

人生の節目や季節を彩る金沢の和菓子

金沢の人たちの間では、人生の節目に和菓子が深くかかわっている。特に慶事には欠かせず、昔ほどは盛んではなくなったものの今もいろいろな菓子が残っている。

婚礼のときなどには「五色生菓子」が配られることがよく知られているが、このほかにも「寿(ことぶき)せんべい」という菓子がある。もち米を原料にした薄手で丸形のせんべいで、ほんのり甘い。紅白の2色あり、表に「寿」の字が書いてある。かつては結婚の引き出物に使われていたが徐々に廃れていった。近年は少しだが復活し、注文すれば生産してくれる和菓子店もある。さらに子どもの誕生・成長を祝うお菓子もある。まずは「ころころ餅」。これは出産の1カ月ほど前の戌の日を選んで里の実家から嫁ぎ先などに配られるつやつやの丸餅で、お産が「ころころ」と楽に済み、玉のようにかわいい赤ん坊が生まれることを願っている。餅は必ず奇数個ずつ贈り、これは赤ん坊に見立てているので切ったり焼いたりせず、そのままか雑煮にするのがよいとされる。今も和菓子店では注文を受け付けている。

おはぎ(ぼたもち)にも習わしがある。昔は最初の誕生日におはぎをつくり、子どもの足が丈夫になり遠くに行かないようにと願い、子の足におはぎをぶつけるという風習があった。その後おはぎは食べるだけになり、今ではこの風習を知らない人が多い。子どもが生まれた年には、その暮れに男の子なら「きねまき」(相撲の軍配型の餅)、女の子なら「まゆだま」(柳の枝に紅白の餅をつけたもの)を嫁ぎ先に届けるという風習もあったが近年ではまったく見ず、伝統を大切にする和菓子店がつくるだけとなっている。

またお正月に欠かせない鏡餅も、“金沢流”とでもいうべき特徴がある。通常は大小2つの白い餅を重ねるが、金沢では紅白。上が紅で下が白になるように重ねる。藩政期に金沢の和菓子店がめでたいからという理由で販売し、それが広まったためと考えられている。現在はほぼ見ないが、正月以外にも厄年の厄払い、還暦や古稀などのお祝いに鏡餅をつくり親戚に配る風習があった。

どの風習も廃れつつあるが、伝統を大切にする人たちが今に伝えている。



寿せんべい



ころころ餅



紅白の鏡餅の一例

メモ 寿せんべい、ころころ餅は注文すればつくってくれることが多い。

問い合わせ先 石川県菓子工業組合 TEL076-221-8366

<http://www.kashikaikan.or.jp/>