



# 節分



節分(せつぶん)は、現在では立春の前日(太陽暦の2月3日か4日)をさしますが、もとは「季節を分ける」という意味合いがあり、立春、立夏、立秋、立冬の前日を指しています。

節分につきものの「鬼はらい(やらい)」の行事は、中国の大儼(たいな)が源流(げんりゅう)で、おそろしい形相(ぎょうそう)の面をつけた呪師(まじない)が疫鬼(えき)をおいはらう行事です。

日本では706年(慶雲3)に、たくさんの人民が疫病で死んだので、土の牛をつかって、はじめての鬼払い儀式が行われたことが、「続日本紀(しよくにほんぎ)」に記されています。

その儀式は追儼(ついな)といい、朝廷では鎌倉時代まで大晦日の夜に行ったそうです。



## ～豆まきの由来～

**「鬼は外～ 福は内～ ばらっ ばらっ ばらっ ばらっ 豆の音～ 鬼はこっそり逃げてゆく～♪」**

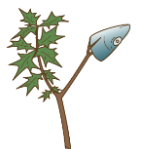


節分には豆をまきますが、これは中国の習俗が伝わったものとされています。豆は「魔滅(まめ)」に通じ、無病息災を祈る意味があります。昔、京都の鞍馬に鬼が出たとき、毘沙門天のお告げによって大豆を鬼の目に投げつけたところ、鬼を退治できたという話が残っており、「魔の目(魔目=まめ)」に豆を投げつけて「**魔を滅する(魔滅=まめ)**」に通じるということです。

豆まきは一般的に、一家の主人あるいは「年男」(その年の干支生まれの人)が豆をまくものとされていますが、家庭によっては家族全員で、というところも多いようです。家族は自分の数え年の数だけ豆を食べると病気になるはず健康でいられると言われていました。

ただ、豆まきに使う豆は炒った豆でなくてはなりません。なぜなら、生の豆を使うと拾い忘れた豆から芽が出てしまうと縁起が悪いからです。「炒る」は「射る」にも通じ、また、鬼や大豆は陰陽五行説(「木」「火」「土」「金」「水」の五行)の「金」にあたり、この「金」の作用を滅するといわれる「火」で大豆を炒ることで、鬼を封じ込めるという意味があります。そして最後は、豆を人間が食べてしまうことにより、鬼を退治した、ということになるわけです。

また、ヒイラギの葉がとがっていることから、「鬼の目突き」とよばれ、その先にイワシの頭をさして戸口にかかげると、邪気の侵入をふせぐとされています。



## ～恵方巻き～

最近では、恵方巻（えほうまき）とって、節分に太巻きを食べるのが習慣になっています。

節分の夜にその年の恵方（えほう→歳徳神の住む方角で、その年に吉となる方角）に向かって、目を閉じて願い事を思い浮かべながら、無言で太巻きをまるかじりするとその1年幸せに過ごせるとの事です。

巻き寿司の理由は、「福を巻き込む」ことからきているそうです。また、切らずに1本丸かじりするのは「縁を切らない」という意味が込められているようです。

ちなみに恵方は、5年ごとに同じパターンをたどり、

2008年(平成20年) 南南東(南微東)  
2009年(平成21年) 東北東(東微北)  
2010年(平成22年) 西南西(西微南)  
2011年(平成23年) 南南東(南微東)  
2012年(平成24年) 北北西(北微西)  
2013年(平成25年) 南南東(南微東)  
2014年(平成26年) 東北東(東微北)  
2015年(平成27年) 西南西(西微南)  
2016年(平成28年) 南南東(南微東)  
2017年(平成29年) 北北西(北微西)  
2018年(平成30年) 南南東(南微東)

〃  
〃  
〃

と、くり返されます。

恵方巻きの具材は何でも良いそうですが、七福神に因んで、かんぴょう、キュウリ、シイタケ、伊達巻、うなぎ、でんぶ、その等の七種類の具を入れるのが良いとされています。

現在の恵方巻の起源は、豊臣秀吉の家臣・堀尾吉晴が、節分の前日に巻きずしのような物を食べて出陣し、戦いに大勝利を収めたという故事を元に行っていると言われています。



## ～節分そば～

節分といえば、豆まき、いわし、巻寿司ですが、昔は節分にそばを食べるならわしがありました。しかも『蕎麦事典』(新島繁著)によると、節分に食べるそばの事を「年越しそば」と呼んでいたというのです。ようするに「節分そば」というのは「年越しそば」のことだったのです。

なぜ節分に年越しなのか？ 風水では立春から新年が始まるという考え方があって、立春の前日である節分が年越しになったということらしいです。



## ～当院の節分料理～

2/3 の夕食、当院でも節分行事食をしました。

### [米飯食]

- ・巻き寿司
- ・いなりずし
- ・大豆の煮豆
- ・赤だし
- ・節分和菓子（赤鬼）



本来であれば、「縁を切らない」という意味合いで、丸かじりする恵方巻きですが、「**食べやすさ**」と「**病院と縁を切る**（早く元気になって退院して頂けるよう）」という意味も込め当院の恵方巻きはあえて切って提供しています。

また、今年から、デザートに赤鬼の和菓子を加え、より節分を感じてもらえるような献立にしました。鬼に向かって豆をまいていただくもよし、自分の悪い部分を鬼にみたくてそれを食べることで魔を滅するもよしで食べ方はそれぞれかと思えます。

患者や様からいただいたご感想には、

『鬼の和菓子を眺めながら巻き寿司を頂いていくと目頭が熱くなり涙が出て参ります。』

『鬼のお菓子がとてもかわいくて食べるのがおいしい位でした。』

『可愛い鬼の和菓子に箸でつつきいたずらして楽しみました。』

など、病室でもそれぞれの節分を過ごして頂けたようです。

ちなみに、今年は 180 匹の子鬼たちが（和菓子）患者様によって退治されました（笑）

平成 27 年 2 月  
公益財団法人丹後中央病院 栄養科