

## 【喰積】

重詰 お節

今では、縁起物の重詰めで正月を祝う膳を「おせち」と呼ぶが、大晦日に家族で食べるのを「おせち」という地域もある。農耕民族の一日は、月が出る夕暮れからで、新年も夕暮れから始まった。新年を司る歳神様を迎える行事は、大晦日の夕食であった。明治の半ばごろ、多くの人たちが移り住んだ北海道には、大晦日に「おせち」を祝う家が今でも多い。

私の先祖は高知県の在所村谷相という集落にいた。そこでも大晦日の夕食が「おせち」であった。このような「おせち」の特徴は地域によって異なるが、鯨や大魚や肉が含まれることが多い。たとえば長野県の大鹿村では天然鰯沖縄本島の知念村では豚肉であるという。ちなみに、わが家伝来の「おせち」は煮染めで、具は七種類、大魚の鰯大根、人參、牛蒡、昆布、蒟蒻、里芋で、かならず残さず食べるようにといわれた。

陰暦で、月が現れるのが「月立ち」、つまり朔日であるが、朔という字を用いるのは、昔は新月が観測できなかったので、三日月から遡ってその日を定めたのが由来である。月が隠るのが「月ごもり」、つまり晦日であるが、これらが西暦に持ち込まれて、一年の最後の「大晦日」に、新年を迎えるための「おせち」をいただくのである。