

< 年中行事と和菓子 >

冬至と柚子

寒さが本格化する中、年末の慌ただしさを迎える頃に訪れる「冬至」。そんな時期にふさわしく、寒さから体を守って風邪を予防したり、一年の邪気を祓^{はら}い新たな年を迎える準備をしたりといった意味の様々な風習が受け継がれています。そして「冬至」といえば柚子。今回は香気あふれる柚子のお菓子とともに、冬至についてご紹介致します。

★ 冬至とは？

12 月 21 日・22 日頃、太陽が一年中で最も南に位置します。北半球の場合、昼間が最も短く、夜が最も長い日となります。(今年は 22 日)

冬至を過ぎると次第に昼間が長くなり、太陽は光と熱を増していきます。このことから冬至は太陽の復活の日と考えられ、様々な祭が多く民族の間で行われてきました。また、太陽は農耕生活にとってかけがえのない存在であったことから、この日を一年の始まりとする暦が作られました。

★ 冬至になぜ柚子？

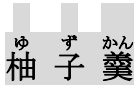
「桃栗三年、柿八年、柚子は九年でなりさがる」と言われるように、柚子は実がなるまでに長い年月がかかります。このことから長い間風雪に耐え抜いて成功するシンボルの一つと考えられ、尊重されました。また中国の古い思想によると、柚子の色である黄色は邪を祓い疫病を防ぐ色とされています。

このような信仰が基になり、一年の穢れや煩惱を洗い流し、これから寒くなる冬を耐え抜くため、冬至の行事に柚子が用いられるようになったようです。柚子湯などはおなじみですが、端午の節句に菖蒲湯に入るのと同じく、禊^{みそ}ぎの意味があります。黄色い柚子を入れた湯に入って邪気を祓い、無病息災を祈願しようというものです。

★ 柚子を使った和菓子

とらやでは毎年冬至の時期に柚子を使った限定のお菓子をお作りしています。大ぶりの実の中味をくり抜き、柚子の果汁を入れた羊羹を流し込んだ「**柚子羹**^{ゆずかん}」です。柚子の風味あふれるお菓子をお楽しみ下さい。

<お菓子のご案内>



★予約限定販売 ※同封写真参照

大ぶりの柚子の中味をくり抜き、柚子の果汁入りの羊羹を流し入れたものです。

お作りできる数に限りがあるため、限定数に達し次第、予約を締め切らせていただきます。

お早めにご予約ください。

価 格：化粧箱1個入 2,100 円（税込）

日 保 ち：2日間

予 約 期 間：12月1日（金）～17日（日）

商品お渡し日：12月21日（木）、22日（金）の2日間のみ

販 売 店：（関東）販売数600個 限定

赤坂本店、銀座店、日本橋店、新青山ビル店、帝国ホテル店、
横浜ランドマーク店、御殿場店、アトレ目黒1売店、二子玉川高島屋売店、
横浜そごう売店ほか、

東京、千葉、横浜、さいたま各地区の一部百貨店・駅ビルなどのとらや売店にて

（関西）販売数280個 限定

一条店、四条店、京都高島屋売店、京都大丸売店、京都伊勢丹売店ほか、
名古屋市内、阪神地区の百貨店内のとらや売店にて

※取扱店など詳しく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>

『年中行事を科学する』 永田 久（日本経済新聞社）

『日本大歳時記』 講談社

『世界のくだもの366日辞典』 天野秀二（講談社+α文庫）

★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として **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 までお願い致します。

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