四季と日本の食歳時

日本料理は、自然の美しさや四季の移ろいを表現することも特徴のひとつ。なかでも季節によって、調度品や器を使い分ける昔からのこだわりは、海外ではあまり見られません。

秋の楽しみは、「芋名月」に「栗名月」

入道雲はうろこ雲に変わり、朝晩の涼しさ、日の入りが早くなったと感じると、季節は秋のはじまりです。

秋の年中行事「お月見」は、2017年は10月4日（旧暦八月十五日）の「十五夜」と、11月1日（旧暦九月十三日）の「十三夜」、そして地域によっては、これに「十日夜（とおかんや）」が追加されます。

歌川豊国「東都名所遊観 葉月高輪」（国立国会図書館蔵）

十五夜は、1年を通した満月の中でも、ひときわ美しいといわれた8月の月を愛（め）でる行事。「中秋の名月」や「望月」、その時期に収穫される里芋から「芋名月」ともいわれ、平安時代のころに中国から伝わり、その当時は主に貴族の楽しみでした。

渓斎英泉「愛宕山の秋の月 江戸八景」（国立国会図書館蔵）

その後にくる十三夜は、日本オリジナルの風習で「後の名月」、または、その頃収穫される穀物の「栗名月」、「豆名月」ともいわれてきました。ちなみに、このお月見、どちらか1つしか見ないと、「片月見（かたつきみ）」といって、縁起が悪いとされています。

諸説、また地域性もありますが、お月見には月を愛で楽しむ以外にも、五穀豊穣の願い、収穫への感謝、月の神様への感謝が込められています。

月見でいただく「団子の力」

お月見の時に欠かせないのが、団子などのお供え物。地域によってその形や内容はずいぶん変わります。関東では丸くて白いお団子、関西では里芋の形をしたお団子や、まわりに厄除けにあずきで作ったあんこをつけたものがあります。他には、その時期に獲れた野菜や果物、なかでも葡萄などのツルものは、神様との繋がりを強くするといって縁起がいいとされてきました。

そして、神様の依（よ）り代（しろ）となるすすきは、刈り入れ前の稲穂に見立て、豊作を願います。すすきには魔除けの力もあるといわれていて、月見の後は軒先につるす風習もあります。そして、この行事では必ずお供え物をいただきます。食べ物への感謝の気持ち、また、神様からの力をわけていただく、そんな思いが込められているのかもしれません。

楊洲周延「千代田の大奥 月見の宴」（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：大坪英二郎　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：2017.10.25 No.91