

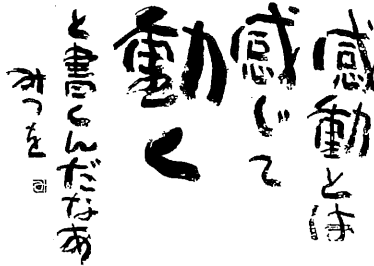
さくら第535号

令和 6年7月

さくら

発行所 さくらそろばん
発行者 平瀬重雄
春江町境 17-7:TEL51-1337
hirase@mx2.fctv.ne.jp

垣間より
隣あやかる
牡丹かな
季語 牡丹
加賀千代女
垣根の間から、隣の人があやかるように見ている、わが家の牡丹であることよ



『二十四節気と七十二候』

1年365日、春夏秋冬での季節の移り変わりのなかで日々の生活内容も変化しています。1日24時間のなかで過ごし方にもその時々々の気候によって暮らし方にも違いがあります。

2500年以前に中国の黄河流域で作られ6世紀ごろ日本に伝わったという「二十四節気・にじゅうしせつき」は、太陽や月の動きをもとに季節の移り変わりをあらわしています。

稲作を中心にした種まきや収穫など農作業の目安にするため、1年で昼の時間が最も長い日を夏至、最も短い日を冬至と決めました。

それに、昼と夜の長さがほぼ同じになる日を春分、秋分とした二至二分(にしにぶん)が作られました。

日本では四季の移り変わりで生活様式も違ってくるなかで、季節に即した過ごし方や食事内容があり、その時々にあわせた行事があり、楽しみ方も千差万別です。

二十四節気は1年を半月ごとに区切り、それを示す行事などが行われたり、改まった食事もあります。季節に合う食事、いわゆる旬の物を食べると健康によいと言われます。

例えば、日照時間が最も短い冬至は、健康面でも冬を迎えるための不安があり、栄養価が高く長期保存ができる「なんきん」を食べるといふ風習が江戸時代の終わりごろから広まったといえます。

「ん」がつく食べ物は「運」がつくといわれ、だいこん、にんじん、れんこんなどがあり、特に「なんきん」は栄養があり、運の「ん」の字が2つあることから縁起がよい運盛りともあり「冬至

なんきん」と呼ばれ、あずき入りで今も食べられています。

今日のような冷凍食品もなく保存にも困る古来の人々の生活の知恵が、健康面を支えていました。年配の方々から伝えられている食材などを聞き、調べてみるのも楽しいですね。

さて、二十四節気は地球に届く太陽の光量を春夏秋冬を6つに分けることで1年を24等分し、それぞれの季節にふさわしい名が付けられています。季節のおとずれを先に知ること農耕作業に生かしています。

この二十四節気の1つずつの15日をさらに5日で分けた「七十二候・しちじゅうにこう」も、中国で作られましたが、日本の気候風土にあうように1685年に渋川春海が日本で初めて国産の暦(カレンダー)を作りました。

雑節とも呼ばれるものには、冬の土用、節分、彼岸入り、社日(しゃにち)、春の土用、八十八夜、入梅、半夏生、夏の土用、二百十日、彼岸入り、社日、秋の土用があります。

そして行事には、七草、旧元旦、初牛、ひな祭、花まつり、メーデー、端午の節句、母の日、父の日、七夕、盆、十五夜、七五三、クリスマスがあり、きっといろいろな思い出があることでしょう。

雑節のなかでも、一年に4回ある土用の日にはウナギを食べる風習があります。江戸時代の中ごろ、蘭学者の平賀源内が土用の丑の日に「う」のつくものを食べる風習があったことから、ウナギを食べると夏負けしないというキャッチコピーを作ったことから土用にはウナギという習慣が定着したとのこと。

土用とは「土旺用事・どおうようじ」の略で、土の作用によって変化する季節の変わり目をいい、植物の種から実ができるように土は物を育成し、保護してくれる性質があります。古来から、農耕作業では季節の移り変わりをよりの確につかむために作られた暦(こよみ)です。

旬の味覚という感覚がうすれている現代において、古来から使われている風習や習慣などに今一度目を向けてみることも必要です。