の祝膳の一つとして受け継がれています。

それにしても、この丸形と菱形の餅を重ねるという不思議な形、どういう意味があるのでしょうか？陰陽道の思想にその答えがあるようです。万物を陰と陽の二元に分けて考える陰陽道では、「丸」は天を、「方（四角形）」は地を象徴するとされています。万物はこの天と地、つまり陰と陽の間から生まれます。すなわち、丸と方（菱）を重ね合わせた菱葩は、万物の根源たる宇宙を象ったものと考えられるのです。新たな生命に満ちた靈魂を年神より授かるというお正月。菱葩は、私たちにとってお正月がいかに神聖で大切な時であるかを今に伝えてくれているようです。

「花びら餅」は、菱葩を原形とした菓子で明治になって裏千家十一世玄々斎が宮中より許され、初釜に使うようになったものです。店によって、生地が餅製のものや求肥製のもの、また、白味噌でなく味噌餡を用いるなど違いはありますが、今ではお正月にふさわしいお菓子としてよく見られるようになりました。

<とらやのお菓子>

花びら餅

販売期間：2006年12月29日（金）～ 2007年1月15日（月）（期間限定販売）

価 格：1個 578円、化粧箱5個入 3,077円（税込）

日 持 ち：2日間

販 売 店：（関東）赤坂本店、銀座店、日本橋店、新青山ビル店、帝国ホテル店、
横浜ランドマークプラザ店、アトレ目黒1売店、玉川高島屋S.C.売店、
横浜そごう売店にて

以下の売店でも販売しますが、販売日が異なりますのでそれぞれの店舗に
お問い合わせくださいませ。

御殿場店、小田急本館売店、新宿伊勢丹売店、日本橋高島屋売店、
池袋西武売店、東急東横売店にて

※関東地区では餅製にてお作りしております。

（関西）一条店、四条店、京都高島屋売店、京都大丸売店、京都伊勢丹売店にて

※京都地区では求肥製にてお作りしております。

※販売店以外でのお取扱についてなど、詳細はお問い合わせ下さいませ。

なお、生菓子ですので、地方発送は承っておりません。

<参考文献>

『日本年中行事辞典』 鈴木棠三 （角川書店）

『和菓子ものがたり』 中山圭子 （新人物往来社）

★上記の内容を掲載・放送して下さる場合…

読者・視聴者の皆様からのお問い合わせ先は、**フリーダイヤル 0120-45-4121** として下さい。

★この件に関するお問い合わせ・取材は… 株式会社虎屋 広報部 03-3408-4128 までどうぞ。

<http://www.toraya-group.co.jp/>