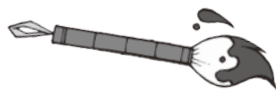


# 新・下野市風土記

## 「十有二月」



下野市教育委員会 文化財課

月日の流れは早いもので、令和の世になって4年が過ぎ去ろうとしています。今月は、年末に関連するものの起源についてお話しします。

### 師走の語源

12月になると、メディアで見聞きする言葉に「師走・年の瀬」などの言葉があります。最近の説では、「師走」＝「年末が忙しいので、師匠・僧侶も走り回る」という語源は後付けとされています。『日本書紀』の神武天皇即位前の記事には「十有二月（シハス）の内辰朔、壬午の日」とあり、同書の仁徳天皇62年「是より以後、季冬（シハス）に当る毎に」、『万葉集』8巻1648「十二月（しわす）には沫雪降ると知らねかも」、平安時代末期に編さんされた辞書『色葉字類抄』には「臈月シハス、十二月 同 俗云師馳有積（原文）」、名語記〔1275年〕「十二月をしはすといへる如何。しはすをば臈月とかけり。ふるくは師馳の義にて、しはせ月の……」、東寺百合文書〔1456年〕には「師馳下旬」、浮世草子〔1717年〕には「去年の師走（シハス）にも……」などと記されており、時代が下ると「師走」になることがわかります。しかし実は、十有二月などの（シハス）の読みについては、正確には奈良時代からのものかはわかっていません。それぞれの書物では、室町時代など後世に注釈がつけられた際に、この読みになったとも考えられます。

さらに、12月には「極月」という呼び方もあります。江戸時代の記録では、12月＝しわす＝「四極」とあります。一年の四季のめぐりを「四時」とも言い、「四時が果てる（終了する）」ことを「四・果つ」から「しわす」になったという説もあります。

従来の、師匠やお坊さんが年末に忙しいからという説も完全に否定されているわけではなく、古来、年末に僧侶に自宅に来てもらいお経を唱えてもらうという風習から、僧侶が忙しく趨走（ちょちょこ走るの意）する、というので「師趨」となり、これが師走となったという説もあります。

諸説様々で、今のところはっきりしませんが、調べる楽しさは残されています。

### 年越し蕎麦

いつから年越しに蕎麦を食べるようになったのでしょうか？ 近年の研究では、奈良時代の平城京では、そうめんや饅頭のような麺類（すいとんのような団子状のものかもしれませんが）を食べていたのではないかと、との説も取り上げられています。自生した蕎麦の花粉は、縄文時代の遺跡でも確認されています。奈良時代には、あわ・ひえ・きびなどにまぜて雑炊にし、鎌倉時代には、蕎麦の実を挽いて餅のようにして食べていたようです。

現代のような麺類の形状になったのは、江戸の町づくりのころのようです。気が短いといわれる江戸っ子の多くは、歩合制で建築関係に従事していた者が多く、のんびり昼食をとることを嫌いました（この頃から1日三食になったと考えられています）。そのため、握り寿司や蕎麦、お茶漬けなど、現代のファーストフードのようなものが流行りました。蕎麦粉を練った団子状の「蕎麦がき」はゆでるのに時間がかかって面倒なため、ゆで時間を短くするために細く切り刻み、麺として食べたのです。当初、蕎麦つゆは味噌味だったようなのですが、江戸中期以降には現在のようなかつおだし、醤油味の蕎麦つゆが登場したようです。

また、幕末の江戸市中には約4,000店の蕎麦屋があったようで、店舗を構えない移動式の屋台なども、相当数あったと考えられます。店のメニューには、掛け蕎麦、天麩羅蕎麦、花巻（浅草海苔をあぶって揉んでのせたもの）、卓袱（しいたげやかまぼこ、三つ葉などの具を盛り付けたもの）、玉子綴じ蕎麦、鴨南蛮蕎麦、盛り蕎麦など、現代でも通じる品目があったようです。

参考・引用 「よむナガノ県立長野図書館ブログ」 // 「三越伊勢丹HP/大晦日に蕎麦を食べる理由」