

豆と生活

小豆と俳句(1)

塩田芳之(神戸女子大瀬戸短大教授)

小野謙二(倉敷市立短大長)

俳句は他の詩より身近かに感じられるため、奥深さは別として俳句を作ったことがないという人は少ないと思われる。専門家の句には感覚の鋭さに感心させられるもの、難解なもの等色々あるが、素人の句にも心を打たれるものがある。様々なものが題材にされる中で小豆および小豆に関連した食べ物を詠んだ、或いは読みこんだ俳句がかなりあることを知り、小豆に少しばかり関係した者として興味を持って調べてみた。

芭蕉、蕉村、一茶といった江戸時代を代表する作者をはじめ、子規、碧梧桐、虚子という明治の俳句復興の先覚者から現在まで多くの変遷を経ながらも、小豆のみならず豆を題材とした句は非常に多い。調査した中の一部しか紹介し得ないが、今回は小豆をとりあげた。鑑賞した句があるものについてはその概要を紹介した。名句もさることながら戦争中の生活を思い出して読んだ句の中には涙なくしては読めないものもあった。(昭和萬葉俳句集、豆に関連していないので割愛した。)

戦後間もなく俳句第二芸術論が出たとき、俳句界からその論文に匹敵する反応がなかったことを残念に思った記憶があるが、第二芸術とい

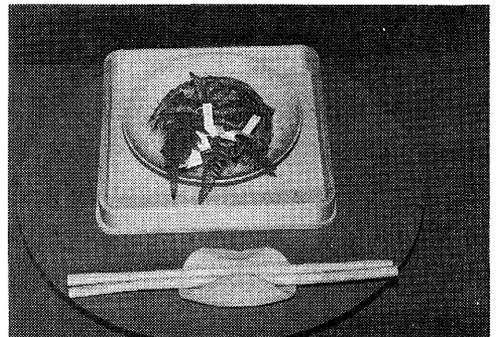


図1 上加茂神社に供えられた小豆粥(1月15日)

われても俳句はやはり日本人の心に深く根ざしていると感じられる。以下、いくつかの項目に分けて紹介したい。

小豆粥

正月十五日の小豆粥が最も一般的である。小豆粥は中国から伝わったとされ、韓国でも、この日小豆粥を食べる。(六世紀半ばに書かれた荆楚歳時記に「正月十五日作豆糜」「冬至日量日影 作赤豆粥以禳疫」とある) 延喜式、土佐日記、枕草子、宇津保物語等にも書かれ、江戸時代には日本歳時記、守貞漫稿、諸国風俗問状答など多くの書物に歴史、粥占いその他の小豆粥に関する行事、習慣が記されており、邪を

避ける、災禍を除く、豊作を祈る等の効果を期待している。(家を新築したとき、魔物が入らぬよう小豆粥(家移り粥)を作る習慣があったが「小豆粥 家の煙の立てはじめ」という川柳がある。(以下紹介する川柳は江戸時代のものである)) 冬至は太陽の復活の日として上述のように疫を禳う日とされている。

京都 上賀茂神社では正月十五日小豆粥が供えられ(図1)、下鴨神社では有志の人達によって小豆粥が振舞われる。また、粥占いでは東大阪の枚岡神社が有名である。

葉膳料理には五味(酸、苦、甘、辛、鹹)、五性(寒、熱、涼、温、平)があり、小豆は甘酸、平(和漢三才圖會にも書かれている)で補性(生理機能の衰えや不足を補う)の性質を持つが利尿作用などの瀉性の性質が強いといわれる。小豆の効能として、消炎、解熱、健胃、利尿、消痛の効果が有り、水腫、脚氣、下痢、できもの、浄血、腎炎によい。利尿作用により体内の余分な水分を除き腫れものを治すとされている。具現益軒は養生訓の中で多く不可_v植物の中に小豆をあげている。

味ふや蠅も止観の小豆かゆ 寥 和
朝の月冬至の赤豆煮へこぢれ 風 光
祝ひ日の冴へかへりたる小豆粥 岱 水

正月十五日、小豆粥を前にして凍てつくような寒さとするがすがしい気持ちが感じられる。

吾子が頬にしたたかつけぬ小豆粥 尾崎紅葉
明日死ぬる命めでたし小豆粥 高浜虚子
もり入れる三盆白や小豆粥 小沢碧童

小豆粥ではないが、赤飯にごま塩をかけて食べる地方が多いが砂糖をかける地方もある。この句は食べるために小豆粥に砂糖を盛ったのであろうか、それともお供えのためであらうか。

小豆粥祝ひ納めて箸白し 渡辺水巴
天われにこの寿を賜ふ粥柱 富安風生

粥柱とは小豆粥に入れる餅のことである。

轆鳴いて相模は晴れぬ粥柱 原 石鼎
貧乏も師匠ゆずりや小豆粥 久保田万太郎

祝い日の小豆粥を食べながら貧乏といっても明るい情景がかもしだされているように見える。ねこ舌のおくるる箸や小豆粥 及川 貞

正月十五日は、一年の邪気を払う行事として小豆粥を食べる。ねこ舌の作者は熱い小豆粥が仲々食べられないので少しづつ吹いて食べる。食べ残してはよくないと思うとかえっておくれ勝ちになってしまう。(山崎ひさを)

紅梅のこぼれし様や小豆粥 南 山
陰暦ではもう紅梅が咲いているかもしれない。

その花が粥の中にこぼれているように見える。うかうかとはや十五日小豆粥 山下松仙
頼みあふいのち二つや小豆粥 吉井莫生

向いあって静かに小豆粥を食べる。老夫婦であらうか。

小豆粥大和の国に人となり 奥田可児
小豆粥は中国から韓国を経て伝わったが、韓国の小豆粥は粥もその色もかなり濃厚である。やはり日本の小豆粥に日本の伝統を感じる。

君癒えよ今日松とれし小豆粥 新田汀花
山の温泉に泊りなじみて小豆粥 森 白象
太箸の色つきにけり小豆粥 木 權

室町時代、七代将軍足利義勝は十歳で将軍になり、その初めての正月に雑煮を食べていたとき箸が折れた。家臣達は何か悪いことが起きるのではないかとささやきあった。間もなく若い将軍は落馬して、それが原因で死亡した。それから正月の祝膳には太い柳箸が使用されるようになり、この箸を「太箸」と呼んでいる。(一式八郎)

椿 餅
椋、椎、楠、椿など常緑で葉の表面に艶があ

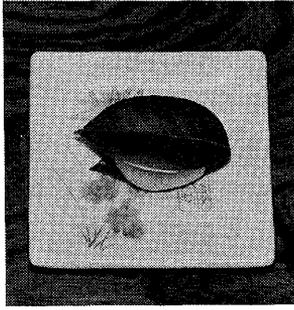


図2 椿餅

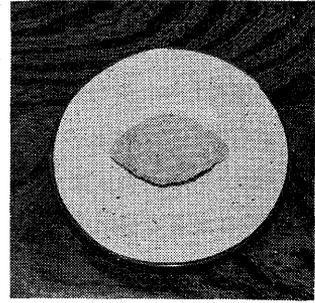


図3 鶯餅

る樹木は照葉樹林と呼ばれるが、ヒマラヤ山脈の南麓から雲南高地、江南地方の山地を経て日本の西南部に到る地域を照葉樹林帯といい、共通した文化が認められている。古代日本ではツバキに霊力を感じていたといわれ、記紀、葛葉集にも椿が登場し、古代から日本人の生活と深くかかわってきた。(椿油は奈良時代既に使用されていた)春に咲く木として椿の文学が作られたといわれる。

空穂物語、源氏物語に「つばいもちゐ」の語が見える。(古事類縁) 類聚名物考に椿の葉に木の病とて葉化し丸く餅の如く腫るる物あり、是を椿餅と云、小児とりて喰ふ、甚味甘し、京にて見たり、思ふに是より習ひて椿餅と製してその葉に付ると思はる。(古事類縁)と書かれている。干飯を粉にして甘葛でかためたようである。道明寺粉に砂糖を加え、水でこねて蒸した餅に餡を入れ、上下を二枚の椿の葉でおさえるのが普通であるが、上新粉を使ったものもある。季節は草餅、桜餅よりも早く椿餅が出る期間は短い。

妻あらず盗むに似たる椿餅 石田波郷
妻不在の日、お茶でも飲もうかと戸棚をあけてみると思いがけず椿餅があるではないか。戸棚から出して椿餅を口に入れなが妻がいたら熱いお茶でも入れてくれたであろうにと、今の自

分がまるで盗んで食べているような気がして思わず苦笑してしまう。(山崎ひさを)

京は未だしばらく寒く椿餅 青木紅酔
椿餅母の手いつも荒れてゐし 橋本月登
椿餅嘆きは帯のきつさ程 河野多希女
椿餅宵にてすみし法事かな 関戸靖子
いささかの香をなつかしみ椿餅 中田余瓶
葉一枚のせて即ち椿餅 青木滄浪

鶯餅

白玉粉を水でこねて蒸し、砂糖を加えてこねた求肥であんを包む。これを腰高にととのえ、両端をとがらせ青大豆粉をまぶして色も形も鶯に似せる。梅の花と共に姿を見せる鶯、これが和菓子屋に並ぶと春の訪れを感じさせる。

古今名物御前菓子秘伝抄(1718)、古今名物御前菓子図式(1761)、菓子話船橋(1841)に鶯餅は見当たらないので比較的新しいものと思われる。

温き包む鶯餅や京の雨 鳥不関
鶯餅の持重りする柔らかさ 篠原温亭
街は雨鶯餅がもう出たか 富安風生

「街の雨」ともされる。昭和12年作、鶯の鳴きはじめる二月頃から売り出される。静かに降る雨は未だ冷たいがどことなく春を感じさせる。そうした街の雨の中、ある菓子屋のウイン

ドの中に鶯餅を見つけ、思わず口に出た言葉がそのまま句になった調子でそれが成功している。

(麻生磯次)

しとしと雨が降っている。春は未だ遠いようだがどこか早春の気配がする。鶯餅を見てやはり春はすぐそこまできているのだ。くだけた口語調が巧みに駆使されている。(山崎ひさを)

はしたなき鶯餅の黄粉かな 野村喜舟

鶯餅を上品に食べるのは難しい。はしたなきという言葉からその場の雰囲気を感じられる。

鶯餅帰心うながす置時計 阿部みどり女

手にはたくうぐひす餅のこぼすもの 高浜年尾

うぐひす餅は指の腹よりやはらかき 日野草城

如月きさらぎや日本の菓子の美しき 永井龍男

春二月となれば日本の生菓子も鶯餅、椿餅などさまざまの春らしい装いを凝らして出てくる。

そのささやかな美しさをたたえた。(山本健吉)

(鶯餅とは限らないがこの項へ入れた)

亡き人にうぐひす餅をひとつづつ 黒田杏子

亡き人が複数なのか、捧げる人が複数なのか、

私は亡き人が複数の場合を思い描いた。合同慰

霊祭の斎場で位牌の並ぶ前に一つづつうぐひす

餅を供えた。一人ひとりの冥福を捧って長い合

掌の時間が流れて行く。(山崎ひさを)

数珠じゆずの手に鶯餅の粉こぼす 大場美夜子

早春の寺の縁日、参詣の帰途、茶店に立寄った

老婦人達、鶯餅をつまみながら話に興じ入っ

ている。数珠を持つ手に鶯餅の粉がこぼれかか

っている。(山崎ひさを)

吾子愛し鶯餅の粉が頬に 磯野莞人

小さいあどけない子の頬に鶯餅の粉がついて

いるのもいとしいものである。

父の忌のうぐひす餅に口汚す 鈴木節子

しらけたる席に鶯餅が出て 中村苑子

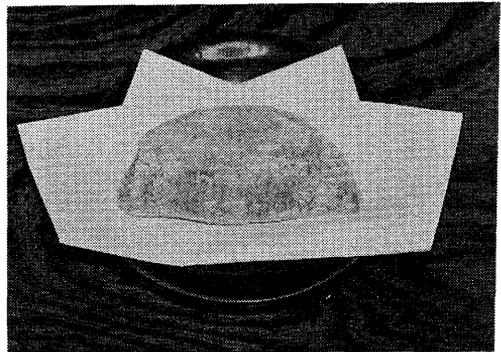


図4 草餅

草餅

現在、草餅は普通上新粉に水を加えて捏ね、蒸籠で蒸したのち、茹でて小さく切ったよもぎの柔らかい葉を搦鉢ですったものをまぜて搗き、これで餡を包んで作られる。

倭名類聚抄(931~938)には、久佐毛知比と書かれており、平安時代の頃は母子草(春の七草の一つ、オギョウ(ゴギョウ))が用いられ(和泉式部の歌に「ははこもちる」という言葉がある)、三月三日にこの餅が作られ、室町時代以降は蓬が使われた(蓬餅といわれた)。六世紀の頃、中国では三月三日の上巳にハハコグサの汁と蜜を合わせそれで粉を練ったものを疫病よけに食べる習慣があり、これが日本に伝えられたと考えられる。

蓬は北半球に広く分布し種類も多く、モグサにする品種、回虫駆除のサントニンの原料になる品種などあり、薬草としては止血、月経不順、打ち身、腰痛、痔痛、高血圧に効果があるといわれる。蓬に邪気を払う力があると信じられたので草餅にして体内に摂取することにより病魔を退け、心身を健やかにし、長寿をもたらしてくれると期待された。「餅になる草が変じて赤団子」という川柳がある。同じ草が餅になったり、灸をすえるのに用いる艾もぐさになったりする。「赤団子」は艾のこと)

民話に、何も食わないという女を女房に迎えた男が、女房がぼた餅を作って頭の中の大きな口へほうりこんでいるのを見てびっくりする、女房は見られたことに気づき鬼になって追いかけるが男は菖蒲と蓬の間に隠れて助かるという話があり、蓬と菖蒲は魔よけになると信じられた。

草餅を詠んだ句は非常に多い。

両の手に桃と桜や草の餅 松尾芭蕉

この句の前書きに「富花月」(くわけつにとむ)「艸庵に桃桜あり、門人に其角、嵐雪有^{あり}」とある。「花と月、両方の景観をほしのままにする」「草庵に桃と桜両方とも咲き、桃桜にも比すべき、其角、嵐雪を迎えて草の餅を祝う」ということ。(大谷篤蔵、中村俊定)

(榎本其角、宝永4年2月没47才、服部嵐雪宝永4年10月没54才)

青ざしや草餅の穂に出でつらむ 松尾芭蕉

青挿とは青麦を炒って臼でひき、細くひねった菓子のこと(枕草子にも出る)。本来、青ざしは夏のものであるが、その色と形が草の穂に似ているので春の草穂が穂になってできた、青むぎが夏に穂を出すように春の草餅が穂を出したのでであろうといった。(大谷篤蔵、中村俊定)

鶯の来て染めぬらん草の餅 服部嵐雪

庭木を少し忙しげにとびかっている鶯の色が目目の草餅に染ったように見える。

草餅に我が苔衣うつれかし 与謝蕪村

「苔衣」は僧や隠者の衣服のこと

(芭蕉は水墨で、平面で静の世界、それに対し、蕪村は色彩で、立体で動の世界と比較される(永田龍太郎))。

草餅や片手は犬を撫でながら 小林一茶

おらが世やそこの草も餅になる 小林一茶

53才の句、前年妻を迎えた。長い放浪の果

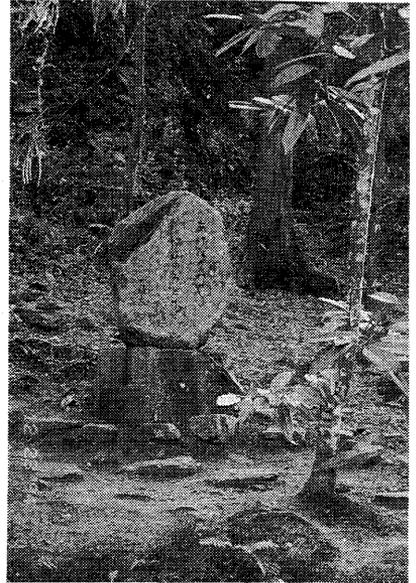


図5 山頭火の句碑(広島県 仏通寺)

あけはなつや 満山のみどり

てに行きついた安住の故郷、食うことに心を労した者にとって土から食べ物が湧いて出ると思うことは何と楽しいことであつたろう。(暉岡康隆、川島つゆ)

大佛に草餅をあげて戻りけり 正岡子規

草餅を茶受けにするや奈良の宿 河東碧梧桐

草餅の重の風呂敷紺木綿 高浜虚子

本尊にと持たせよこしぬ草の餅 高浜虚子

よばれる草餅の香もふるさとにちがく

種田山頭火

旅は何となく草餅見ればたべたくなつたべ

種田山頭火

放浪の俳人の姿がしのばれる。池田遙邨の絵によく表わされている。

婦省子に朝一白の蓬餅 松村倉石

婦省の子を持つ親の心鐘は誰も同じである。

助六のうはさあれこれ草の餅 久保田万太郎

乳垂るる妻となりつも草の餅 芥川龍之介

月越しの咳抜けにけり蓬餅 水原秋桜子

草餅の濃きも淡きも母つくる 山口青邨
 草餅の柔らかければ母恋し 川端茅舎
 草餅つまむ太古の巖を撫でて来て 西東三鬼
 草餅の色の濃ゆきは鄙めきて 高浜年尾
 草餅や庇にのれる風暖簾 皆吉爽雨
 草餅を頬ばりし時 目が会ひぬ 星野立子

ちょっと大き目だけど思いきって頬ばった途端向かい側にすわっている人と目が合った。口のまわりには黄粉がついている。そのばつの悪さ、目はテレ笑いをして相手も困っている。そんな心理の綾がそのまま伝わってくる。(星野椿)

草餅や古る山里の言雅び 松本たかし
 草餅や川に栄えて過ぎし町 川内清明

道中の往来や川の運輸で栄えた町は今は見る影もなくさびれてしまった。それも時代のなせるわざだが、ふと立寄った茶店の草餅だけが昔のおもかげを伝えてくれるように思えた。草餅に往昔をしのぶはふさわしい。(大野林火)

草餅を子と食ひ弱くなりしかな 石田波郷
 庭先に廻りてひとつ草の餅 草間時彦

午前草餅を搗いて、午後、近くのお寺で草餅句が開かれる。遅れて行って餅搗きはすでに終り、皆は句会場へ移っていた。その奥さんが「ひとつ摘んでいらっしやい」というので庭先に廻って縁に腰を下してご馳走になった。草餅といえば和菓子屋で売っているのを思い出す。草の餅というと手製のものを思わせる。私はこの句に草餅という言葉は使いたくなかった。草の餅と言いたかったのである。(草間時彦)

草餅や食たしかなる喜寿の母 古賀まり子
 草餅が届く楽屋の昼下り 吉田松籟

或る楽屋に取材に訪ずれていたとき、たまたまその楽屋に差入れの草餅が届いた。華やかな楽屋、昼下り、草餅、あわただしい中にも午後の長閑な楽屋風景がみえるようで楽しい。(山

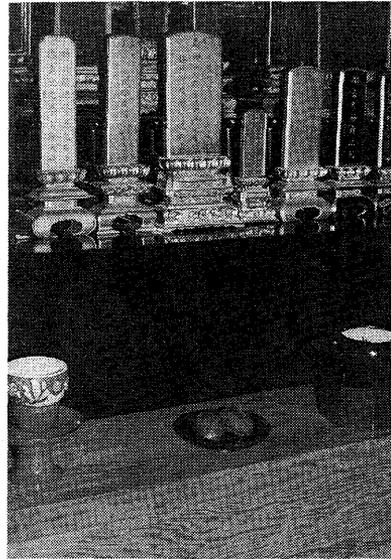


図6 ぼた餅 (岡山県 青雲寺)

崎ひでを)

草餅を焼く天平の色に焼く 有馬朗人

ぼた餅

宇治拾遺物語(鎌倉時代)に僧たちがかいもちひを食べるのに、寝ていた子供が一度呼ばれただけで起き上るのもためられ、もう一度呼んでくれたら起きようと思っていたら呼んでくれなかったという話がある。このかいもちひは牡丹餅の類とされている。本朝食鑑(1697)にはぼた餅の作り方が記されており、「隣知らず」「夜舟ともいう」とある。作っていることが隣にわからない。暗中で舟が着いたのかどうかかわからない、着くと搗くをかけることからきているということである。また、民家の食にして貴人はあまり食べないとあるが、約150年後に書かれた守貞漫稿(1853)には菓子屋の精製した牡丹餅が折詰にされるとある。物類称呼(1775)にははぎの花またおはぎといい、ぼた餅といふは女の詞なり、関西および加賀にてかいもちと云、ぼた餅とは牡丹に似たるの名にして(略)

煮たる小豆を粒のまま散しかけたるものなれば
萩のはなの咲きみだれたるが如しと也よって名
とすとある。

牡丹餅とお萩を同じとする地方が多いが区別
している地方もある。鶴藤氏によればきな粉を
つけたものをぼた餅、あんをまぶしたものをお
萩と区別している地方、ぼた餅は通常の言い方、
お萩は上品な言い方としている地方もある。宗
派を問わず、彼岸には仏壇にぼた餅が供えられ
る。

亥の子は陰暦十月の初めの亥の日の行事で、
その年の新穀でついた亥の子餅を食べて祝う。
平安初期から宮中で行なわれ中世以降盛んにな
った。この日に餅を食べれば万病を除き長寿を
保ち子孫を繁栄させるという。室町時代、赤黄
白黒青の五色があったというが、赤は赤小豆の
汁で彩色されたという。のちぼた餅を作るよう
になった。(日本年中行事辞典)

命婦みょうぶよりぼた餅たばす彼岸哉 与謝蕪村

命婦とは五位の女官、のち中臈の女房の称と
なった。たばすは貯はす、下さるの意。ある人
尋ねたところ、命婦さまが里に帰っておられて
お彼岸の牡丹餅をくださったので、ご一緒にご
馳走になったという意味、高貴な女房と卑近な
牡丹餅の組合せに可笑しさを求めた句。(麻生
磯次)

ぼた餅や藪の佛も春の風 小林一茶

一茶の句文集の一節に、昔、ママ母がママ子
に十日程食事を与えずに飯を盛った椀を見せび
らかして、これをあの石地藏が食べたらお前にも
飯をやろうといった。ママ子は石佛の袖にす
がりついてお願いするとふしぎや石佛はその飯
を食べた。さすがのママ母も心を改め自分が生
んだ子とへだてなく育てた。その地藏菩薩には
今もお供物がたえないと書いてそのあとへこの

句をつけている。

ぼた餅の来べき空地初時雨 小林一茶

文化七年作、陰暦十月の亥の子の時分、わび
しく降る時雨空を仰いで亥の子餅を祝う季節で
あるのでどこからかぼた餅を配ってきそうなの
だと戯れた句。(麻生磯次)

オ萩クバル彼岸ノ使行き逢ヒヌ 正岡子規

明治34年9月24日(秋分)、子規の日記「御
臥漫録」に次のように書かれているという、「陸
羯南日本新聞社社長」ヨリ自製ノ牡丹餅ヲ
モラフ、此方ヨリハ菓子屋ニ誂ヘシ牡丹餅ヲヤ
ル、(略)(病人の家で拵えたものより衛生的だ
からという理由で)何ニセヨ牡丹餅ヲヤリ牡丹
餅ヲモラフ、彼岸ノヤリトリハ馬鹿ナコト也」
とのこと。この日、昼食に粥、さしみ、梨など
と一緒にこのお萩を食したとある。(草間時彦)

彼岸の牡丹餅の木皿を重ね 河東碧梧桐

大正6年の作

かさねゆくとし持ちて牡丹餅を南天を一村の衆

河東碧梧桐

昭和8年の作、碧梧桐は変遷の末、ルビ付俳
句を作り、弟子から反撥を受け俳句界から引退
することになる。

ぼた餅に夕飯運き彼岸かな 高浜虚子

旅は春赤福餅の店に立つ 高浜虚子

玄猪餅牛の口へも二つ三つ 西山泊雲

陰暦十月は亥の月でこの月の亥の日に餅を食
えば無病息災という中国の伝説に基づいてわが
国でも平安朝の頃から行なわれた。日本歳時記
(1688)、嬉遊笑覧(1830)、貞丈雜記(1843)
にもこの日小豆餅などを作ったことが書かれて
いる。農村では亥の子の神を田の神と信じた所
が多く、新穀の小豆餅または牡丹餅を作って祝
う所が多かった。牛を農耕に使っていた頃は牛
も家族の一員であった。飼主の愛情が感じられ
る。

旅の或る夜はお彼岸団子のうまいこと

種田山頭火

山茶花の紅つきまぜるあのご餅 杉田久女
わが宿は館ころ餅にちる花ぞ 芥川龍之介
母が作りし牡丹餅近隣に配る幸 楠本憲吉

母は料理の名手であった。ことにちらしずしと牡丹餅とチヌ御飯は名手であった。私はこれを近隣にお配りするのを榮譽と思っていた。近隣のお嬢さんたちも習いに来る程の名手であった。(作者自身の感想)

牛売れて彼岸のおはぎふるまへり 大浦八重子
砂糖なき盆のボタ餅国敗る 関口ふさの
戦後第二次大戦を思い返して詠んだ句である。ボタ餅を作ることができたのはまだ恵まれた人である。

川柳を二首、「お萩配っておきなよと二度目云ひ」「二度目」とは後妻のことで先妻の命日にお萩でも配っておけばよいという。「ぼた餅をいさぎよく食ふ嫁の里」「いさぎよく」は遠慮なしの意。

桜餅

関東では小麦粉で作った薄い焼皮であんをくるみ、塩漬の葉で巻く。関西では道明寺粉を蒸して搗き、これであんを包み、塩漬の葉で包ん

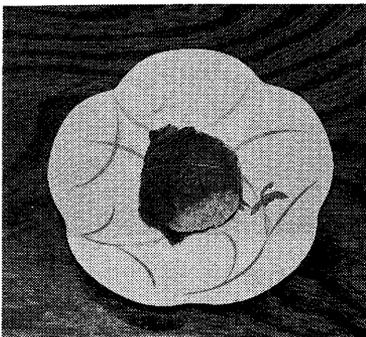


図7 桜餅

だものを考える。(松下幸子)

桜餅の先祖は江戸向島の「長命寺桜餅」で、元禄年間、この寺の掃除夫をしていた山本新六という人が沢山の桜の枯れ葉を見て桜の葉で餅を包むことを考えたといわれる。桜の若葉を塩漬けし、これで包んだのが塩味と桜の葉の香気です。好評であったという。(お菓子の歴史) 嬉遊笑覧(1830)には「近年隅田川長命寺の内にて桜の葉を貯へ置て桜餅とて柏餅のやうに葛餅にて作る。始めは粳米にて作りしがやがてかかへたり」とある。

川柳に「焼きながら女房の食ふ桜餅」という句がある。吉原の帰り土産に買った桜餅を女房が焼もちをやきながら食べる。逆に「かぎつけて女房は食わぬ桜餅」という川柳もある。

桜餅に使われる桜の葉は大島桜が良く、葉も一緒に食べることができる。ほんのり赤く着色した桜餅がほとんどである。

桜の葉の香りはクマリンという物質で葉の中ではブドウ糖と結合したメソロトシドという配糖体として存在しているが、塩漬中に酵素によって糖が切り離されクマリンが生成する。熱湯につける(塩抜き、殺菌を兼ねる)と揮発し強い芳香を放つ。

桜餅が竹の皮のまま解かずにある 河東碧梧桐
三つ食へば葉三片や桜餅 高浜虚子

葉ごと食べよと桜餅食べる人(狩行)の句のように葉の塩味と餡の甘さの組合せが決め手のような気がする。この虚子の句は明らかに葉を食べていない。桜餅の魅力は塩漬の葉にもあるが、葉は食べるものか残すものか、結論がでないうちに季節が移っていってしまう。(広橋定子)

桜餅女の会はつつましく 高浜虚子
桜餅くふや都のぬくき雨 飯田蛇笏

花は未だ二分どころなり桜餅 富安風生

桜が咲くには未だ少し早い頃に出る。塩漬けされた桜の葉の香り、餡の甘い香り、薄い皮のたおやかさがうれしい。日頃甘いものに興味を示すことの少ない酒好きも桜餅の出回る季節になったのかと喜ぶ。(広橋定子)

とりわくときの香もこそ桜餅 久保田万太郎
ひるまへに売れて店閉づさくら餅 水原秋桜子

東京、向島の長命寺の桜餅は有名である。昼前に売切れて店を閉じたのはその長命寺なのか、それともどこかの小さな和菓子屋か、さくら餅専門の店でないといけない。午後には店を休むということはのどかさの反面、名代の菓子にかける職人の意気込みでもある。(山崎ひさを)

競漕の雨となりけり桜餅 高野素十

薄紅梅の色をたたみて桜餅 中村汀女

子を生んでやつれし妻や桜餅 日野草城

桜餅闇のかなたの河明り 石田波郷

わが妻に永き青春桜餅 沢木欣一

さくら餅死亡広告欄さだか 飯田龍太

やや熱き茶もて子と食ぶ桜餅 楠本憲吉

くずさざる膝こそ未婚桜餅 塩崎 緑

未婚の若い女性が想像される。男と同じようにしっかり仕事をし、起居振舞もよく、現代女性の一つの姿である。きちんと正座してさくら餅を頂くその姿勢もいさぎよい。(山崎ひさを)

紙にのせ膝にいただく桜餅 今谷暢子

ふところから出した真白な懐紙に桜餅を一つ、つつましやかにとりわける女客「膝にいただく」できちんと正座した私服姿が思い浮ぶ。春昼の静かな茶室、それとも少しく改まった会合での一シーンであろうか。(山崎ひさを)

桜餅明日嫁ぐ娘の手のひらに 楠本純子

娘の結婚式前夜、母と娘のいたわりあう心が通う、その心のあらわれが桜餅をすすめる母親と手のひらでうける娘なのである。この一句に

盛り込みたい親の様々な思いを桜餅以外すべて削ぎとった、それが訴える力となっている。(楠本憲吉)

書類積む机の偶にさくら餅 草部 薫

勤務先の事務机、その上には書類がうず高く積まれている。その机の片隅に紙に載せたさくら餅が一つ置いてある。三時のおやつであろう。熱いお茶も一緒に配られてくる。何とか早く一と区切つけて一と息つきたい。ある職場の寸景である。(山崎ひさを)

鳶が来る空のふところさくら餅 寺田京子

鳶がびゅうひよろひよると鳴きながら空に輪をかいている。見えかくれするのか声だけが聞えるのかもわからないが、峡のふところの温寂閑雅な場所でさくら餅を楽しんでいる。永年病床にある作者には閑かに聞える鳶の声もどんな音色にひびいたことか。温もりを見せた春の表情に冷えの走るのがのぞかれる。(松尾靖秋他)

桜餅母失ひし子に買はむ 吉村千秋

職員室煙草臭くて桜餅 吉沢紀子

柏餅

柏の葉にも邪気を払う力があると考えられた。「大小で配って歩く柏餅」という川柳があり、

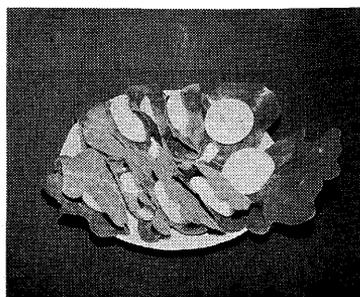


図8 柏餅

(向う側 さるとりいばらの葉)
(手前 柏の葉)

大名の世継ぎの若君の初節句には立派な武士が柏餅を配って歩いたという。「軍勢の催促に来る柏餅」という川柳もあるが「軍勢」は紙兜をかぶった男の子のことで情景をよく表わしている。

粽は中国から伝わり倭名類聚抄（931～938）にも記されているが、柏餅は江戸時代からのものと思われ、東日本ではカシワの葉、西日本ではサルトリイバラ（サンキライ）の葉で包むことが多い（朝日百科）。

守貞漫稿（1853）には「京阪ニテハ男児生レテ初ノ端午ニハ（略）粽ヲ配リ、二年目ヨリハ柏餅ヲ贈ル（略）江戸ニテハ初年ヨリ柏餅ヲ贈ル（略）米ノ粉ヲ子リテ圖形扁平トナシニツ折トナシ、間ニ砂糖入赤豆餡ヲ挟ミ柏葉大ナルハ一枚ヲニツ折ニシテ包之、小ナルハ二枚ヲ以テ包ミ蒸ス（略）」とある。（故事類縁）古今名物午前菓子秘伝抄（1718）には塩あんを使うように書かれている。世事百談には寛永の頃より後のことかとある。屈原が汨羅に身を投げたという中国の物語から生じた端午の粽の話はよく知られている。端午の節句はわが国では

奈良時代から行事として行なわれ、江戸時代に盛んになったといわれる。菖蒲酒を飲み、柏餅を食べた。

金襴の袱紗ゆゆしや柏餅	村上鬼城
凹皿に齒朶敷く節句や柏餅	河東碧梧桐
折の蓋取れば壓されて柏餅	高浜虚子
柏餅古葉を出づる白さかな	渡辺水巴
裏庭の柏大受樹や柏餅	富安風生
手づくりの柏餅とて志野の皿	水原秋桜子
水筒に新茶あふるる柏餅	水原秋桜子
家ふかく昼の一燭柏餅	中村草田男
柏餅口へ集まる老の皴	田川飛旅子

長谷川町子の画く老婆は口元のところ、鼻の下に縦皺が二、三本くっきり描きこまれている。対象をみつめてその本質を掴みとろうとするとき、表現の手法は違っても結論は同じの感を抱く。（山崎ひでを）

柏餅食べてしばらく葉を愛す	浦野芳南
「UFO」を唱う孫居て柏餅	光法良子
たたみたる葉の起き上る柏餅	三河まさる