

Title	小正月のはらみ箸
Author(s)	永田, 恵美子
Citation	makoto. 1973, 1, p. 5-5
Version Type	VoR
URL	<a href="https://doi.org/10.18910/86289">https://doi.org/10.18910/86289</a>
rights	
Note	

*Osaka University Knowledge Archive : OUKA*

<https://ir.library.osaka-u.ac.jp/>

Osaka University

## 小正月のはらみ箸

小正月というのは、正月十五日をいい、地方の農村によつては、元旦より盛大な行事をするところが今でも残っています。

すなわち、元旦からはじまる大正月に対する名称で、陰暦の望(もち)の日を正月とした古代正月のなごりであるといわれます。この日は小豆がゆをたいて五穀豊穡と子孫繁栄を祈りますが、ここにも少し変わった風習がつきまっています。

小豆がゆをたくときに、なべの中をかきまわす棒を「かゆかき棒」または「かゆづえ」と称し、おもにクヌギの木を用いて一方の木口を四つ割りにし、その割れ目にはいったかゆの状態

で、その年の豊凶を占います。

また、かゆかき棒で果樹の幹をたたいて出来秋を折る行事を成木責(なるきぜめ)といいます。これらかゆかき棒の風習をのこす農村は、年々少なくなりつつありますが、昔は、豊作と多産は同じように考えられ、この棒で婦人の尻をたたいて子宝を祈るといふ俗習も、さかんに行われたようです。

なお、小豆がゆを食べるときには、クヌギの木を削った「はらみばし」が用いられます。はらみばしは、真中を太く、両端を細くこしらえたもので、やはり豊穡と多産を祈念する用具の一つです。

クヌギの木を用いた理由は、

苦ぬきの語呂からきているという説もありますが、この中太のはらみばしが、後の利休箸や竹の両細箸に移行し、祝儀の膳に添えられるようになりました。

(きょうの料理、用具の使いみちより) 本部 永田恵美子

=====  
(クイズ) この図の中の数字は、1から5までの数字がある規則にしたがって並んでいる。あいているところに正しい数字を入れてください。回答は六ページにあります

4	5	1	2	3
3		2	3	4
	5	4	5	5
1	4	3	2	
5	4		2	1

(クイズの  
雑学博士よ  
り出題)