

セピア色になりし茂吉の追悼号

しみじみと読む五十八回忌今日

(R)

お菓子も春・・・

少し前から、お菓子屋さんで「うぐいす餅」「桜餅」を見かけます。昔からの和菓子ですが、毎年春を待つ思いを頂いているようです。

桜餅は関東（長命寺門前・徳川吉宗の時代）、道明寺（大阪・菅原道真公由来）は関西を中心に広がったものだとか。関東風は小麦粉を水で溶いて薄く焼いた生地を餡を包み桜の葉の塩漬けを巻きます。関西風は道明寺粉という、餅米を2日ほど水に浸し、蒸したものを天日に干し、粗く挽いた餅粉を使用します。手間暇のかかる道明寺粉ですが、優秀な保存食品です。道明寺の食べられている地域を調べてみると関西、四国、九州はもちろん山陰、北陸、庄内、津軽、北海道と広がっていて北前船の航路のようです。最上川では、稲船が難破すると川沿いの百姓が引き上げにたのまれ、濡れた米は人々が払い受け「かぶたれ餅（川浸餅）」を作ったと云われます。川端地区にある琴平神社の北前船の絵馬を見ると、難破することもあったのだらうと思えます。「米粒粗末にするとばちあたる。」とか「米粒の中に神様がいる」「飯粒残すと目（まなぐ）つぶれつぞ。」と代々お米を大切に作る気持ちを教えられてきました。

昔の大石田駅の待合室の看板に久持良餅くちじょうの由来があり「この辺りの保存食で猟師もこれを持ち何日も狩りに出かけた。この地が発祥。」と。保存食は暮らしに欠かせない美味しく、大切な文化です。・・・

東風凍を解く(とうふうこおりをとく)

2月4日～2月8日頃

節分が過ぎると少しずつ降る雪の量が減ったように感じます。この時期、五穀豊穰・無病息災を祈っての念仏があります。「数珠回し」です。一軒一軒回り念仏を唱え、最後の家でおもてなしを受けます。また、玄関にとろろを撒いて、風がはいつてこないようにと防ぎ、健康を祈ります。(き)

黄鶯睨皖く(うぐいすなく)

2月9日～2月13日頃

2月11日、南通りでは毎年「年祝い」が行われます。厄年に当たっている方がおもてなしします。今まで生きてきた幸せに感謝し、祝い又今年一年悪しきことなく無病息災を願い神主さんからお祓いしていただき、なおらいでは賑やかにおいしいお弁当やお神酒を頂きます。今年は米寿の方が三人も。(M)

魚氷に上がる(うおこおりにあがる)

2月14日～2月18日頃

私が小学生の頃、スキー板は店で買うのではなく大工さんに造ってもらっていた。桜の木が滑りがよいとされていた。スキー靴は無く長靴に締め具を括る。ストックも自分で工面していた。滑走は直滑降のみで回転は邪道と思っていた。義務教育が終わるとスキーも終わるので後輩に譲った。(海藤忠男)



2015.2.14 雪まつりより

読書会だより⑬

大石田の立春のころ

七十二候より

大石田町立図書館

立春の日は穏やかな天候でしたが、雪はまだまだ油断できません。毎年この時期に、公民館で「合同歳祝会」が行われ、町内会のみんなでお祝いします。神前に、お神酒のほか数々の品を供え、神主さんにお祓いをしていただき、玉串を捧げ、感謝と願いをこめて拝礼します。神事後、直会。謡曲の披露、乾杯、なごやかな祝宴と続きます。長年受け継がれてきた行事です。

(い)