

豆と川柳 ① 小豆と川柳

塩田 芳之

俳句も川柳も五・七・五で表現されるが、川柳では形よりも自分が表現しようとする内容をいかに大切にするかが重要である(斉藤大雄『川柳入門』)。大きな違いは俳句は花鳥風詠で川柳は人間風詠であるといわれ(岸本水府)、従って俳句には季語があるが(山頭火や放哉は季語にとらわれていない)、川柳にはない。また「や」「けり」「かな」という切れ字もない(現代川柳では用いるようになってきた〔斉藤大雄〕)。

吉井勇は歌にも俳句にも表現できない川柳独特の境地があると述べ、また川柳には「穿ち」「軽み」「笑い」の三要素があり、さらに時実新子は心を打つもの、人間を詠んだもの、文学として価値のあるものとしている。

一般的に川柳は、柄井八右衛門(雅号：川柳、享保3〔1718〕年～寛政2〔1790〕年)が祖とされ、五代目川柳まで句集167篇が刊行され、初代川柳が確立した川柳は「俳風柳多留」として出版された(初代川柳が選を担当したのは初篇～24篇)。後世、こ

の頃の川柳を古川柳と呼んだ(杉山昌善『現代川柳入門』、時実新子『川柳の学校』)。初代柄井川柳の時代は文芸としての価値が高かったが、没後、点者(句を選ぶ宗匠)、宗匠達が収入を上げるため、駄洒落や言葉遊びの奇をてらうようになり、川柳は墮落していったという。狂句百年の時代(著者により若干、表現の違いがある)といわれる。

明治末期から狂句に墜ちた川柳を立て直そうとする運動が盛んになった。現代では三要素だけでは物足りなくなり「にんげんのうた(人間味)」という括り方をするようになったという(時実新子、斉藤大雄)。

小豆および小豆を材料とする食べ物

古事記(712年)、日本書紀(720年)に五穀発生の神話が書かれている。原産地は中国南部という説が有力で我が国へは弥生時代に伝来したと言われる。これにより、この頃すでに小豆が栽培されていたことが判る。以前に本誌(5号、1996年12月、および6号1997年3月)で述べたが、先史時代から人々が赤い色に対して特別な観念を抱いていたことは遺物・遺跡から明らかで、

中国でも赤色には祓穢的な力があると信じられ、周処風土記（3世紀半ば）に小豆二七粒（14粒）を飲めば一年病気をしない旨のことが書かれており、小豆には疫鬼を祓う霊力があると信じられていたことが判る。

冬至の日に小豆粥を作るのは初期には陰陽二気の争いが冬至の日を以て陽気が陰気に勝つ日と理解し、陽気の色を象るために小豆粥を炊いたといわれる。この中国の思想が農耕文化と共に日本に伝わったと考えられている。その後、各種の行事に赤飯、牡丹餅などが作られるようになり、ハレの日の食物という考え方が生まれたとされる。

小豆

小豆煮て祝われている老いたこと
二宮宏子
小豆炊く匂いの中で墨をすり 小島祝平
とっときの小豆を出せば水に浮き
扶美子
小豆にも強情なのがいって煮えず あきら
引きとめる客へ小豆がまだ固い 房 子

赤飯

定年の朝の赤飯噛みしめる 次 丸
赤飯の中に笑顔の母がいる 鈴木留女
赤飯に母久しぶり髪を結い 青 亭
母の背を越せぬ赤飯子と祝う
野口笑多朗
コンビニで赤飯を買う誕生日 利ちゃん
赤飯をよばれ付き添い今日限り 史 呂

母と娘のないしょないしょのお赤飯
川下種朗

(娘も成長した。)
赤飯を炊く日も同じ小言聞き その子
箸置いたとこへ貰ったあずき飯 史 呂
飽食になれてしまった赤まんま
佐藤章子
初めてのお客に赤の飯をたき 古川柳
(このお客は娘の初潮である。)

小豆粥

かゆ食うも物知りらしき冬至かな 一茶
(俳句か川柳か?)

冬至に小豆粥を食べることについて次のような話がある。中国の故事で共工という凶暴な水神の息子が冬至の日に死んで疫鬼となり人々に害を及ぼした。疫鬼は赤い小豆を恐れるので冬至の日に小豆粥を食べ、病気にかからないようにするのだという(永田久『年中行事を科学する』)。荊楚歳時記(6世紀半ば)に「正月十五日、作豆糜」とあり延喜式(927)、土佐日記(10c)、枕草子(10c)にも書かれている。江戸時代には日本歳時記(1688)、守貞漫稿(1853)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、豊作を祈るなどの効果を期待している。

挫折など赦さぬ母の小豆粥 渋谷美和子
小豆粥家の煙の立てはじめ (江戸時代)
正月を片身おろせば小豆粥 柳多留拾遺
(正月も半分過ぎて十五日を祝う。)
祝い日の冴へかへりたる小豆粥 岱 水

桜餅

『嬉遊笑覧』(1830)に「近年隅田川長命寺の内にて桜の葉を貯え置きて桜餅として柏餅のやうに葛餅にて作る」とある。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。

出もどりのにこやかに居る桜餅 周 魚
もう一度母に逢いたいさくら餅

坂尾岳人
桜餅きぬ縫う母の顔をする 間宮宏子
言い訳はしないわたしの桜餅 山口直子
せつなくてサクラ餅買う午后の雨

森下綾子
文机に人名録と桜餅 奥田元亨
(作者は高校長を退職、桜餅を食べながら人名録を見る。)

焼きながら女房の食ふ桜餅 (江戸時代)
かぎつけて女房は食はぬ桜餅
(江戸時代)

(吉原の帰りに土産に買った桜餅を女房は妬きながら食べるか、それとも吉原へ遊びに行ったとかぎつける。)

よもぎ餅(草餅)

『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ヨウ(ゴギョウ))が用いられ、三月三日にこの餅が作られ、室町時代以降は蓬(ヨモギ)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、蜜、粉で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

伝わったと考えられている。

草の色杓まで染めて餅が出来 水 煙
おみやげにおうすを頼むよもぎ餅 美志
三姉妹亡母も加わるよもぎ餅 岡田笑子
草餅と温かい言葉でのひらに

丸山弓削平
母の背に遠い日があるよもぎ餅

荒川啄舟
(一緒によもぎを摘んだお母さんの背中もあんなに丸くなって……。)

餅になる草が変じて赤団子 (江戸時代)
(赤団子は艾(モグサ)のこと。よもぎの葉から作る。同じ草が餅になったり灸をすえるのに用いる艾になったりする。)

柏餅

柏の葉は邪気を払う力があると考えられた。端午の節句は奈良時代に中国から伝わり、我が国でも行事として行われ、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。

大小で配って歩く柏餅 (江戸時代)
(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 (江戸時代)
(「軍勢」は紙兜をかぶった男の子のこと。)
ねすがたのうちでいやしき柏餅
(江戸時代)

(ふとん一枚にくるまる寝姿)
はわれるまがうるさくて下女はかしわもち
誹風柳多留二二

(夜這いが来るのに困りはてそれを防ごうと敷きぶとんを二つに折りくるまって寝

る。)

ぼた餅

『宇治拾遺物語』(鎌倉時代)、『本朝食鑑』(1697)にぼた餅らしき食べ物の記載があり、『物類称呼』(1775)には、ぼた餅とは牡丹の花に似ているから、また煮た小豆を粒のまま散しかけたものが萩の花の咲きみだれた様に似ているからおはぎというように書かれている。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。地方によって言い方が異なる。彼岸には仏壇にぼた餅が供えられる。『守貞漫稿』(1853)には菓子屋の精製したぼた餅が折詰にされるとある。

面会のぼた餅の味母の味 佐々木みどり
早春へそつと黄粉(きなこ)を買っておき 祝 平

お彼岸に仏様より先に食べ 服部和歌子
ほとけより先に毒味と喰うオハギ 馬場元志

棚の上ぼた餅なけりゃ落ちてこぬ
久保田真理子

棚ぼたというけどぼた餅好きでない
鈴木克子

ぼた餅をいさぎよく喰う嫁の里
誹風柳多留二

(里へ帰って遠慮なく食べる。)
つけ紐でぼたもち配るいじらしさ

誹風柳多留三
(幼児の着物は帯でなくつけ紐がある。親の四十九日に付き添われて親類近所にぼた餅を配って歩く。)

ぼたもちをこわごわ上戸一つくい

誹風柳多留一六

ぼたもちを飛脚に出して物語

誹風柳多留一六

(四十九日の法要に遠方の者の悔みの手紙を持った飛脚が着いたので故人の思い出を聞かせる。)

おはぎ配っておきなよと二度目云い

(江戸時代)

(「二度目」とは後妻のことで先妻の命日にお萩を配っておけばよいという。)

羊羹

『庭訓往来』(14世紀後半)に点心として羊羹、猪羹などの記載があり、中国では動物の肉が使用された(主に羊肉)(『喜遊笑覧』1830)。日本では佛教伝来以降、植物性の材料が使われた。京都伏見の駿河屋岡本善右衛門が天正17年(1589)寒天を使用して練り羊羹を初めて作ったといわれる。

羊羹を客にすすめて先に喰う 水 府
羊羹のすこしかたいも旧家らし 路 郎
住む街に羊羹屋あり老いてゆく

小野多加延

羊羹を分け合う背中丸くなり 小堀好記
羊かんの半分惜しく置き忘れ 文 楽
羊羹を切った包丁下女は舐め 内 蔵

まんじゅう

日本の饅頭は1349年に来朝して帰化した林浄因によって始まった(『守貞漫稿』(1853))といわれる。茶道の点心として

室町時代から用いられ、江戸時代多くの種類
の饅頭が誕生した。

まんじゅうに聞く父のこと母のこと

沼尾美智子

まんじゅうが線香くさい仏の日光月
饅頭のあんが嘘だと言っている

馬場涼子

地獄ここに饅頭揚げる闇市場 愛日
(戦後の闇市場では甘い饅頭、汁粉を売っ
ていた。)

汁粉

『守貞漫稿』(1853)に江戸と京坂を対
比し、京坂では赤小豆の皮を取らず黒糖を
加え丸餅を煮たものを善哉、皮を取り去っ
たものを汁粉、または漉餡の善哉という。
全体の赤小豆を混ぜたものを鄙(いなか)
汁粉という(意識)とある。汁粉は江戸時
代末期になってから記録に残っているので
あまり古いものではないようである。明治
から大正にかけて発達した。

汁粉屋で男ひけ目を感じたり

中村欣治朗

汁粉屋に一人無精な箸をとり 岸本水府
汁粉屋に可愛い恋を打ち明ける 六好
即席のしる粉で帰る妻の客 絵見
しる粉からコーヒーに移る声変わり
柳子

開店にしろこの味を客にきき 笠人
(満足してもらえたかどうか客にきく。)
俄雨上戸かけ込む汁粉餅 (江戸時代)
(急に雨が降り出し、止むを得ず辛党が
汁粉屋に駆け込む。)

甘納豆

山本山で金時を茶うけにし (江戸時代)
(熊を相手にしたという坂田公時(金時)
の伝説を踏まえた句で銘茶の店山本山(元
禄3年創業)と人名の金時とゆであずきの
金時をかけた(興津要)。)

返信は甘納豆を食べてから 東川和子
(便りをもらうのは嬉しいが返事を書く
のが億劫である。)

三月の甘納豆のうふふふふ 東川和子

回転焼

貧しさに回転焼のあたたかみ 三窓
百面相人形焼きは人を食い 佐藤章子
仏壇の御座候がまだ温い 田口麦彦
(「御座候」は姫路市の(株)御座候の製
品。)

あん蜜

あん蜜を食べたら悩み消えていた

守屋隆男

(引用・参考文献は最後に掲載します。)