

朔東も穏やかな師走であり、そして新年を迎えようとしている。当地での正月も三回目になろうとしているが、当地ならではの正月風景や風習を知りたいと思っても中々に解るものではない。

色々と調べた結果を紹介したい。独特のものではなく一般的なものかも知れぬが、それを恐れることなく独断と偏見での論である。

① 年取り魚

大晦日に行う新年を迎える行事を「年取り」と言うが、この年取りの時に食べられる魚を年取り魚といい、西日本では鰯（ブリ）が使われるが、東日本では、主に鮭である。

東北・一部の北海道・五島列島あたりでは、年取りの夜に御節を食べる習慣があるが、この時に年取り魚を食べるのが正しい習慣だとか。

② 北海道では大晦日に「御節」を食べ、道南では「鯨汁」を食べる。

「おせち料理」：「おせち」「せち」は節供（せちく）の略で元々は節日、物日の儀式的な食物を言った。5 節句（1/1,2/2,3/3,4/4,5/5）の際に五穀豊穡と家内安全、子孫繁栄を願って縁起の良いとされている旬の食材を歳神に供え、それを祝食して元気付けた事が始まりである。それが何時しか正月料理を言い、祝肴その他の組重をおせち料理というようになった。一の重が祝肴で、数の子、ごまめ、黒豆の外に昆布巻き、するめ、たたきまたは結びごぼうなど、二の重は口取りで、きんとん、紅白かまぼこ、伊達巻等、三の重はアマダイやさわらの西京漬、ひらめの昆布締め、鮎やえびのすずめ焼きなどを詰める。四の重は煮物でヤツガシラ、レンコン、クワイ、コンニャク、人参、椎茸、筍などを用いる。三段重ねでは違っている。

勿論正月の主婦の労働軽減の意味もあるので保存性があり、汁が出ず、形が崩れず、冷めても味の落ちないものを選定するのがポイント。夫々の食材には意味が込められている。

鯨汁は鯨の脂身を短冊に切って湯通しして脂や塩を抜き、大根、人参、ごぼう、フキ、ねぎなどの野菜と一緒に醤油味のけんちん汁風に仕立てる。クセが強く、慣れてない人にはとっつきにくいようだ。道南から道北にかけての日本海沿岸が中心である。

③ お雑煮

雑煮とは、古来より神様に供えた色々な野菜や魚など縁起の良い食材を下げて、餅と一緒に煮て食べる調理法で、神と人が食事を共にする直来（なおらい）の一種である。「ざつに」とも読むように、色々な物が入ったごった煮のことであるが、地方や家毎に特色がある。大まかには、中部や関東、東北地方では、すまし汁仕立てで角餅、関西や中国地方では味噌仕立てで丸餅が使われている。北海道は清まし汁、切り餅、筋子、ねぎ、鮭の切り身が一般的か？。

④ 屠蘇

祝儀として飲む薬酒で環蘇酒の略。色々な生薬を配合した環蘇散（とそさん）を清酒またはみりんに浸して作る。中国唐代以来の習俗である。宮中で元日の行事として行われていたが次第に民間でも行われるようになった。新たなる一年間の無病息災を祈願す

るものである。

北海道では屠蘇を頂くという習慣は一般的ではないのだろうか？

⑤ 餅つき

帯広駐屯地では、24日に駐屯各部隊が部外の協力者等を迎えて餅つき大会を実施した。この餅つきは28日にするものとされ、29日は、「苦」であり、避けた。最初の一臼は歳神様にお供えする鏡餅になった。幼き頃、朝早くからせいろ蒸しされたもち米が木の臼に入れられ、母親のてばさきで父親と交互に搗いたのを思い出すが、いまではそのような風景は見る事が出来ない。あちこちの家から餅搗きの音が聞こえ、早く来い来いお正月を願ったものだったが・・・

⑥ 正月飾り等

正月には、その歳の神様、即ち「歳神様」が家々に降りてくると信じられていた。正月飾りは歳神様を迎え、祭る為に行う。苦に通じる29日、一夜飾りと言われる31日を避けることとされている。神職が配る歳神のお札や御幣を神棚や床の間に祀る事が多い。北海道では、半紙大の歳神様の神札が祀られる事が多い。形式は様々である。

門松は降臨する歳神様の依代（よりしろ）であると考えられる。場所も必ずしも門に限っていないし、用いる木も松の外に栗、榊、檜、竹等々であり一様ではない。北海道のスーパーには榊が沢山売られている。

道具や小屋にもしめ飾りを付け、年取りをさせている。正月行事には、家屋敷の年取りと、家の中での神祭の両面がある。門松も元々は家屋の年取りだったのかもしれないという。

(参考：百科事典、スーパーのパンフレット、各種のHP etc)