

やまと
ひよりじれ

眞の国際化とは自分の国を知ること。正月は日本を感じることが多い。

習慣の本来の意味を知り、今の時代に合ったやり方で学ぶ好機だ。

正月で日本を感じる



渡辺幸裕(案内人)◆文
text by Yukihiko Watanabe
寺尾 豊、本間高志◆写真
photographs by Yutaka Terao, Takashi Horima

年神様を迎えるために

正月を迎える前の準備にも適した時期や細かいコツがある。年が明ける前にこれを目安に準備をしてみよう。

- 正月を迎える準備、「事始(ことはじめ)」は12月13日から始まっている。まず最初は掃除、「すす払い」から始めよう。これを機会に机の周りを整理整頓し、新年に備える。
- 「松飾り」や「鏡餅」は12月26日~28日に飾るのが理想だ。29日は「九松(くまつ=苦松に通じる)」といって嫌われる。30日では慌ただしいというのがその理由だ。
- 神社でお守りを買う時期は年内が正しい。終わりゆく年に使ったお守りは、その時に神社に納め、新しいお守りを買って神棚にまつる。1月1日には改まった年神様の魂がお守りに宿る。そのお守りが新しい1年、身を守ってくれるのである。
- 年賀状には「元旦」と書くことが多い。これは1月1日の朝に書いて自分で届けていた昔、「これは元旦に書きました」という意味で記していた名残である。1月1日以降に書く場合は「正月」とするとよい。

正月を楽しむための工夫

正月には伝統や格式を重んじなければならない、というイメージがある。形を踏襲するのではなく、意味を理解して、アレンジし自分のやり方に取り入れることを提案する。

- 「門松を用意するのは大変」という場合にお薦めの飾りが2つある。1つは130ページ写真の飾り。「三枝の松」を花屋などで入手する。枝の形を整えて、根元を小さい剣山に立てる。それを升に入れて、五穀豊穣を願う意で米をこんもりと注ぎ、年神様が降りてくる印として朱色のひもを結ぶ(写真は「揚巻結び」という結び方)。みかんを升の脇に置く。お盆に紅白の正方形の紙を重ねて置き、飾りを並べる。使い方は132ページの本文で説明する。
- 2つ目は下の写真、「根引きの松」の飾りだ。花屋で入手できる「根がついている松」(写真のものは全長約30cm)は「代々続く」という意味で縁起がいい。松に紅白の紙を重ねて巻き、紅白の水引を結ぶ。玄関の扉や柱にくくりつけて年神様を迎える。1月1日~7日を「松の内」と言い、松飾りは7日に片づける。
- 正月の三が日には、健康を祈って、漢方を入れた酒「お屠蘇」を飲む。この時の屠蘇セット(下の写真)は伝統的なもの(左)を使うのもいいが、「年一度のために揃えるのはちょっと」という時は一般的な酒器(右)で代用してみてはどうだろう。ここでは白い片口とガラスのお猪口を添えた。正月用飾りをつければ立派な屠蘇セットになる。



屠蘇セット撮影協力/
うつわのみせ 大文字 Tel 03-3406-7381

正月は年神様を迎える行事

「日本ではなぜ正月に長い休みを取るのか」と、外国人に聞かれたら何と答えるだろう。「クリスマス休暇がないから、その代わり」としか言えないのは少し寂しい。

今回は、小笠原流礼法宗家の小笠原敬承斎さんに正月の基礎知識を聞いた。

毎年何気なく迎えている正月の行事を改めて見直すと、日本人の宗教観や生活観、そして歴史を感じるものが多いことに気づく。正月に限らず、年中行事全般を見ても、多くが特に稲作と深く関わりを持っていることが分かる。「瑞穂の国」と言われるゆえんだ。

正月に欠かせないものを挙げみると、松飾り、鏡餅、しめ縄、お節料理、雑煮などがある。地域によって違いはあるが、共通点がある。それはこれらがすべて「年神様」を迎えるためのものだということだ。これは日本人にとって一年の中でも特に重要な行事である。だからこそ長期の休みを取り、神聖な気持ちに立ち返つて、この期間を大切に過ごすのだ。



Keishosai Ogasawara

小笠原敬承斎(おがさわら・けいしゅうさい)氏
東京都生まれ。小笠原忠統前宗家(小笠原惣領家第32世・1996年没)の実姉・小笠原日英尼公の孫。聖心女子学院卒業後、副宗家を経て、96年小笠原流礼法宗家に就任。現代生活に合わせた礼法普及のため、各地で指導、講演などをを行っている。取材では正月用の和装をしてくださった。

小笠原流礼法とは

室町時代から続く礼法である。元は武士に礼儀作法を教える目的から始まり、特に徳川将軍家に重用された。礼儀作法とは、相手を大切に思う「心」とその心を「形」に表すことによって成り立つという考え方を基本とする。新しい時代を生きるビジネスパーソンが大切な心構えやマナーを学ぶヒントに満ちている。日本人の礼儀正しさを見直す時、頼りになる貴重な指南役である。

新年の無事を願う、素晴らしい伝統

さらに深める参考情報…

【書籍】

- 『図解 美しいふるまい』(小笠原敬承著、淡交社)
- 『美しいマナー心得』PHPエル新書(小笠原敬承著、PHP研究所)
- 『日本の「行事」と「食」のしきたり』(新谷尚紀監修、青春出版社)

【ウェブサイト】

- 小笠原流礼法 宗家本部
<http://www.ogasawararyu-reihou.com/>

- ニッポンのお正月完全マニュアル
http://allabout.co.jp/family/editor_inc/newyear/manual.htm

- お雑煮をめぐる物語
<http://www.konishi.co.jp/html/fujiyama/zouni/>

- 会員制有料サイト ジャパン・ナレッジ
<http://www.japanknowledge.com/>

[告知]

日本かぶれの会

日本間で食事会の作法を学ぶ

小笠原敬承さんによる、日本間で食事をする際の礼儀作法を学びます。ビジネスの宴席で使える知識もたくさんあります。この機会にお気軽にご参加ください。

日時：3月2日（水）19:00～21:00

会場：明治記念館「花がすみ」

東京都港区元赤坂2-2-23 地下1階

Tel 03-3746-7733

募集人数：10人

参加料：1万円（料理代を含む）

締め切り：1月21日（金）

応募方法：<http://nba.nikkeibp.co.jp/yamato8/>で必要事項をご入力ください。

発表：参加者に直接ご連絡します。

問い合わせ先：info-nba@nikkeibp.co.jp

—正月こそ着物で過ごす—

同じ素材の着物と羽織がセットになっている大島紬のアンサンブル。正月をゆっくりくつろぐ時には普段着感覚で着物で過ごし、新年の来客があれば羽織で対応できる。（渡辺幸裕）



男性着物と同じく大島紬。明るい黄色の縞が、新春の華やぎを演出する。帯も黄色を基本に大きめの花の模様がある染めのものを。

（川辺奈津子さん=読者、商社勤務）
着物撮影協力／銀座もとじ

案内人・文

渡辺幸裕（わたなべ・ゆきひろ）

ビジネス・コーディネーター。1950年生まれ。前職のサンタリー宣伝部で、海外イベントを担当した時、自國文化についての知識のなさを痛感。2001年独立を機にビジネスパーソン向けに日本文化超初心者の会“和・俱楽部”を提唱、運営中。会のコンセプトは「日本人に生まれたことを喜びたい」。

正月に使うもの



鏡餅：迎えた年神様の活力が伝わるのが鏡餅だと言われる。1月11日の鏡開きに食べる。餅は切るのは縁起が悪いので「開く」といい、叩き割るのが正しい。



祝箸（いわいばし）：正月三が日の食事に使う。箸は「柳箸」。白木の箸が望ましい。紅白の紙を重ねた箸袋に、紅白の水引を結び、家族の名前を書く。家族を代表して自ら筆を執ってみては。



しめ縄：藁（穂先に実った米を収穫した後の茎や葉）を束ねて作ったしめ縄を神棚に飾る。神様がいる清浄な区域を示し、魔よけの意を表す。白い紙は「紙垂（しで）」と言う。

お節料理とは

お節料理はもともと節句に食べられる料理のこと、正月料理を指すようになったのは、第2次世界大戦後のことだ。正月らしくめでたい縁起物を詰める。重箱の段数や詰め方も様々あるが、ここでは三段を紹介する。

一の重：祝肴を中心

黒豆（豆々しき働けるよう）、数の子（子孫繁栄）、田作り（田植えの肥料、五穀豊穣を願う）、叩きごぼう（豊作と1年の恵みを願う）、紅白かまぼこ（形が日の出に似ている）など

二の重：口取りや酢の物など

かぶと人参のなます（紅白でめでたい）、伊達巻き（伊達は籽で人目につく、「巻く」は「結ぶ」につながる）など

三の重：煮しめなどの煮物など（与の重がある場合は三の重に焼き物、与の重に煮物）

にしんの昆布巻き（喜ぶ）の「こぶ」にちむ）、れんこん（穴を通して将来の見通しが利く）などの煮物など



© STUDIO SATO / amana images
お節解説協力／料理家 植木桃子

「年神様」は松に降りる

日本には木や山、岩、滝など、「神様がいる場所」を祭る風習がある。これは「八百万の神」という日本独特の信仰心とも言える。そして正月は、新しくを迎える1年の間、家族を守ってくれる年神様を自宅に迎えるための行事である。

年神様が目印にして降りてくる「依代」が松だとわれる。伝統的には「玄関に門松」だが、正月を新しい感覚で楽しみたい人には130ページに掲載した「三枝の松」飾りを提案したい。これを居間などの家族が集まる場所に置いて、年神様に感謝しつつ、ともに過ごしてみてはどうか。

また新年を迎えた朝には年神様からもらった新しい生命力を宿した、その年最初の水「若水」を汲んでほしい（井戸のない現代はどうしたものかと悩むが…）。その水を使って、お供えの餅や野菜で雑煮を作つて神様とともに食べ、1年の健康を祈る。そう分かつて食べる雑煮は、単なる習慣で口にするのとは違う味がするに違いない。

伝統はそのまま継承すべきではなく、時代に合わせて徐々に変えながら続けていくものだ。新しい時代を生きるアソシエイションには正月の風習の本来の意味を知り、次世代や海外の人々に伝えてもらいたい。これが2004年最後の「日本かぶれ」からの応援歌である。▲