

海に囲まれ、山や里が多くある自然豊かな日本。南北に長い地形は、地域に根差した食材を生み、その土地土地で味わいの表情を変えます。

# 四季と日本の食歳時

## 幸せを運び、春を呼ぶ「福豆」

2018年の「節分」は2月3日。「節分」は雑節のひとつで、二十四節気の立春、立夏などの季節の分かれ目となる前日をさします。本来は季節ごとにある節分ですが、江戸時代以降は、立春前日の「節分」が年中行事の祭礼となりました。

豆には魔除けの力があるといわれ、「魔を滅<sup>め</sup>つする」に通じることから、炒った大豆を「福豆」として使うのですが、この「豆を炒る」という作業、乾した豆をそのまま食べるのは体に良くないというだけでなく、ちゃんとした意味も込められています。

陰陽五行説で、豆は木火土金水の金にあたり、災いや病、



廣重「名所江戸百景 亀戸梅屋舗」  
(国立国会図書館蔵)

鬼も金に属すことから、金を封じる火をつかうことで魔に打ち勝ち、最後に人が食べることで鬼退治も完結するというわけです。

炒った大豆を撒いて邪気を払い、自分の年齢+1の数の豆を食べて、これから始まる1年も息災で過ごせるよう祈ります。

その翌日、二十四節気の1番目の「立春」を迎え、新しい1年がはじまります。春の到来です。



一陽齋豊国「王子稲荷初午祭ノ図」  
(国立国会図書館蔵)

## 初<sup>うま</sup>午祭りといなり寿司

2月最初の午の日(2018年は2月7日)は、初午の稲荷詣での日。この日は、春の農作業をはじめめる前に1年の五穀豊穡、家内安全を祈る祭りが行われ、京都の伏見稲荷大社を筆頭に、全国の稲荷神社はたくさんの人で賑わいます。

稲荷は「稲生り・稲成り」という言葉からきたともいわれ、稲荷神社には穀物、農業の神様や保食神などが祀られています。そして、稲荷神にお仕えするのは、言わずと知れた狐。

この日は狐の好物といわれる油揚げや、その油揚げを使ったいなり寿司や赤飯、団子などがいつにも増してお供えされます。

いなり寿司は関西、関東でちょっと形が変わります。関西では、狐の耳に見立てた三角が主流ですが、関東は米俵に見立てた俵型。浮世絵に描かれた、母におぶられた子どもの持つ絵馬をよおく見てみて下さい。狐がおいしそうに眺める先には、光り輝く俵型のいなり寿司がお供えされていますよ。



豊国「十二組の内 七代目三舛の豆まき」(国立国会図書館蔵)

発行者 公益財団法人 **ダイヤ高齢社会研究財団**

〒160-0022 東京都新宿区新宿1-34-5 VERDE VISTA 新宿御苑  
TEL:03-5919-1631 FAX:03-5919-1641  
E-mail:info@dia.or.jp http://www.dia.or.jp

編集人：鈴木章一 デザイン・印刷：橋本確文堂（三菱製紙ホワイトニューVマット） 発行：2018.1.26 No.92