



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	https://doi.org/10.18910/86289
rights	
Note	

The University of Osaka Institutional Knowledge Archive : OUKA

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

The University of Osaka

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、陰曆の望（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で五穀農穫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とっています。

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祈る行事を成木責（なるきせめ）といいます。これからかゆかき棒の風習をす。これか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。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う俗習も、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、やはり豊穫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ふ説もあります。この中太のはらみばしは、後の利休箸や竹の兩細箸に移行し、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（タイプ）この図の中の数字

は、1から5までの数字が、ある規則にしたがつて並んでいる。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	5	4	5
1	4	3	2	
5	4		2	1

（タイプ）
らみばしは、真中を太く、両端を細くこしらえたもので、やはり豊穫と多産を祈念する用具の
り出題）