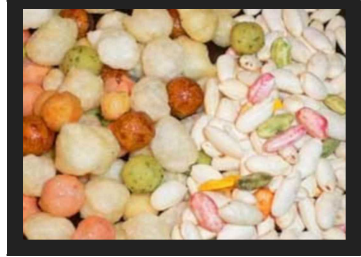


2023年3月6日(月)

## ひなあられ文化考 ～東西で異なる文化～

大学の教養科目で講義している「人文地理学概説」の授業では、第1回目の導入で「日本列島における東西で異なる文化の諸相」を取り上げて考察しています。その中から、季節に合わせて「ひなあられ」を取り上げてお話ししましょう。

西日本育ちの私にとって、ひなあられと言えば、「ビー玉サイズのしょうゆ味か甘塩っぱい丸い玉」でした。しかし、上京してみると、この季節に店先に並ぶ「ひなあられ」というものは、米粒を大きくはぜ(爆米)た小粒の甘いポン菓子だったのです。



東西で異なるひなあられ

ひなまつりは、古来、中国から伝わった五節句の一つである厄除けと日本の宮中でのひな遊びが融合したものと考えられています。では、なぜ東西で違う「ひなあられ」が生まれたのでしょうか。その他の多くの庶民の習俗と同じく、江戸時代中頃に広まった文化だと伝えられています。江戸市中では、お米がはぜた形が稲の花に似ているからと、正月の縁起物に用いられたのが始まりとされています。一方、関西では、お釈迦様の命日である初春に、供え物として使われたおかきが起原だろうと考えられています。こうして、東西で異なった「ひなあられ」が生まれたと考えられています。



金沢の金花糖\*



粘土でひな飾りを作ってみた

また、石川県の金沢市周辺では、ひな祭りに欠かせない備え物として、砂糖を固めて作った色鮮やかな伝統的な和菓子「金花糖(金

華糖)」という飾り菓子があります。2月頃から金沢市内の店先で発売されますが、普段はあまり目にする機会がありません。しかも、東京では「金花糖」の技術を持った職人が一人しかいないとも言われています。グローバルな社会の到来の中、季節の移ろいを愛でながらも文化や職人技の継承について考えさせられる昨今です。

亀井 千歩子(1996)『日本の菓子 一祈りと感謝と厄除けと』東書選書 277 頁

\*加賀藩御用菓子司 森八ホームページより

<https://morihachi-shop.com/SHOP/kinkatou-ken8.html>

校長 石飛 一吉