

粽と柏餅

端午の節供には、粽ちまきや柏餅かしわもちが食されます。粽は、中国の故事が伝わったもの、といわれます。楚そ（紀元前の春秋・戦国時代）の王族として生まれた屈原くつげんが国を失う絶望から投身水死をした日が五月五日。それを湘江しょうこうの蚊こう龍りゅうに召されたと哀れんだ姉が、餅をつくって川に投げこみ、蚊龍に手向けしました。その餅が、粽の原形とされるのですが、さてどんな餅だったのでしょうか。一説には、竹筒に米を詰めたもの、といわれます。日本では、茅（チガヤⅡ茅萱）で巻いた餅粽として独自の発達をみました。そこで、なぜチガヤなのか、が問題となります。飯も餅も、それが米だけを材料にしていれば、そこに稲魂いなだまがなす霊力が宿っている、と古人はみしました。現在でも、神まつりには、白い飯と餅が伝わります。それをまた、わざわざチガヤの葉で巻くのですから、そこにはまた別の意味が加わる、とみるべきなのです。

チガヤのみならず、カヤには霊力がある、とされました。いや、この場合は、霊力というより呪力がある、としたのです。ちなみに、「夏越なごし」の祓いで茅の輪くぐりも、カヤの呪力によって邪気悪霊を祓うとする行事に相違ありません。

チガヤで巻くのが、本来の粽。ところが、江戸時代になると、マコモ（菰）の葉やササ（笹）の葉が用いられるようになりました。しかし、チマキという呼称は、そのまま伝えられることになったのです。

柏餅は、江戸の町から広まりました。宝暦のころ（一七五一〜六四年）、下谷亀屋などで売りはじめた、と伝わります。また、幕末の風俗を記した『絵本江戸風俗往来』には、「市中皆柏餅を食う。この柏餅は手製なり。また菓子屋へ注文するあり」と記されています。

なお、柏餅とはいうものの、カシワの葉を使うのは東日本です。西日本では、サルトリイバラ（サンキライ＝山帰来）の葉の使用が

一般的で、それを柏餅と称しています。もつとも、京坂では、古くはあくまでも粽が主で、今日まで伝わっています。

各家でつくった粽や柏餅は、神棚などに供えられたあと、近所や親類・知人にも配られました。こうした贈答習慣は、雛の節供の草餅や彼岸のぼた餅などと同様。そうした「おすそ分け」の習慣がほとんどみられなくなつた昨今です。