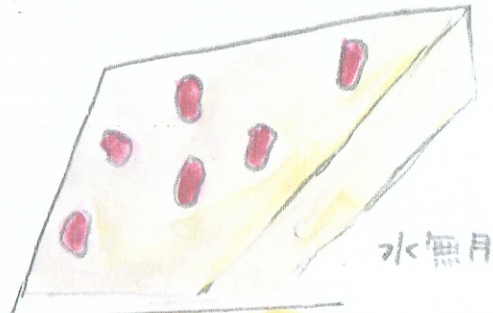
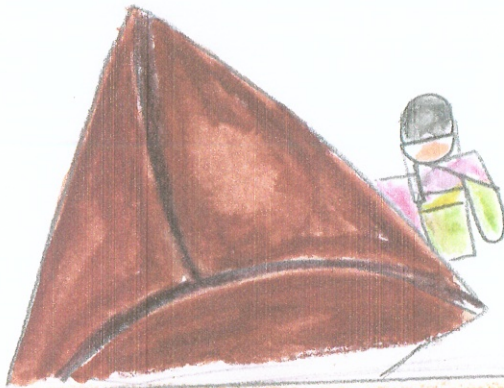


からから
せんべい



水無月

やくよ 厄除け菓子 の ひみつ

～厄除け・招福・占い菓子～



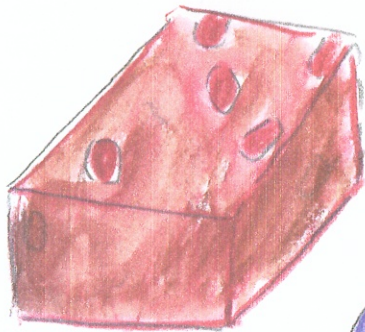
桃カステラ



よもぎ餅



宝づし



御出糖



銭洗
の泉



藤団子



あいり

豊島区立
仰高小学校
村上 璃子

もくじ

P2~3 はじめに

P4~6 昔の日本人々と疫病との戦い

P8~45 日本全国厄除け菓子・招福・占い菓子を食べてみたい!!

P46~48 厄除け菓子は家で作れるのか?

P49~50 おわりに

資料編

はじめに

2020年1月15日に日本で「最初の」コロナウイルスの感染者が見つかったから、1年半たちました。これを書いている今日(7月30日)の東京都の感染者は3300人です。

コロナウイルスが流行してから、私の生活にも色々な変化があり、我慢をすることが多くなりました。

- ・学校が急に休みになった。
- ・塾がZoom授業になった。
- ・お父さんとお母さんが家でテレワークをしていた。
- ・入院しているおばあちゃんに面会できなくなった。
- ・宇都宮のおじいちゃんとおばあちゃんに会えなくなった。
- ・コンサートなど楽しみにしていたイベントが中止になった。

私は1年生の時から夏休みの自由研究で「和菓子」について研究してきました。その中で「和菓子の中には昔、病気が流行した時に厄除けとしてお供えされた物、子供が元気に育つようにと思いを込められた物、またおみくじなどが入っていて運試しをするものがありました。

このコロナウイルスの流行がいつ終わるか分からない不安な気持ちの中ですが、そういったお菓子について、改めて調べてまとめてみようと思います。

〈調べてたいこと〉

① 昔の人々はどのような疫病と戦ってきたのだろうか？

→ 神様においのりしたと思う！ (7クチではないから)

② 日本にはどのような厄除け菓子があるのか？

→ 神社にお参りした時に食べるようなお菓子もそうではないか！

③ 家で厄除け菓子は作れるのか？

→ 作れないと思う！厄除け菓子は神社などの神聖な所でしか作れないと思うから。

この3つの謎を解き明かして

厄除け菓子について物知りになりたいです!!

解説キャラクター



モトよか

私のいい猫



みかん

ねこなのに
みかん好き。



あずき

黒ごもつアイ
は物知り。



私

(リコ)

① 昔の日本の人々と
疫病との戦い



歴史の勉強をする中で、度々疫病が流行したことが分かりました。その一つに、疱瘡があります。元々日本にはなかったようで、中国や朝鮮半島から、渡来人の移動から伝わりて来たと言われています。最初の大流行は6世紀の中ごろで仏教の伝来のころでした。最大の流行は奈良時代中期の天平年間(735~737年)で、このときは総人口の25~35%に相当する100~150万人が死したと推定されています。そして、藤原氏四兄弟(武智麻呂・房前・宇合・麻呂)が737年に相次いで死去。このことが対立していた橘諸兄たちはなにもろえが政権を握るきっかけになりました。これにより聖武天皇は仏教の力をかりようとし、東大寺の大仏建立のきっかけとなりました。この天平時代の流行から江戸時代後期9年までの1103年間に58回も大玉な流行をくり返したといわれています。昔の人は、この疫病と戦うために神に祈る祭りや行事を考え、それらにちなんで「お菓子が生みた」されたということになります。

日本で「疱瘡」にかかるのは、疱瘡神にとりつかれるからだと信じられてきました。疱瘡にかけると、発疹が出て体が赤くなるので、疱瘡神は赤いものだと連想され、赤いものが「女子きた」と想像されていました。そこで、赤いもので「疱瘡」をもてなし、病気が軽くすむようにと願ったそうです。また、赤い色の小豆も疱瘡除けに効果があるとされ、水無月も(P20)京都では、6月30日の夏越の祓に疱瘡にかからないおまじないとして食べられてきました。

〈疱瘡絵〉



疱瘡絵とは疱瘡にかかった人へのお見舞いのお菓子がいれられた袋で赤色で「疱瘡神の絵など」が書いてあります。

※疱瘡絵はくすり博物館収蔵

福島県の会津若松に行った時に赤べこを作りました。赤べこは首がぐらぐら重く牛のおもちやです。これは福島では疱瘡除けとして伝えられているそうです。黒い点は疱瘡を表しています。幼い子どもが疱瘡にかかると死亡率が高かったため、赤べこに身代わりとしてこの点を描いたそうです。

次の②からは実際に厄除けを願って生まれたお菓子、年中行事の中で子供が健康に育つよう願うお菓子、福を招くお菓子について見ていきたいと思います。



(P19)
嘉祥菓子についていた
厄除けの札

(P30)
藤団子についていたしおり
しおりはマラリアのこと
です。マラリアはマラリア原虫
という寄生虫によって引き起
こされる疾患でマラリア原虫
をもった蚊に刺されることで
感染します。平清盛もマラリア
で亡くなったといわれています。

厄除招福

藤団子由来記

藤団子は、古来熱田の名物として、就中名だ、るものである。尾張の大儒松平君山（一六九七—一七八三）は、嘗て此の藤団子を説明して、むしもちをもつて藤の花形を作る故、藤団子といふとある。藤の花形といふのは、一寸背がいかねるが、輪と輪を五つ、上から下へ連ねたとしたら、成程藤の花房の形ともみられる。然なれば、初めは或は紫の五色だったかも知れない。それが今の如く、五色となった。むしろこの五色の方が、ゆかしい。何となればこの五色であることは自づから古来端午と重陽との二節句に用ゐて誰も知る薬玉の五色にからまる民族信仰にも通ずる。薬玉の五色の系は行疫兵乱忽ち止み、五穀豊稔疑ひなしの瑞兆によそへたりといふ、それを承けたとも思われる。宜なり、嘗てこの藤団子、おこりをはらふに効ありといわれた。尾張名所図絵による藤団子が藤の花房より来たとすれば、或は藤原氏が尾張氏に代つて熱田大宮司となつたころ（平安時代末）藤原の藤に因んで藤団子といったものだったかも知れぬ。さすれば茲々八百年に垂んとする古き銘菓である。この銘菓がすでに絶えて久しかったのを、銘菓復元に熱心なきよめ餅本家主人新谷氏が故実を探り、この銘菓の復活を図り、謹製、紅湖に見ゆることとなつた。五色の繚乱は、いはゆる除厄の効あるべく、風味の高雅は、おのづから神氣爽涼、熱田みやげの名実を具へたりと信ずる。お茶菓手に玩味、敢へて大方に奨める所以である。

きよめ餅本家主人に代りて
尾崎久彌誌

②日本全国

厄除け・招福・占い菓子を
食べてみたい!!



日本全国

厄除け・招福・占い菓子

マツコ

(宇佐美煎餅店)

からから
煎餅
あざむめ煎餅
笹団子
(小栗信)

(浅野菓)

(茶臼出)

水室饅頭
花江屋
三條若狭 (亀屋) 加茂
唐団子
唐板 (水田)
板餅 (五雲堂)
宝尽くし (末富)

・ 雛井籠
・ レモン入り水月
・ 粽
・ 嘉祥菓子
・ 水無月
・ 土用餅

柏餅 (鈴懸)

(山下おき)
木餅

木カステラ
(文相堂総店)

アサヒ
どら焼き
(西川屋)

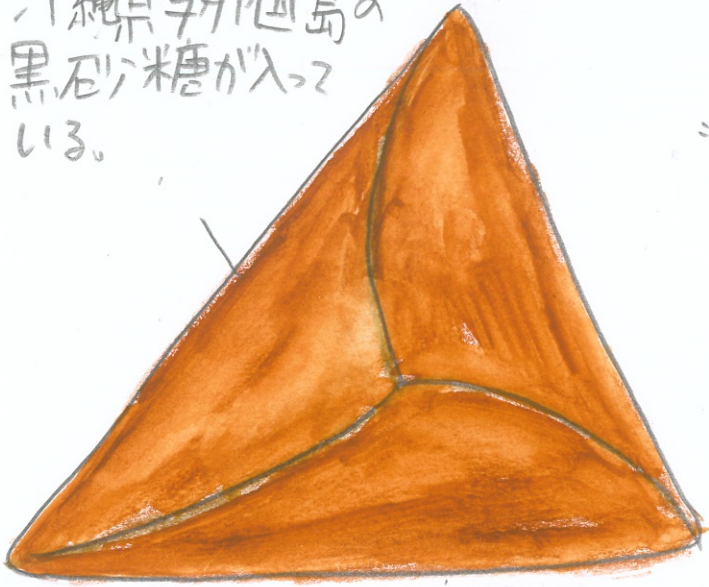
花家菓子
(浅井製菓所)

宝露せんべい
(田中屋せんべい)
平治の延引せんべい
(平治煎餅本庄)

銭洗いの泉
(豊屋)

(きよめ)
本家
餅団子

沖縄県与那国島の
黒砂糖が入って
いる。



● 名前からからせんべい

● 分類 せんべい

● お店・お店の場所 宇佐美煎餅店(山形県・鶴岡市)

● 重さ 約 13.5 グラム

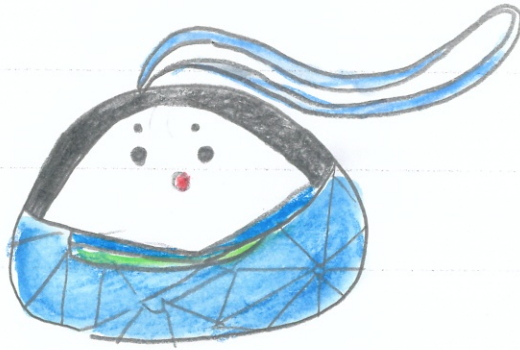
● 価格 184円

小さい時に大好きだったお菓子で、江戸時代から作られて
いるそう。三角形のせんべいの中に日本の伝統的
な民芸品のおもちやが入っています。山形県の庄内
地方の名物だ"そう"です。せんべいは黒糖の味が
しますが、これは与那国島の黒砂糖だ"そう"です。
おせんべいをぶると「からから」と音をたてたので、
そうおは"れる"ようになったと言われています。中のおもちやは
150種類以上あるそうです。

からからせんべいに入っていたおもちや



ひもにきれいな石が
はまったもの



貝がらに布を分ぶせとある
人形



金色の七福神の一人?



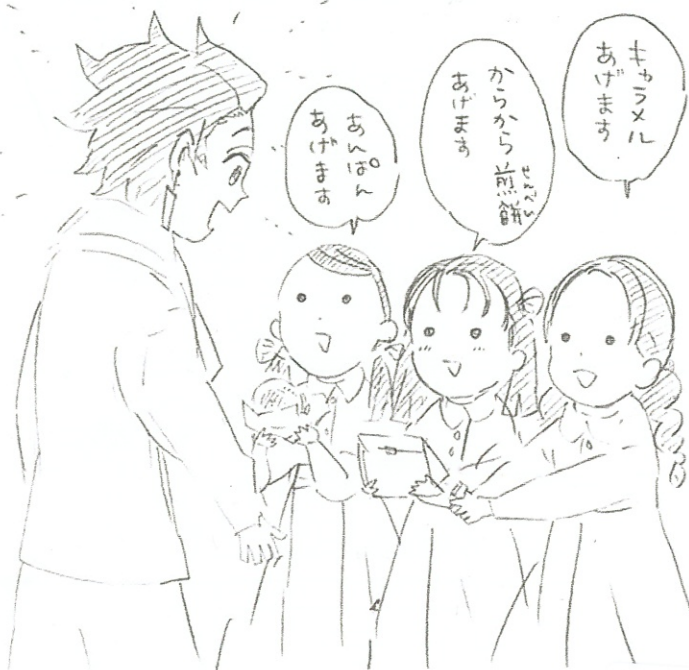
まねに)



お供え物を入れた人



たこ



おもちや
おもちや
おもちや
からからせんべい
あげます
おもちや
あげます

鬼滅の刃の6巻の49話 (P134)

にもからから
せんべいかてきます!!
何か山形県に
関係が
あるのかなと思いました。

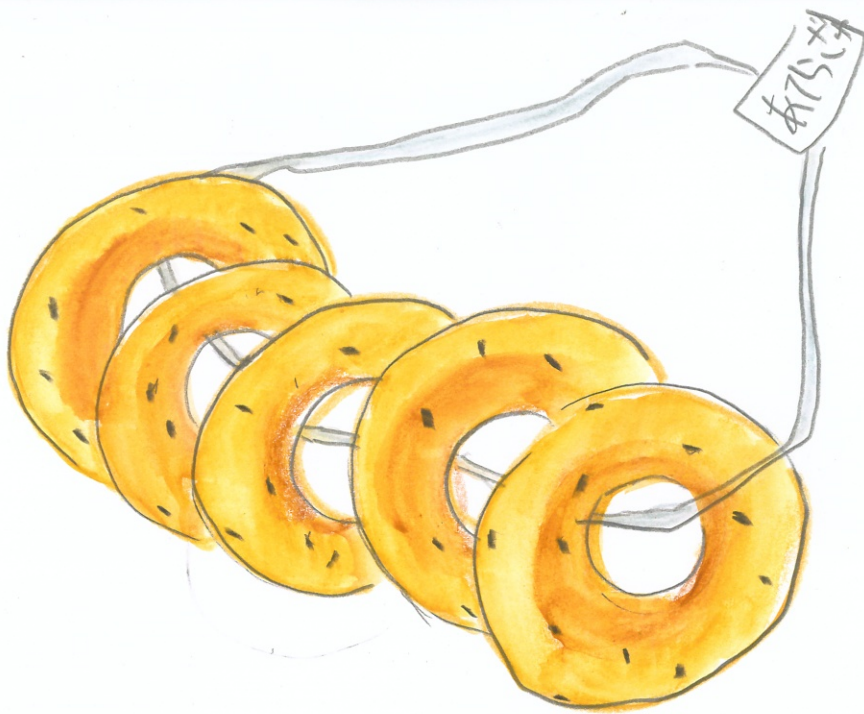


も言ってます!!

ネ4



おもちや
このおもちにまど
登場ニヤ
猫た51=モト気!!
+にめになるニヤ



●名前 あつらせんべい

●分類 せんべい

●お店・お店の場所 蝶谷 (山形県・西村山郡)

●重さ ^{1枚} 2 グラム

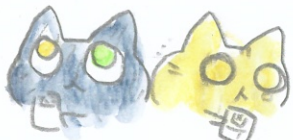
●価格 155円

「あつらせんべい」は山形県の土産名産で、「左沢」と書くそうです。昔、出羽三山(羽黒山、月山、湯殿山)には十五歳に初参りをする風習がありました。

そのお供え物としてお金をかたどった、穴のあいた煎餅をお供えしたと伝えられており、それがこのあせんべいです。現在はこのあせんべいを作るお店はなくなり、商工会を中心に復活したものです。

あせんべいに穴をあけるのには専用の機械が必要だそうです。昔はわらで糸通ししていたのを、現在はいぶきをせんべいの穴に通しています。

〈割ったところ〉



● 名前 辻占いせんべい

● 分類 せんべい

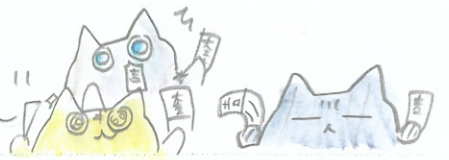
● お店・お店の場所 小林製菓所 (新潟県・三条市)

● 重さ 9 グラム

● 価格 ^(50g²) 432 円

「辻占」とは、お祭りや市の日に通(交差点)に立つ
 おみくじのことで江戸時代に流行しました。
 辻占いせんべいはそのおみくじを小さな紙にして
 せんべいの中に入れたものです。新潟県では魚沼
 を中心にお正月などのおめでたい日に作ら
 れてきました。中にちょっと笑ってしまうような
 ことが書いてあります。フォーチュンクッキー
 に似ていると思いました。このお店
 では他にもおやじの小言が入ったものや小正
 なおもちが"入ったおせんべい"なども作っているそうです。¹²

辻占いせんべいからでてきたおみくじ



大吉

はめ
なで
しだたい

大吉

かねが
かないは
うは

大吉

つうん
よせい
し

大吉

絶体
好調万全

中吉

きす
ちえ
ですほど

中吉

進焦
めらず

中吉

うな
まかく
い

吉

い気
うやすく
な

中吉

男え
ら
だ い

吉

ややく
ぶるそく
な

吉

全然
違う
前とは

吉

ほう
うそ
べんも

吉

あひ
かすひと
な に

吉

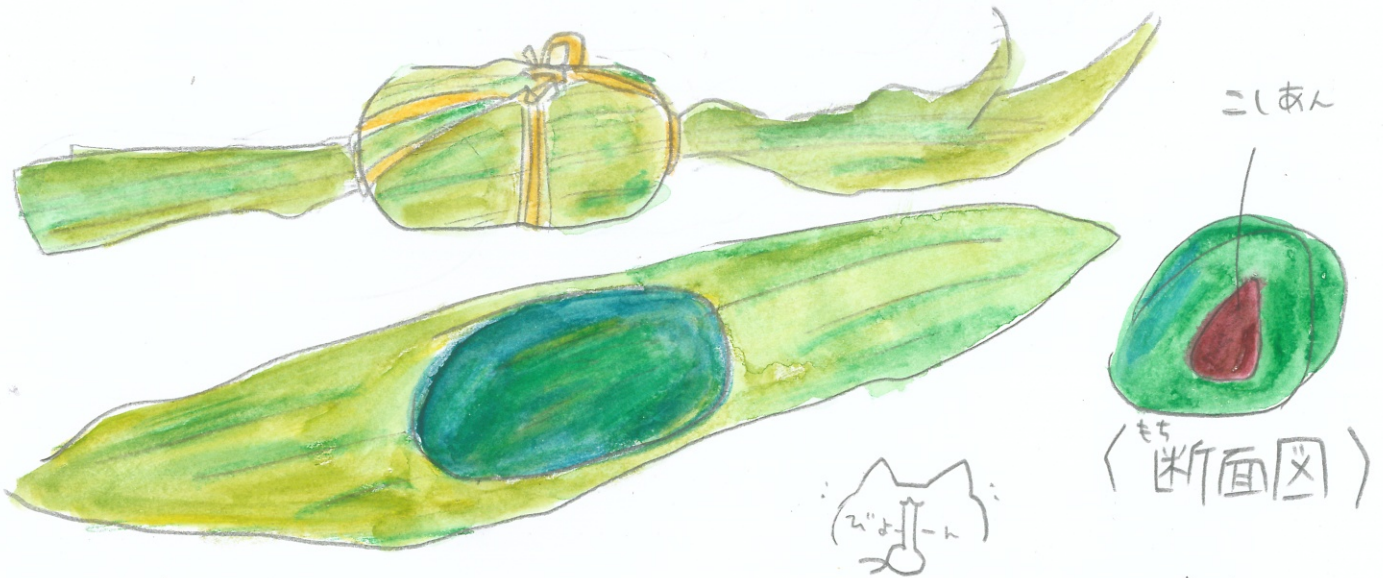
よつ
いと
めは
です

吉

や笑
ろ顔
うで

吉

注飲
意み
すぎ



●名前 笹団子

●分類 餅

●お店・お店の場所 港製菓 (新潟県・新潟市)

●重さ 55 グラム

●価格 140円

よくお土産などで見かける笹団子ですが、新潟では、端午の節句に「病気にならず元気にすこせするように」と願って食べるお菓子だそうです。笹は食べ物を腐らせない役割があり、お餅に入っている香りの強いヨモギが悪いことを止けるといわれているそうです。包み方は新潟県内でもお地方によって違うそうです。

黄色いのは砂糖。

ほんの
生姜の香り
がする!!



もなかの皮
のように
サクサクして
いる。

●名前 菊花せんべい

●分類  せんべい

●お店・お店の場所 言者 江屋(石川県・金沢市)

●重さ 3 グラム

●価格 20枚入り 756円

9月9日は、おめでたい陽数(奇数)が重なることから「重陽」と呼ばれ、五節句のひとつです。平安時代の宮中では、長寿を願い、様々な行事が行なわれてきました。菊の花びらをうかべた菊酒、菊の花を綿でおおって夜つゆと香りを移しとり、翌朝、その綿で顔や体をめぐらして被綿(きせわた)などです。菊は元々薬草として、中国から伝えられ、長寿の象徴です。そのため「重陽」は別名菊の節句といいます。これは菊の形のおせんべいで、もなかの皮のような味がします。

氷室饅頭は
酒饅頭のお店
が多いが、
このお店の物は
小麦粉の
お饅頭



(断面図)

こしあん入り

● 名前 氷室饅頭

● 分類 饅頭

● お店・お店の場所 柴舟小出 (石川県・金沢市)

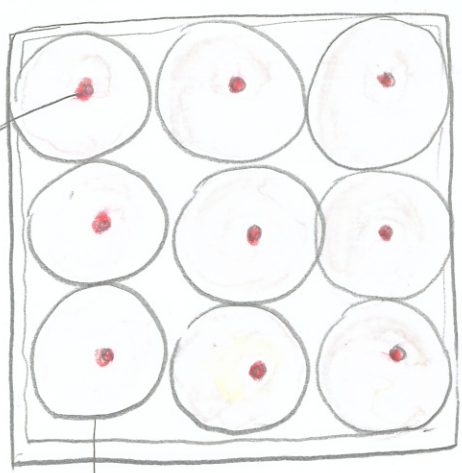
● 重さ 40 グラム

● 価格 152円

氷室饅頭は、加賀藩が徳川将軍家に雪氷を
献上した旧暦6月1日に無病息災を祈って食べた
ことが始まりとされています。氷は氷室という
小屋に天然の雪を貯蔵していたものた"そう"です。
今年、金沢ではこの氷室饅頭が"大人気"だった"そう"
です。お店によっては7万個売れた所もある"そう"です。

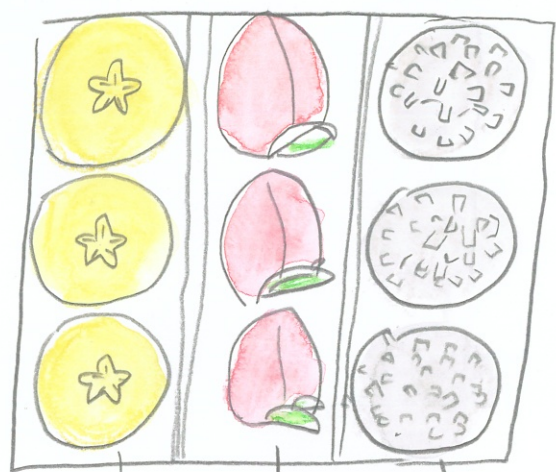
ひび 自、コロナウィルスの流行の収束を願って食べて
いたのかな、と思いました。饅頭の色は、白は
清浄、赤は魔除け、緑、青は健康や長寿を
表している、という説があります。

えくぼを
表している



笑顔饅頭

やまいもが入った、少しとした
よ饅頭



雛ごまり

仙寿

桃心の里

桃心には
邪気を
祓う力がある

●名前 ^{ひなせいそう} 雛井籠

●分類 饅頭 他

●お店・お店の場所 とらや (東京都・港区)

●重さ ^{1コ} 30 グラム

●価格 ^{1段} 1944円

3月3日はひな祭り。ひな人形を飾って女の子の
健やかな成長を願う日です。かつては上巳の節句と
呼ばれ5節句の一つです。5節句とは一月七日=人日
の節句(七草の節句)、三日三日=上巳の節句(桃心の
節句)五月五日=端午の節句(菖蒲の節句)、七月
七日=七夕の節句、九月九日=重陽の節句です。

上巳の節句は3月最初の巳の日。水辺で「穢れ
を祓う」古代中国の行事に由来しています。3世紀
ごろにはすでに3月3日に固定されていたそうです。

今回端午の節句にちまきをかうことはできませんでした！
夏にレモン米を食べることができました！



レモンの
ゆずかな
香り!!

4枚の笹の葉で
つつまれている。

●名前 レモン入水仙粽

●分類 生菓子

●お店・お店の場所 とらや (東京都・港区)

●重さ 48 グラム

●価格 411円

端午の節句には、主に関東地方では柏餅をたべ、関西
では粽を食べる習慣があります。この由来は古く中国に
あります。楚の詩人・政治家の屈原(くつげん)が、国の
行く末に絶望して、5月5日に川に身を投げ死んでしま
いました。人々は屈原の霊をなくさぬため、米を入れた
竹筒を川に投げ入れました。しかし、川に住んでいる龍が
食べてしまうので龍の苦手なオウチ(センダン)の葉でお米を
包んで、5色の糸でしばった粽を投げ入れるようになった
そうです。今のまうにお菓子として粽をつくるようになった
のは江戸時代からだそうです。 18



●名前 嘉祥菓子

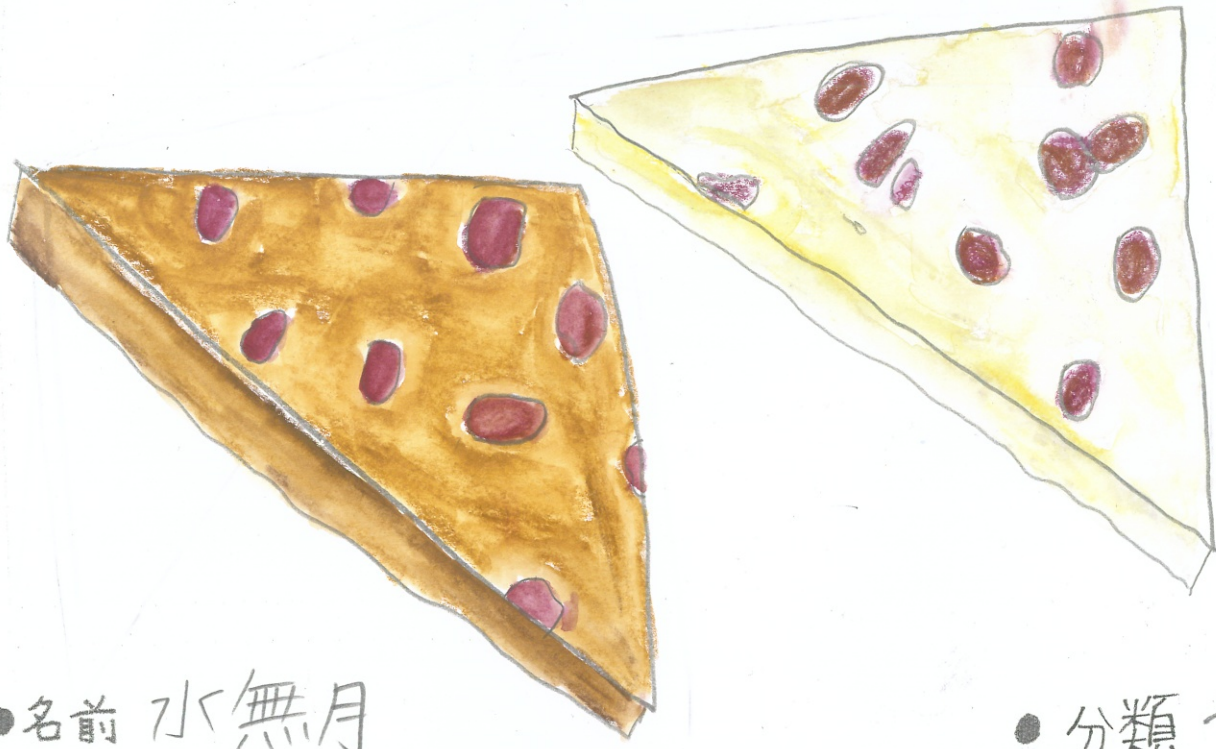
●分類 餅 他

●お店・お店の場所 とらや (東京都・港区)

●重さ 30 グラム 位

●価格 3240円

昔、6月16日には菓子も食べて、厄除けと招福を願う嘉祥^{カシラ}という行事がありました。江戸時代では江戸土城の大広間に2万個を越える菓子を並べ、将軍が大名、旗本へ下賜(かし、高貴な人が身分の低い人に物を与えること)しました。この嘉祥は明治時代になって廃れてしまいました。全国和菓子協会は昭和54年(1979)に「和菓子の日」としてよみがえらせたそうです。これは7種類のお菓子が乗っていますが、16が1+7だからだそうです。土器という素焼きの皿に乗っていて、歴史のある感じがしました。



●名前 水無月

●分類 ういろう

●お店・お店の場所 岬屋 (東京都渋谷区)

●重さ 60 グラム

●価格 ^{3コで} 712円 白2:黒1コ

水無月は6月30日の夏越の禊いに合わせ、京都市内を中心に食べられる三角形のお菓子です。京都では皆が知っているお菓子だそうですが、京都以外ではあまり知られていないようです。小豆の赤い色が邪気を禊うといわれています。なぜ三角形かという、氷に見立てたという説、神事に使う御幣のかたちに似せたという説があるようですが、はっきりわかっていないようです。生地はういろうであまり甘くなくて、すこくモチモチしていました。

① 湯島天神の夏越の祓に行きました!



「夏越の祓」とは、1年の半分か過ぎたこの時期月にそれまでの穢れや災厄を清め、残りの半年を無事に過ごすことができるように、祈る行事です。コロナウィルス流行の影響で一般の人は参加できなかつた神奈社もありましたが、この湯島天神で見ることができました。



③の写真は「茅の輪」です。チガヤという植物を束ねて作った大きな輪です。昔スサノオノミコトは蘇民将来に十晩とめてもらったお返しに茅で作った輪を受けました。この茅の輪



には疫病を祓いのける力があり、そのおかげで蘇民将来の家族は末長く栄えることができました。それ以来、疫病が流行すると人々は「蘇民将来の子孫なり」と口々に唱え、茅の輪を身につけるようになりました。



4



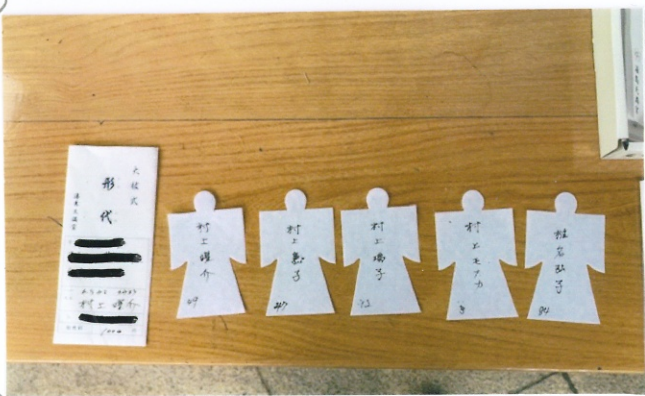
茅の車輪のくぐり方は「水無月の夏越の
祓をする人は千歳の命のふ」というなり
と唱えながら左回り、右回り、左回り
と3回くぐる。穢れが祓われて

5



疫病や災厄から逃れられるという
言い伝えがあります。⑤の写真は
形代に名前や年齢などをかいて、
社務所にお願いをします。すると
お祓いをしてくれます。これで、この
形代に半年間の穢れや罪を移し

6



ます。形代には家族(猫も)の
名前をかいてお祓してもらい
ました。

7

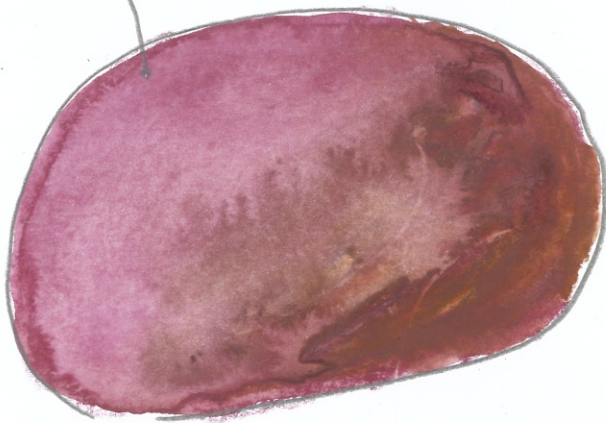


数日後にお札と神饌
(神様のおすそわけ)が送られ
てきました。

これで家族全員元気に過ごせると
←わかめ 思います!!



黒砂糖の味の
あん



断面

黒砂糖はミネラルが豊富なので
食べると暑さに負けないと
言われているそうです。



●名前 土用餅

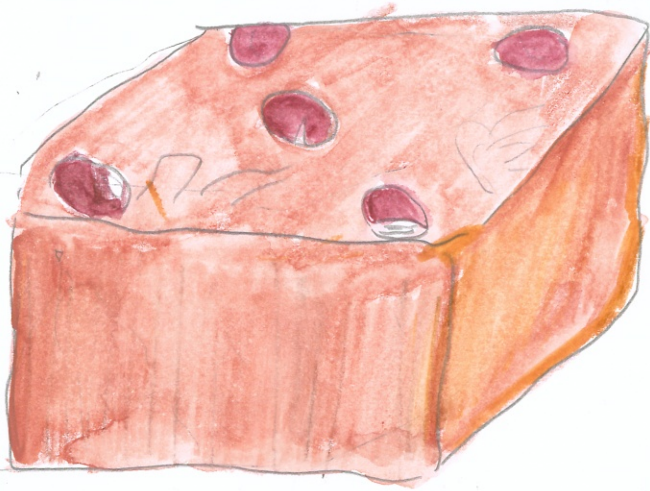
●分類 餅

●お店・お店の場所 とらや(東京都・港区)

●重さ 50 グラム

●価格 28円

土用とは立春、立夏、立秋、立冬のそれぞれ前の18日
間を指しますが、現在では立秋の前の夏の土用が
よく知られています。土用の丑の日に食べるもの
といえは「うなぎ」が有名ですが、土用餅といって、
砂糖や小豆入りの餅を食べる習慣があります。
今年の土用の入りは7月19日月曜日でした。家の
近くのコンビニエンスストアでも土用餅が売って
いたので土用餅を食べる習慣が広まって
きたのかな、と思いました。



● 名前 御目出糖

● 分類 生菓子

● お店・お店の場所 萬年堂本店 (東京都・台東区)

● 重さ 46 グラム

● 価格 972円
30入

「おめでとう」という名前のお赤飯にそっくりなお菓子です。
あんこに餅粉、米粉など「をませ」てほろろ状にして、蒸し
上げています。もちもちとしてしっとりしていました。名前の
通り、結核婚式や敬老の日、お年賀など「お祝い事」に
使われるそうです。おめでたいにとかあった時はなぜ「お赤飯
を食べるのでしょうか？」それは日本では古くから赤い色が
邪気を祓うといわれていたからです。昔のお赤飯はお豆や
ささげ(小豆に似た豆)ではなく赤米を蒸したもの
だったそうです。私が家で食べている10穀米にも
赤米が入っていました。



● 名前 ^{ほうろ} 宝露せんべい

● 分類せんべい

● お店・お店の場所 田中屋せんべい, 総本家 (岐阜県・大垣市)

12入り

● 重さ 8 グラム

● 価格 1026円

打手の小樽追や小判、米俵、丁字など"室町時代から伝わっているおめでたい文様の形をしたおせんべい"です。卵や小麦粉、こうじみそなどを合わせた生地を型に入れて火焼いて作るそうです。厚みのある生地なので火焼くの15分くらいかかり、かたいクッキーのような歯ごたえでした。私は巻物や丁字の形が"かわいい"で好きだな、と思いました。

◇ 打出の小槌

打ては"何でも
望むものが"で"てくる小槌



◇ 千両(万両)

商売繁盛を

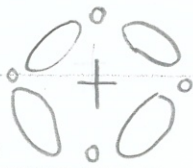


願う大判小判。

敵を「討つ」にも通じる。

◇ 七宝

この世の七つの
宝を表す。



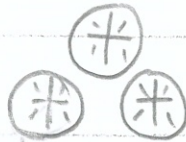
◇ 金囊

大切なものを
入れる巾着袋。



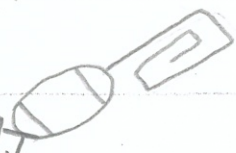
◇ 福俵

八十八の神が
宿る米俵。



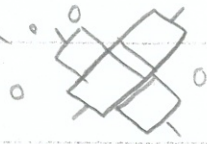
◇ 宝金輪

財産を象徴
するお蔵の鍵。



◇ 宝巻

知識徳義を象徴
するお経のまき巻。



◇ 丁字

南洋の果実で
芳香と希少価値が高い
宝のひとつ。クローブ。



◇ 隠れ蓑 (かくやみ)

隠れ笠 (かくやがせ)

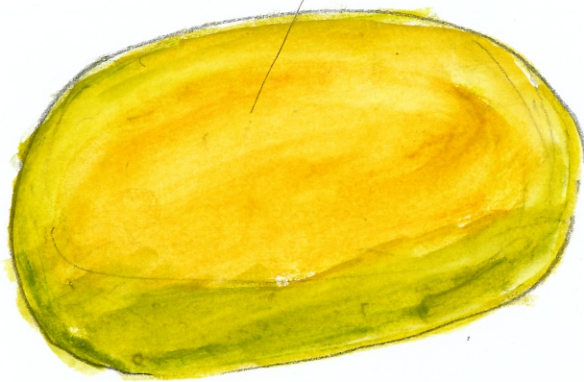
八角。



身につけると姿が"隠れて"と"こから
も見られない宝物。



うっすら
焼目か"
ついている。



つぶあん

●名前 近江みり餅よもぎ餅

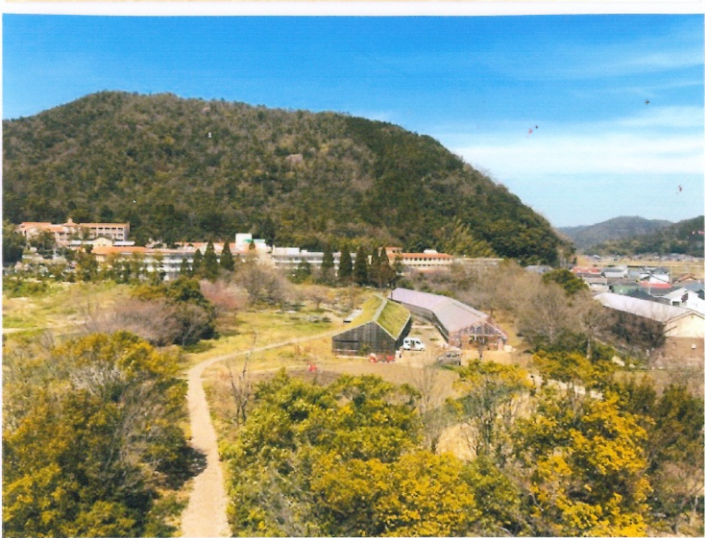
●分類 餅

●お店・お店の場所 たねや(滋賀県・近江八幡市)

●重さ 75 グラム

●価格 183円

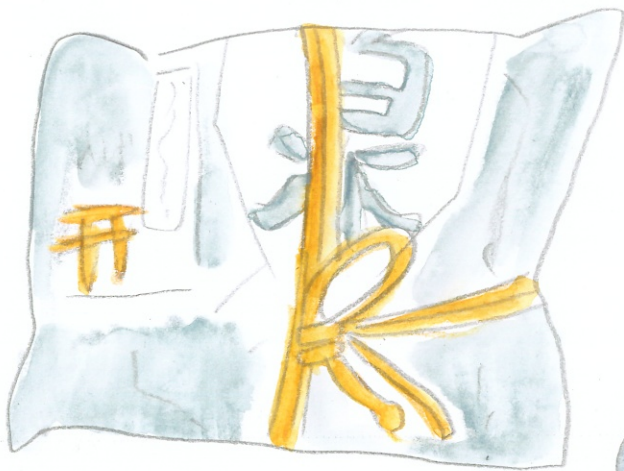
よもぎのいい香りのするお餅です。よもぎのこの強い
香りは邪気を祓うといわれています。古くから、食べる
だけでなく、薬としても使われてきました。平安時代
には「ハハコグサ(春の草の一つ)」を使って草餅を
作ったそうです。草餅によもぎを使うようになったのは
室町時代からといわれているそうです。このお店では
よもぎを育てる畑を持っていて、農薬を使わずによもぎを
育てているそうです。よもぎは大きくなりすぎると苦く
なるので、30cmくらい成長した所で収穫し、上の方の
きれいな葉だけを使うそうです。



ラ・コリーナに行きました!
滋賀県の近江八幡市に
あるラ・コリーナに行きました。
たねやとたねやグループの
クラブハリエのお店などがあ
ります。

←これは実際にお菓子
作りに使われた木型です。
干菓子や饅頭に使われて
いたそうです。

敷地面積は3万5千坪あり
甲子園球場で例えると
約3個分の大きさです。
この中に4500m²もある田
んぼがあるそうです。田んぼ
でうるち米を作って明月堂では
もち米を作っています。



●名前 銭洗いの泉

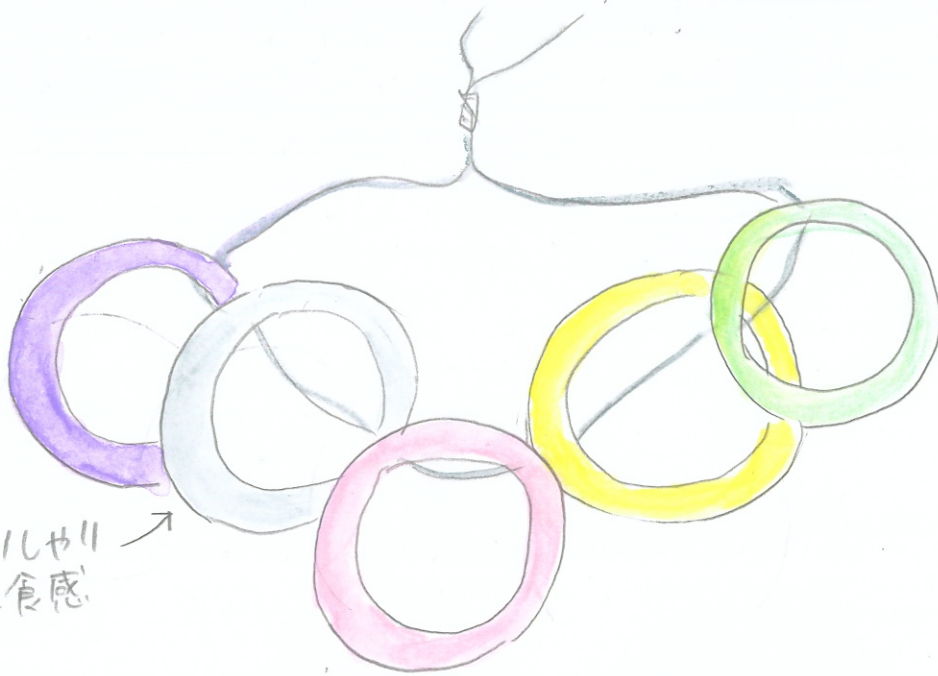
●分類 せんべい

●お店・お店の場所 豊島屋 (神奈川県・鎌倉市)

●重さ 約7 グラム

●価格 648円

鎌倉にある「銭洗弁天」という神社にちなんで、お菓子です。銭洗弁天の中にある泉は、鎌倉5名水のひとつとされていて、お金を洗うと何倍に増える縁起のよい水と言われています。銭洗弁天は、銭洗弁天宇賀福神社といい、源頼朝が夢の中でお告げがあった神社だそうです。鎌倉幕府5代執権北条時頼もここでお金を洗って、一族の繁栄を願ったそうです。味は京都で食べたそばほろろのような感じで「黒ごまが入っていました」



しかりしかりした食感 →

毎月5日にしか
売られていない



● 名前 藤団子

● 分類 干菓子

● お店・お店の場所 きよめ餅総本家(愛知県・名古屋市)

● 重さ 20 グラム

● 価格 250円

藤団子という名前ですがお団子ではなく、米粉や
砂糖を使ってできた干菓子です。紫、白、桃、黄、
緑の5色の環を麻ひもでゆってあります。もともと、
愛知県の熱田神宮でお供えにつかわれていた
お菓子で、この5色は端午の節句、重陽の節句の
に用いられるくす玉の色という説、五穀豊穡を願った
という説などがあるそうです。くす玉は、よもぎ、菖蒲
などを丸い形にし、中に調合した香科を入れて
邪気払いとしたもの。身につけたり、5日5日の端午の
節句から9月9日の重陽の節句の間に飾られました。



●名前 ちご餅

●分類 餅

●お店・お店の場所 三條若狭屋(京都府・京都市)

3本入

●重さ 60 グラム

●価格 432円

日本三大祭りの一つ、京都の祇園祭は、疫病退散のお祭りです。よくとせなどで見ると「山鉾巡業」はコロナウィルスの影響で2年連続中止となっています。もともと稚児餅は、祇園祭の稚児社参の日に稚児が神前に捧げて位をもとにしたお菓子で、甘い味噌餡がおいしいです。包みに3色の短冊が書いていて「厄除き福を招く」とか書いて

、疫を除き福を招く

登録商標

名物 祇園

ちご餅

三條若狭屋謹製

電話一三八一



● 名前宝尽くし



←これが丁字



● 分類せんべい

● お店・お店の場所 末富(京都府・京都市)

12

15枚入り

● 重さ 2 グラム

● 価格 972円

玉子煎餅に依・絵巻物・分銅・丁字・打出の小槌などの
 おめでたい模様ががついています。丁字(チョウジ)とは、
 フトモモ科の植物で、クローブといひます。漢方薬として
 重宝され大変貴重なものだったそうです。モルッカ諸島
 原産で、紀元前に中国に伝わり、1世紀頃にはローマに
 伝えられました。日本にも古くから渡来していて、東大寺・正倉院
 には実物が保存されています。奈良にはチョウジで
 飾られた王冠があったり、『源氏物語』には、丁子を
 使って布を染めた記載が見られます。当時は装飾、薰香
 防虫、防カビに使われていたそうです。



●名前 唐板

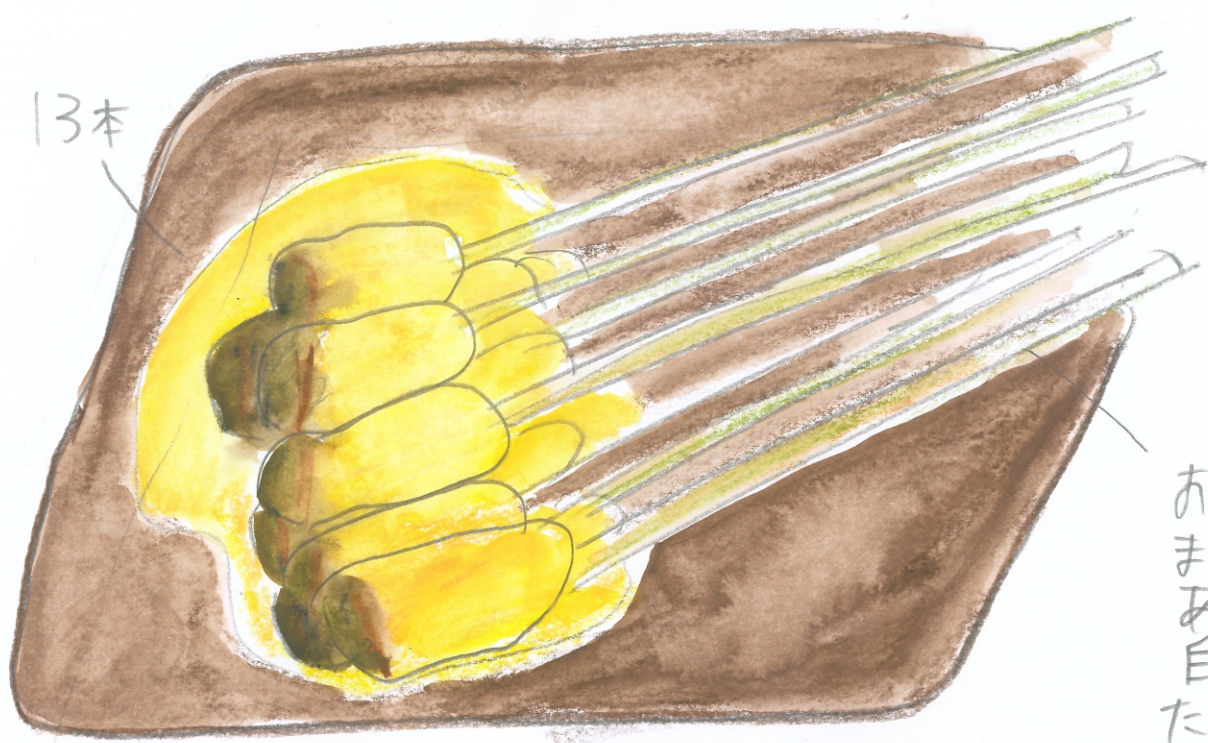
●分類

●お店・お店の場所 水田五雲堂 (京都府・京都府)

●重さ | グラム

●価格 50枚で 700円

小麦粉と砂糖、塩、卵を混ぜて薄く伸ばしたものを銅板で焼いて短冊状に切り分けたせんべいで、サクサクした歯ざわりです。日本で最古の焼き菓子と言われているそうです。863年に京都で疫病が流行した際、それを鎮めるために御霊会(こりょうえ)が神泉苑で行われました。この時お供えされた煎餅が「唐板煎餅」と名付けられました。御霊会は応仁の乱で途絶えましたが、このお店の先祖は古い書物を調べて唐板の作り方を学び、応仁の乱の後に作り始めたそうです。



3本

ととも香ばしい!!

お餅にきなこを
まぶして串にして
あぶったあと、
白みその甘い
たれがかけてある。

●名前 あぶり餅

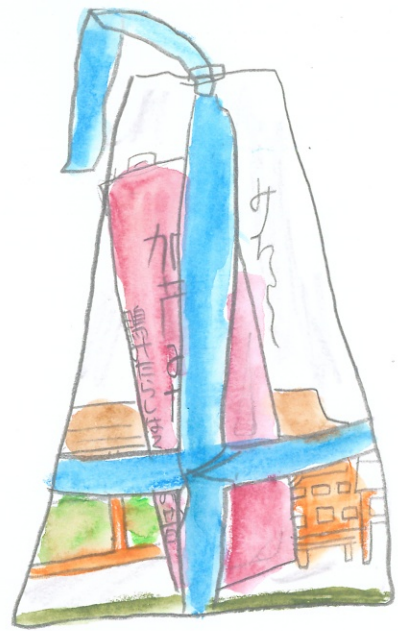
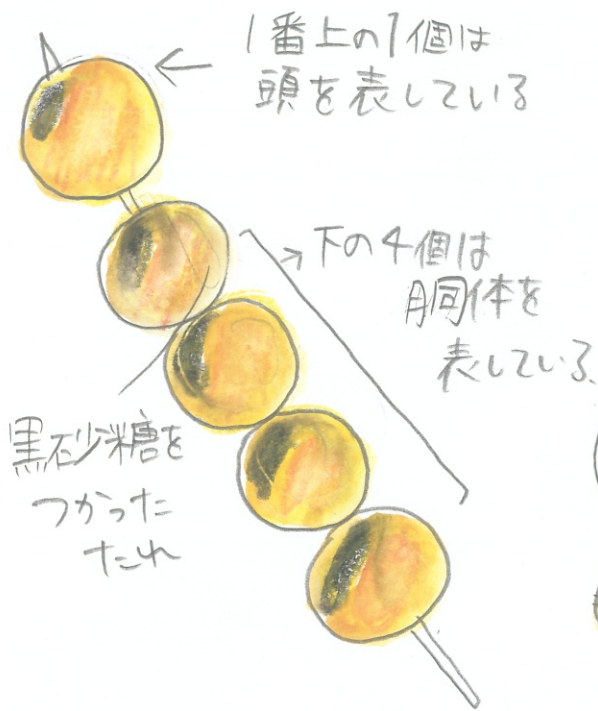
●分類 餅

●お店・お店の場所 一和(京都府・京都市)

●重さ ^{その場で}食べたは160グラム
不明

●価格 500円

京都の今宮神社の門前に1000年前からあるお店
です。このあぶり餅は、正暦5年(994年)に疫病が
流行した時、当時の一条天皇が夢のお告げで
紫野にあった疫病のほこらを再興したとき(現在の
今宮神社)、疫病退散を願ってお供えした
蒸したもち米のお下がりに作られたのが元
になっています。このお店のあぶり餅は天正15年(1587年)の
秀吉の大茶会にも出店し、千利休のお茶会のお菓子
にも使われ、とても歴史のあるお菓子です。



● 名前 加茂みたらし団子

● 分類 団子

● お店・お店の場所 亀屋栗義 (京都府・京都市)

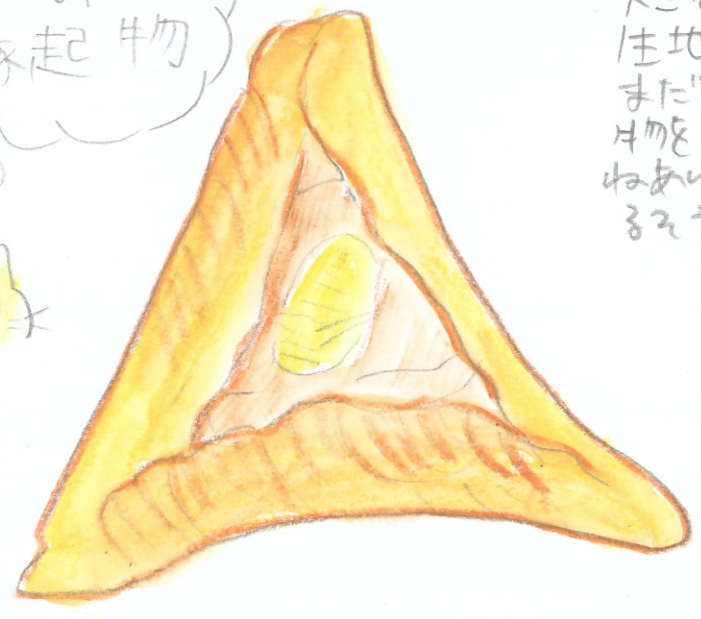
● 重さ 43 グラム

5本
● 価格 651円

京都市にある下鴨神社は正式には賀茂御祖神社
 といひ紀元前につくられたと言われています。今は
 どこでも売っているみたらし団子はもともとこの下鴨
 神社のお供えのお菓子でした。後醍醐天皇が
 境内の御手洗池で水をすくおうとした時、最初に
 1つ泡が浮かび、そのあと、4つの泡がつづけて浮か
 びましたといわれています。それを五体に見立てて作ら
 れたのがみたらし団子だそうです。たれが甘じょはく
 と私もお醤油だけのお団子のほうが好きかな、と
 思いました。

3種類
の
縁起物

[福引きせんべいつくり方]
大きな円柱型の鋳鉄反で
生地を焼き上げた後、
また「柔らかいうちに縁起
物を入れ、3方向から重さ
をあわせるようにしてし
るそうです。

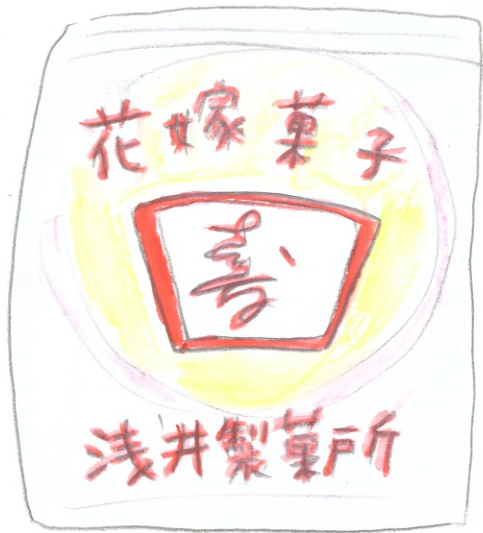


●名前 平治の福引きせんべい(三) ●分類 せんべい

●お店・お店の場所 平治煎餅本店(三重県・津市)

●重さ 11グラム ●価格 777円

三重県の津観音節分会式のお土産になっている
せんべいで、節分の時期にしか作られていない
厄除けのお菓子です。一番大きいものは直径58
センチもあるそうですが、これは手のひらに入るくらい
のサイズです。三角形のせんべいの中に、ビニール袋に入った
小さな小判、打ち出の小づち、七福神などの、
縁起物が入っていて、せんべいを割ると出てくるので
面白いです。おせんべいは卵や小麦粉が入って
いて、少し甘くて香ばしかったです。



5枚入り

紅2枚
白2枚
黄1枚



色は3色

● 名前 花嫁菓子

● 分類 せんべい

● お店・お店の場所 浅井製菓所(徳島県・徳島市)

● 重さ 12 グラム

● 価格 110円

徳島で婚札の時に、お嫁さんが実家や嫁ぎ先の近所に挨拶しながら歩く「初歩き」という行事の時に配られるお菓子です。もち米と石臼米糖で生地をつくり、のびた生地をちぎって焼き上げ、石臼糖水を両面につけて乾燥させて「きあがり」です。今では「初歩き」をすることは減ってしまったようですが、結婚式の引き出物などとして使われているようです。香川県のおいしと似たような味で「同じような風習だ」と思いました。

蒸した餅米と
 砂糖を合
 せて餅を
 つくところから、
 釜で炊いて
 色づけして
 仕上げ"るま
 で"に7日間
 かかる。



●名前 おいり

●分類 せんべい

●お店・お店の場所 山下おいり本舗(香川県・三豊市)

●重さ 1パック 30 グラム

●価格 345円

一つが直径1cmくらいのひなあられのような味のお菓子です。
 口に入ると消えてしまいます。香川県でしか、作られて
 いないお菓子で香川県の西部で昔から結婚式
 や出産祝い、ひなまつりなどのお祝いごと
 にかかせません。昔、丸亀城主の生馬親正(1584年~)の
 姫君の結婚がきた時に、領内の百姓たち
 が、5色のあられをお祝いに献上したところ、
 喜ばれたのが始まったそうです。おいりは「お煎り
 もの」の略だそうです。



この絵(京都大学付属
図書館所蔵)「庇護の国
海中の怪に於て
「私は海中に住むアマ
ビエです。今年から6年間
は豊作で雨があかせど
疫病も流行しません。
私のすがたを写し
人々にみせて下さい」と
言、て海中に入ってい
った」とかいてあります。



●名前 アマビエどら焼き

●分類 焼き菓子

●お店・お店の場所 西川屋老舗

●重さ 85 グラム

●価格 129円

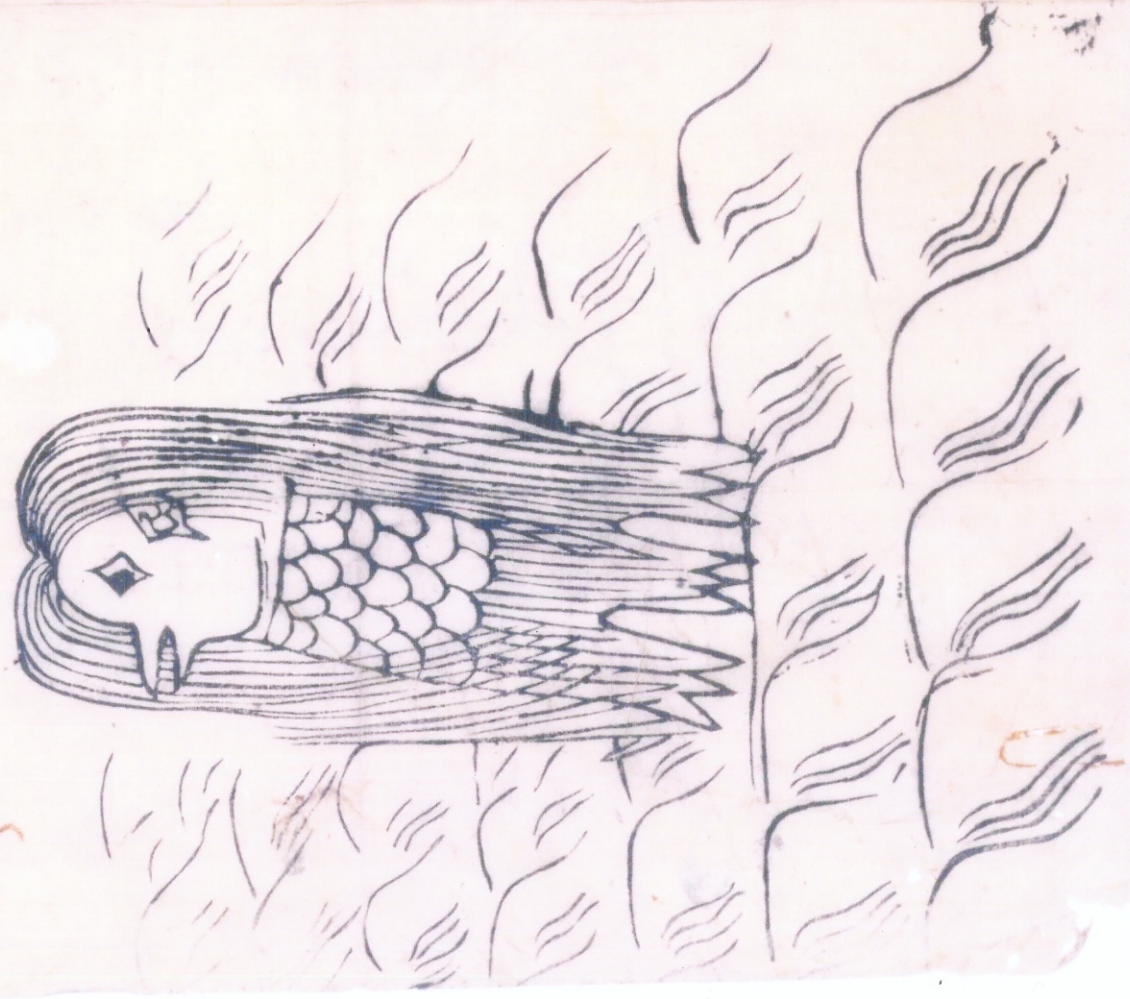
アマビエのことを知ったのは絵画教室の先生が
お教室がお休みになってしましはらく会えないけれど
元気に過ごしてねとアマビエの絵を描いて送って
くれたからでした。そのあと、お菓子屋さんでアマビエの
形の和菓子やアマビエのパッケージのお菓子をたくさん
見ました。これはアマビエのどら焼きです。アマビエは
1846年5月に肥後の国(現在の熊本県)の海上に
姿を現したとされる妖怪です。

図書館

新聞文庫
繪
比1

肥後玉海平は勢復光高が新一復命
 石の口の如く先隈北海中に復命
 有史尚年一六〇〇の法皇御紀後
 病流行の如く石の口一復命
 十玉海中に復命一復命一復命
 十復命

弘化三年閏申月





●名前 柏餅



●分類 餅

●お店・お店の場所 鈴懸 (福岡県・博多市)

●重さ 65 グラム

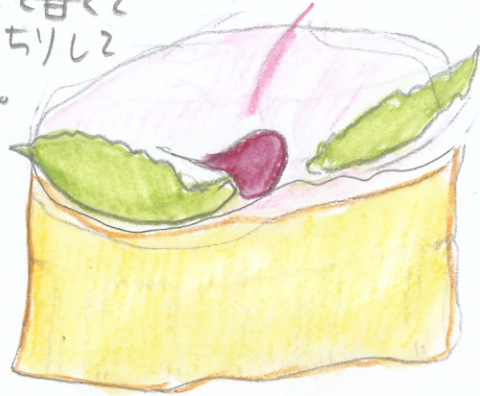
●価格 216円

5月5日の端午の節句は五節句の一つで、もともとはよもぎや菖蒲を用いて厄除けを行う日でした。江戸時代に入ると菖蒲が尚武(しょうぶ。武道・軍事を大切に考えること)に通じることから、鯉のぼりや武者人形、兜などを飾る、男の子の節句に変わりました。柏の木は新芽が出るまで古い葉を落とさないのので「家系が絶えない」として主に武家社会で好まれたそうです。柏は日本に古くからある木でもとは炊葉(かしま)と書き葉は食器や包装として使われたそうです。 41



上はお石砂糖
でできている
すごく甘くて
ぬちりして
いる。

〈横〉



カステラは
本当に
ふわ
ふわ

●名前 桃ヒカステラ



●分類 焼菓子

●お店・お店の場所 文明堂総本店(長崎県・長崎市)

●重さ 70 グラム 位

2コ
●価格 1620円

東京駅の近くにある「長崎館」(長崎県のアンテナショップ)にカステラを買いに行ったときに、お店の人にこの桃ヒカステラの話を知りました。長崎ではひな祭りや、女の子が産まれた日寺の内祝いに、この桃ヒカステラを贈るそうです。このアンテナショップではひな祭りの時期にしか桃ヒカステラを売っていない。そうなので、おすすめしてもらった長崎のお店から送ってもらいました。初めてみる本当にめずらしいお菓子でした。

カステラは和菓子？洋菓子？



答えは... 和菓子です。

カステラは南蛮菓子の1つです。南蛮菓子とは、16~17世紀、南蛮(ポルトガルやスペイン)との交易や宣教師の布教をきっかけに、伝えられた和菓子のことで、ほかに金平糖やぼうる、有平糖などがあります。カステラは鉄砲伝来やキリスト教とともに日本に入ってきたそうです。

洋菓子が和菓子かの区別は、明治時代以降に入ってきたものを洋菓子、それ以前のものを和菓子というので、カステラは和菓子ということになります。カステラはもともとスペインのカスティーリャ(Castilla)王国で生まれたお菓子といわれます。



《桃カステラのしおり》

長崎
文明堂の—
桃カステラ

古い中国では、桃の実を仙果とし、古来からおめでたい果実として伝わっています。

その桃を形づくった文明堂の桃カステラは、長崎独特のもので、官詣り、快気祝い、節句など御祝儀の際の引菓子として皆さまにご愛顧いただいております。

白地にほんのり紅を染めた風雅な仕上り、上質の砂糖蜜がしっとりしたカステラの味と溶け合う上品な風味。

伝統の技に真心こめておつくりする文明堂の桃カステラを、今後ともお引立て下さいますようお願い申し上げます。

今日の古文

しんまはらだくてまかりなん



絵 上垣厚子

おもしろ古典塾

みなさんは、「キツネつき」というお話を聞いたことがありますか？「キツネつき」とは、あまり医学が発展していなかったころ、病気になった人の原因がよくわからず、キツネに取りつかれたのではないかと考えたことをいいます。昔は、キツネには不思議な力があると考えられていました。

今回は、「キツネに取りつかれた人が、しんまを食ったこと」というお話を紹介します。

昔、わけのわからないものに取りつかれて、困っている人がいました。お祈りをし、このわけのわからないものを神様に仕えている女の人に乗る移らせました。

この時代は、わけのわからないものに取りつかれた人がいると、その人の近くに女の人や子ども

乗る移られ

人形を並べて乗る移らせていたのです。人形はわかる気がしますが、女の人や子どもに乗る移らせても、そのあとどうしたのだったら、疑問を感じますよね。

このわけのわからないものに乗る移られた女の人には「私は、人に災いを与える者ではありません。ただふらふらと歩いていたキツネです。お墓にある穴を家にしていました。その家には子どもがいて食べ物をはしがっています。ここにれば、なにか食

宇治拾遺物語②

著者：木明

成立時期：鎌倉時代初期

197の話を集めています。当時の人々の生活や人間の真実が、笑いやおかしみとともに書かれています。仏教的な話よりも笑い話が多くなっています。

青森県の豆しとき

「物があると思えば買って来た」云々

「お米を食べてくれる人がいる」

(「お米を食べる人がいるから、お米を食べてくれる人がいる」)

「お米を食べてくれる人がいる」といって、お米を食べてくれる人がいる。お米を食べてくれる人がいる。お米を食べてくれる人がいる。

「お米を食べてくれる人がいる」といって、お米を食べてくれる人がいる。お米を食べてくれる人がいる。お米を食べてくれる人がいる。

「お米を食べてくれる人がいる」といって、お米を食べてくれる人がいる。お米を食べてくれる人がいる。お米を食べてくれる人がいる。

たあとはい。

「お米を食べてくれる人がいる」といって、お米を食べてくれる人がいる。お米を食べてくれる人がいる。お米を食べてくれる人がいる。

「お米を食べてくれる人がいる」といって、お米を食べてくれる人がいる。お米を食べてくれる人がいる。お米を食べてくれる人がいる。

「お米を食べてくれる人がいる」といって、お米を食べてくれる人がいる。お米を食べてくれる人がいる。お米を食べてくれる人がいる。

文・お米社 三平俊正

青森県の三沢という所に旅行に行った時に「豆しとき」というお菓子を食べました。この記事に出てくるしときは米をつぶし、粉にして作った餅の原型といわれ、古くから神様のお供え物としてかかせませんでした。昔は全国的に食べられていたしときですが、今は青森を中心として北東北と北川地方のごく一部だけで食べられています。青森県内でも南部地方では大豆を加えて作る「豆しとき」が食べられています。南部地方は冷害にたびたびみまゆり米が貴重だったからです。



③ 厄除け菓子は
家で作れるのか？



さくべいを作りました!!



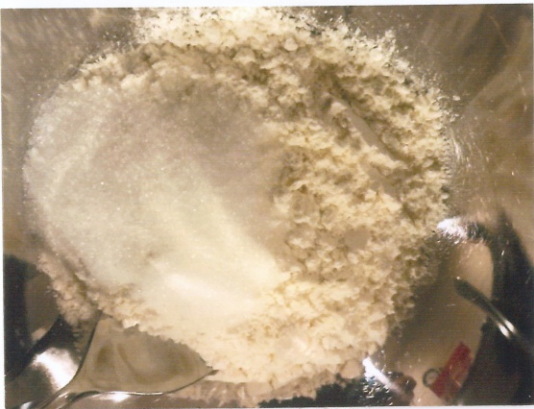
NHKの「グレーテルのかまど」というテレビ番組で七夕に食べる「索餅(さくべい)」というお菓子のことを知りました。平安時代の貴族が七夕に食べていたと言われるお菓子です。古代中国に「7月7日にさくべいを食べると1年無病息災で過ごせる」という言い伝えがあり、奈良時代にさくべいが日本につたゆると、宮中行事に取り入れられ、一般の人にも広がっていきました。その後七夕にはそうめんを食べる習慣になりますが、そうめんの元祖と言われるのがこのさくべいです。索にはなげやつなという意味があります。食べてみたかったのですがお店で見つけることはできませんでした。そこで作ってみることにしました。もともと粉と塩だけできているようですが、これは食べやすいレシピになっています。(レシピは京都の地主神社のHPより)

材料

小麦粉 250g 牛乳 50mL 砂糖 40g
卵 2個 サラダ油 大さじ1 揚げ油 適量



作り方



1. 小麦粉と砂糖をボールに入れて混ぜ合わせる。

2. 別のボールに卵を割り入れ、はしでかきまぜて牛乳を入れ、さらによくかき混ぜる。



3. 1のボールに2を流し入れ、たまがなくなるまで手でよくこねる。

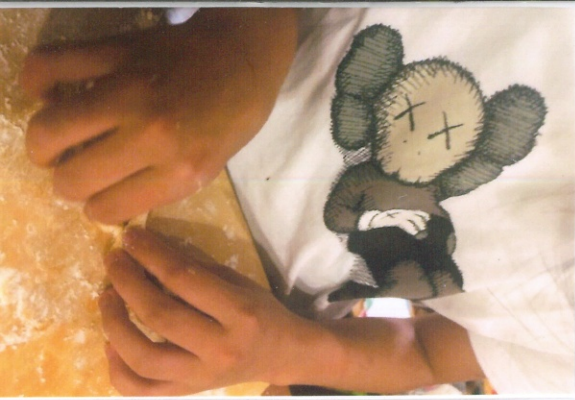
4. 表面がなめらかになったら油を加えてさらにこねる。ラップをして30分間休ませる。



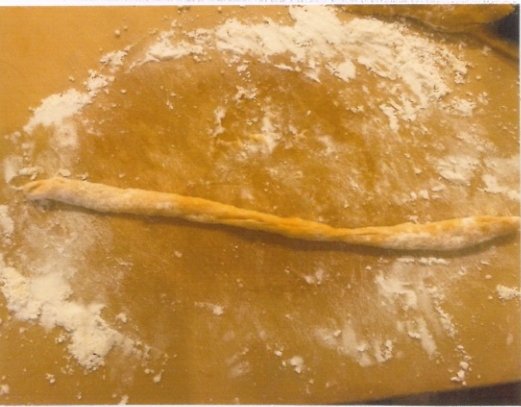
5. 生地をだいたい3等分に手でちぎる。まな板の上に、小麦粉を薄くひき、のし棒で15cmくらいにのばす。



6. ナイフでひも状になるように切り、手で20cmくらいになるまで転がしながらのばす。



7 ひもの端を片方の手で押さえて
もう一方をねじっていく




8 ひもの両端をもち上げて縄状
にねじり合わせる。



9 鍋に油(分量外/適量)を入れて
熱し、揚げる。生地が浮き
上がりきつぬ色になってから
取り出す



10 竹串でさし、生地がついてこ
なければできあがり

【感想】 

ドーナツのようなお菓子であげたて
はとてもおいしかったです。本当は
塩と粉だけで作るそうなので



もっとかたいのでは、と思いました。
長崎のアンテナショップで買ったこと
ある「よりより」というお菓子にに
ていました。束ねた糸のような形だ
と思いました。今私たちが食べている
そうめんとは全く違うと思いました。

おわりに

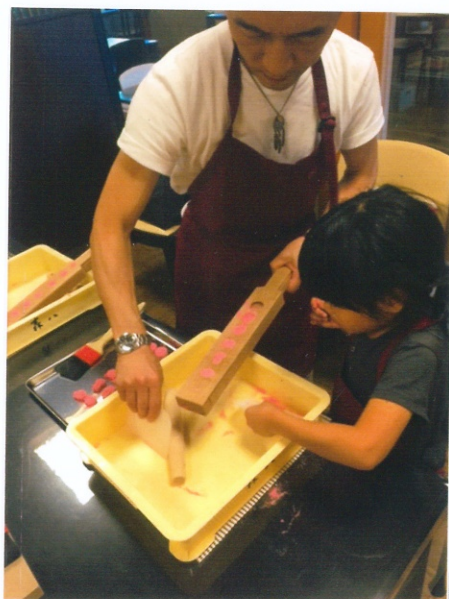
今回、厄除け・招福・占い菓子について調べてみて、日本人はただ、おいしいからお菓子を食べているのではなく、色々な思いをこめてつくったり、食べてきたりしているのだな、ということが分かりました。私たちが今コロナウイルスと戦っているように、歴史の中では度々疫病が流行し、今のようにワクチンも大きな病院もない中で、当時の人々がどんなに不安だったか、そしてお菓子にどんな気持ちを込めたのかということも分かりました。時代によって違いはありますがお菓子を食べて健康でいられますように、という気持ちはずっと昔から変わらないのだなと思いました。今、歴史の勉強を頑張っていますが、今回調べてみて、千利休や豊臣秀吉などと勉強したことと関係のあるお菓子がたくさんでてきたことも面白かったです。今まで歴史上の人物は教科書や歴史おまかせの中にでてくる人だと思っていましたが今回とても身近に感じる事ができました。

今回手に入らなかったお菓子もあります。
金沢の「辻占」や、愛知の「あかだくつわ」などです。
本で見ても、食べてみたかったのですが、売っている期間
が短かったり、その場所にいかないと食べられない
お菓子です。そのようなお菓子をその土地に旅行
して、お店の人とお話して、食べてみたいなと思っ
ました。早くこのコロナウイルスが終息するとい
なと思います。今回もうすぐ2学期が始まりますが
私は今回たくさんの厄除け菓子を食べたので
コロナウイルスに負けないように過ごせると思
います。そのために感染予防もしっかりして過ご
したい
と思います。

今までの自分が書いた自由研究を読みかえしてみ
て、本当に色々な所までかけて、たくさんのお菓子を
食べたな
と思いました。これから、日本の色々なお菓子、また、
世界のお菓子を食べていきたいです。



資料編



参考文庫

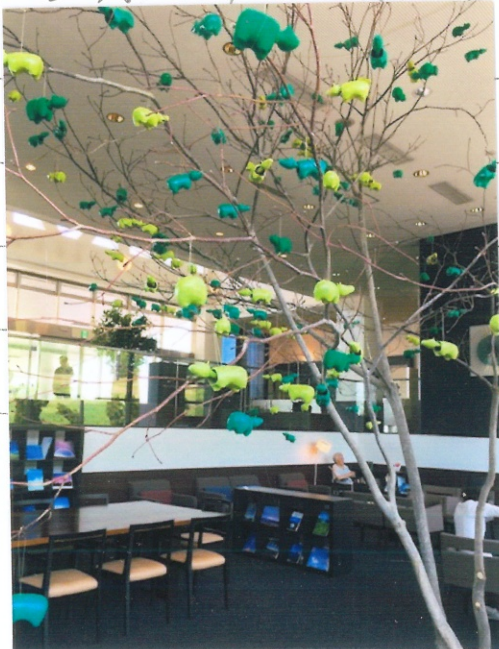


本の名前	著者	出版社	出版年
和菓子のほん	中山圭子 <small>さん</small>	福音館書店	2008
事典 和菓子の世界	中山圭子 <small>さん</small>	岩波書店	2018
和菓子を愛した人たち	虎屋書店	山川出版社	2017
美しい和菓子の図鑑	青木直己 <small>さん</small>	二見書房	2021
地元菓子	岩菜晃子 <small>さん</small>	新潮社	2013
ニッポン全国 和菓子の食べ歩き記	畑主税 <small>さん</small>	誠文堂 新光社	2017
虎屋文庫資料展第64回「福よ来い! 占いの厄除け・開運菓子展		虎屋文庫	2004
にっほんの図鑑	藤森裕治 <small>さん</small>	小学館	2015
縁起菓子祝い菓子	亀井千歩子 <small>さん</small>	淡交社	2000
モチの文化誌	阪本寧男 <small>さん</small>	中公新書	1989
つくろ!食べよう!行事食1~3	坂本廣子 <small>さん</small>	小学館 新聞社	2014
ゆくゆくお正月とおもち	奥村彪夫 <small>さん</small>	農山漁村 文化協会	2006
聞書・ふるさとのお家庭料理6 たんご・ちまき	奥村彪夫 <small>さん</small>	農山漁村 文化協会	2003
虎屋文庫機関誌『和菓子』28号	虎屋文庫 <small>さん</small>		2021
ませつの図鑑	長谷川康男 <small>さん</small>	小学館	2007
鬼滅の刃6巻	吾峠呼世晴	集英社	2017

本を借りた図書館: 豊島区立駒込図書館

行ったお店や施設

- ・くらや赤坂店(東京都・港区)
- ・ラ・コリーナ近江八幡(滋賀県・近江八幡市)
- ・湯島天満宮(東京都・文京区)
- ・池袋西武本店(東京都・豊島区)
- ・新宿タカシマヤ(東京都・新宿区)
- ・三越日本橋本店(東京都・中央区)
- ・日本橋タカシマヤ(東京都・中央区)
- ・徳島・香川トモニ市場(東京都・千代田区)
- ・森八(石川県・金沢市)
- ・一文字和輔(京都府・京都市)
- ・星野リゾート 青森屋(青森県・三沢市)
- ・おいしい山形プラザ(東京都・中央区)
- ・伊勢丹新宿店(東京都・新宿区)
- ・日本橋長崎館(東京都・中央区)
- ・表参道・新潟館ネスペース(東京都・渋谷区)
- ・磐梯山温泉ホテル 星野リゾート(福島県・耶麻郡)



参考にしたホームページ



とらや

<https://www.toraya-group.co.jp/>

たねやグループ

<https://taneya.jp/>

全国和菓子協会

<https://www.wagashi.or.jp/>

あじわい

<https://www.ajiwai.or.jp/>

厚生労働省

<https://www.mhlw.go.jp/>

参考にしたテレビ番組




NHKグレートイルのかまど「願いを込めて
七夕のさくばい」2020年7月6日放送

参考にした新聞



毎日小学生新聞 8月5日(木)

 写真撮影

お父さん

お母さん 