

< 年中行事と和菓子 >

端午の節句 柏餅と粽

ーとらやは和菓子を通して日本のこころと文化を伝承しますー

和菓子は古くから様々な年中行事や慣わしと結びついて、人々の暮らしを豊かに彩ってきました。シリーズ<年中行事と和菓子>では、日本古来の行事とともに暮らしを彩る和菓子をご紹介します。

5月5日は端午の節句。「こどもの日」として男の子の健やかな成長を願い、鯉のぼりを掲げ、兜などを飾ったり、菖蒲湯につかったり、柏餅や粽^{ちまき}を食べて祝います。今回は端午の節句や粽・柏餅の由来についてご紹介します。

また、端午の節句にちなんだとらやのお菓子とイベントも合わせてご案内します。

端 午 の 節 句 ～中国の祓えの行事と、日本の田の神を迎える風習が融合～

端午の節句のルーツの一つは中国にあります。中国の古い暦では、5月は午^{うま}の月。午の月の午の日を忌^{いみ}日として、厄災から免れ、不浄を除く祓^{はら}えの行事を行っていました。雨季を迎えることなどからこの時期の祓いは特に大切にされ、やがて「午」が「五」と同音であることや、奇数の重なりを好む重日思想から、5月5日に定着していきました。ちなみに5月5日を「端午」と呼ぶのは、「午の月の初め（端）の午の日」からきています。

一方日本では、5月は早苗月。つまり田植えの月であり、農耕が生活の主軸にあった私たちにとって、田の神を迎える大事な月でした。

このような中国由来の行事と日本古来の風習とがしだいに融合していきました。菖蒲が厄祓いとして使われるようになったのは平安時代のころで、厄祓いのために菖蒲を軒に挿すようになりました。やがて、「菖蒲^{しょうぶ}」の読みが「尚武^{しょうぶ}」に通じることから、菖蒲で作った兜を飾るなど武家の祝うところとなり、江戸時代には男子の節句として定着していったようです。

柏餅は縁起がいい？ ～「家系が絶えない」意味がある～

柏餅が端午の節句菓子として定着するのは、江戸時代の寛文年間（1661～73）頃の江戸からといわれています。この背景として「柏の葉は新芽が出るまで古い葉を落とさないため、家系が絶えない」という俗信が武家や民間に広まったことがあげられます。また、常緑樹の中でも葉が広く、おめでたいものとされていたということです。

粽 の 起 源 は ？ ～王の乱行を諫めようと尽くした男への供養が始まり～

端午の節句に食べる粽は、平安時代には、すでに宮中行事の端午の儀式で使われていました。この粽の起源として知られるのが、中国の屈原^{くわつげん}（戦国時代紀元前4～3世紀頃）の故事です。

楚の国の有能な政治家・詩人の屈原は、王の乱行を諫めようとしましたが聞き入れられず、失意のうちに汨羅^{べきら}の淵に身を沈めました。人々はこれを哀れみ、5月5日の命日になると竹の筒に米を入れて川に投げ、供養としました。しかし、竹筒の米が汨羅に住む蛟^{こう}竜^{りゅう}にみな食べられてしまうので、その後、香りがある楝^{れん}の葉で米を包み、五色の糸でしばるようになったということです。これが粽の始まりといわれています。

とらやでは、端午の節句にちなんだお菓子の販売（期間限定）と関連イベントを行います。

＜お菓子＞

柏餅 上質の小豆の風味豊かなこし餡と、香り豊かな京都の白味噌で仕立てた程よい甘さの味噌餡でおつくりしました。 種 類：御膳餡（こし餡）、味噌餡 価 格：1 個 284 円 販売期間：2010 年 4 月 21 日～5 月 5 日 ※店舗によって異なります	
粽 小豆の風味を生かした羊羹粽。 最上級の吉野葛を使った風味の良い水仙粽。 コクのある味が特徴の白下糖入外良粽。 種 類：羊羹粽、水仙粽、白下糖入外良粽(関西地区は外良粽) 価 格：3 本束 1,134 円／5 本束 1,890 円 販売期間：2010 年 5 月 1 日～5 日 ※店舗によって異なります	
小形羊羹 ^{さつき} 五月のぼり 端午の節句限定パッケージの小形羊羹です。 種 類：小倉羊羹『夜の梅』（鯉のぼり）、抹茶入羊羹『新緑』（菖蒲）、黒砂糖入羊羹『おもかげ』（兜） 価 格：各 1 本 210 円 販売期間：2010 年 4 月 7 日～5 月 5 日	
季節の羊羹 中形 ^{あやめ} 菖蒲あわせ 平安時代の遊戯「菖蒲あわせ」にちなみ、咲き匂う菖蒲の花を表わした羊羹です。パッケージは菖蒲の姿を優雅にちりばめたデザインになっています。 価 格：1 本 1,953 円 販売期間：2010 年 4 月上旬～5 月上旬	

※主な販売店：赤坂本店、東京ミッドタウン店、銀座店、京都一条店、京都四条店など
詳しくはお問い合わせください。

＜イベント情報＞「年中行事を楽しむ 親子和菓子教室＜端午＞」のご案内

年中行事と和菓子をより身近に感じていただきたいとの思いから、親子和菓子教室を開催いたします。
今後も不定期に年 10 回程開催していく予定です。

開催日時：2010 年 4 月 24 日（土） 一部…10：00～12：00／二部…15：00～17：00

場 所：虎屋本社ビル 4 階ホール

内 容：和菓子づくり（柏餅）、お話（年中行事と和菓子、端午の節句）

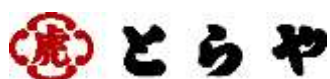
応募資格：小学校 4 年生から中学校 3 年生のお子様と保護者の方

参 加 費：親子 1 組 2,000 円 / 定 員：各回親子 10 組（抽選）

応募方法：はがきに住所・氏名（親子 2 名）・お子様の学年・電話番号・希望日時を明記のうえ、

〒107-8401 港区赤坂 4-9-22（株）虎屋社長室広報課

「年中行事を楽しむ 親子和菓子教室＜端午＞」係迄 / 3 月 31 日（水）必着



お問い合わせ先：株式会社 虎屋 社長室 広報課

電話：03-3408-4128