

## お彼岸

## お彼岸のお萩



広島県普門寺副住職  
臨床心理士

吉村 昇洋

私は、自分が副住職をつとめるお寺での活動の他に、広島県下の単科精神病院で心理カウンセラーとして働いている。そこでは、あくまで臨床心理学の専門家として活動をしているので、職場では出来るだけ仏教色を出さないようにしているが、僧侶であることを隠しているわけでもないのです。同僚たちから仏教に関する質問をされることがままある。

先日、同僚と世間話をしていて、  
「何で、お彼岸には、お萩を供えるの？」

と、ふいに尋ねられた。このような素朴な質問は、お寺で僧衣をまとっている時には、された試しがない。一般の方は、法事や葬式といった僧侶と話をする数少ない機会に、「こんな些細なことを聞いて失礼にあたらないだろうか」と思ってしまうようなのだが、こういった問いは、僧侶にとっては当たり前すぎて考えもしないので、非常に新鮮に映るし、私の場合、自分の勉強不足に気づく良いきっかけにもなっている。

ただ、僧侶として関わりを持つ時よりも、僧侶っぽくない時のほうが、より自然に仏教的交流を持つことができるというのは、何とも皮肉な話である。

さて、話を戻すことにしよう。まず、先ほどの同僚の発した「問い」に答えるためには、「お萩とは何なのか」ということを理解する必要があります。

ちょうど今の季節、秋のお彼岸ということで、ご先祖さまに供えられる「お萩」。ほぼ同じものであるにもかかわらず、春のお彼岸になると、それは「牡丹餅」と名を変える。それぞれの季節に花を咲かせる姿をイメージしたことが名前の由来であることは、皆さまもご承知の通りだが、春と秋以外のそれにもそれぞれ呼び名があることは、あまり知られていない。江戸後期の国学者谷川士清編の『和訓栞』には、「牡丹餅は春の名、夜船は夏

の名なり。萩の巻は秋の名なり、北窓は冬の名なり。夜船は着くを知らず、北窓は月入らずとぞ。」とあって、餅のようには米粒を搗かないことから、「着く―搗く」「月―搗き」をかけた粋な呼び名となっている。要は、古人の考えたダジャレなのである。

次に作り方を見ていくと、もち米とうるち米を混ぜて蒸し、米粒が残るように捏ねたあと、小豆の餡でくるんでいく。材料となる米や小豆は、秋のお彼岸頃に収穫されたものが使われ、水分量の多い旬の小豆は皮も柔らかく、加工の簡単な「つぶ餡」にされた。しかし、保存技術が未熟であった時代のこと、春にもなると乾燥が進み、皮を取り除かなければ食べにくかったことから「こし餡」になったという説もあって、春と秋ではその姿が若干異なっていたようである。

ここまで書いてきて、インターネット上で



精進料理に関する疑問に取り組んできた私の性分なのか、さらなる「問い」が浮かんできた。それは、「材料の旬は秋なので、秋のお彼岸にお萩を供えるのは理解できるが、旬を過ぎた春のお彼岸でも、ほぼ同じものをお供えする意味は何なのか？」ということである。春の行事であるなら、その時期に旬をむかえる別の食べ物をお供えするのが自然ではないかと考えたのだ。そして、その答えを導くためには、お萩（牡丹餅）が意味するところを見ていく必要があるだろう。

調べてみると、小豆には、その赤色自体に呪術的意味合いがあつて、古くから魔除けや穢れ払い、厄除けなどの祭祀に用いられており、一般的にも、赤飯やぜんざい、小豆粥といった小豆料理がハレの日の食べ物とされてきたという歴史があることが分かった。では、お彼岸に赤飯やぜんざい、小豆粥ではなく、

お萩（牡丹餅）という団子型のものが供えられてきたのはなぜなのだろうか。

中秋には月見団子や里芋といった団子型のものが供えられるが、これは、中国の月餅同様、満月を模しているという。そこで、ふと思いついた。

「それなら、お萩（牡丹餅）も何かを模しているのではないだろうか。もしや「太陽」では？」

お彼岸と言えば、春分と秋分に見られる真西に沈む太陽が象徴的で、小豆の赤さは夕日を表現していると見てとれる。しかも、小豆餡の内側は日本人の主食である米で、米粒が残るように捏ねてあるとなれば、お彼岸の成り立ちに大きく関わっている稲霊信仰（お米への信仰／五穀豊穣祈願）や太陽信仰（植物の生長に必要な太陽への信仰）とぴったり合致する。それならば、旬を無視しても、春と

秋のお彼岸に同型異名の食べ物を供える必然性を説明できるのである。

さらに先日、この仮説が全くの見当違いでもないと思わせる記述を見つけた。中国唐代に活躍した浄土教の善導（六一三―六八一）によれば、春分と秋分の日は、真西に太陽が沈むので、日想観（西方にあるという極楽浄土の所在を思い浮かべる修行）を行うには最適であるとしているが、その方法として『岩波仏教辞典』には、「まさに日没のとき、その状態がつりさげた太鼓のように丸いことを観じとる。」とある。太鼓という記述が奇妙ではあるけれども、お萩（牡丹餅）もまた太鼓型である。そして、祭祀で供えられる手で握り丸められた団子やおにぎりは、「神との縁を結ぶ」という意味で「おむすび」の語源と言われているが、お萩（牡丹餅）の小豆餡に覆われた中身もまた、人の手で結ばれてい

るのである。

永田久『年中行事を「科学」するには、  
「ぼた餅は、日本古来の太陽信仰によって、  
（中略）春には豊穣を祈り、秋には収穫を感謝して、太陽が真東から出て真西に沈む春分・秋分の日には神に捧げたものであった。」とあって、このお萩（牡丹餅）が、太陽神との縁を結ぶ媒介であったと理解できるが、時代を経た現代のお彼岸の意味合いからいくと、どうなるだろうか。おそらく、結ばれているのは、我われとご先祖さまとの縁ということになるだろう。

よし、今年のお彼岸は、ご先祖さまに想いを馳せつつ、夕日でも見ながらお萩を頂くことにしよう。

#### 執筆者の公開しているブログ

【禪僧の台所／オトナの精進料理】

<http://www.higan.net/shojin/>