



▲二十四節気の上生菓子…



▲店内の季節の上生菓子のディスプレイ



▲近年は一真菴特製の餡も販売



▲柳瀬 真氏。菓子を語る時はきりりとした職人顔！



一真菴の店舗外観 東京都国立市西2 - 9 - 75
☎042 (580) 2215 定休日/月曜日

一真菴・柳瀬真氏が語る二十四節気の上生菓子

二十四節気・七十二候とは？

前頁では二〇一八年の二十四節気・七十二候を一覧にして紹介したが、太陽の運行をもとに、一年を二十四に分けた季節の目安が「二十四節気(にじゅうしせつき)」である。

立春、立夏、立秋、立冬を区切りに四つの季節を設定し、それぞれの季節を六つの節気に分けて、農作業や行事の指標にしてきた。

「七十二候」は日本独自に発達してきた暦である。二十四節気のひとつの節気をさらに三つに分け、五日ごとに「初候」「次候」「末候」と季節を移し、たとえば「桃始笑(ももはじめてわらう)」のように、それぞれの季節に起こることを、三〜四文字の短い言葉で表している。

現在、通常日本で使っている「新暦」は、地球が太陽の周囲を一周する三六五日を一年とした「太陽暦」。厳密には三六五・二四日なので、四年に一度、閏年の二月に一日プラスして調整している。

一方「旧暦」は、月の満ち欠けと太陽の周期を組み合わせたもの。新月から満月までの形の変化で日付けがわかるというシンプルな仕組みになっている。

しかし、月の満ち欠けを基準にした一年は約三五四日、太陽が示す一年三六五日と約一日もズレが生じる。一九年に七回、閏月を入れ、一年を一三ヶ月にして調整をしていたが、毎年実際の季節と暦が一日ずつずれていくのは、農耕民族にとって非常に不便をきたしていた。

そこで正しい季節を知るために取り入れられたのが、太陽が示す一年を二十四分割し、季節を的確に示す「二十四節気」や「七十二候」だった。これが月が示す日付と、太陽が示す季節を組み合わせた「太陰太陽暦」、すなわち「旧暦」である。

新暦が導入されたのは明治六年(一八七三年)。旧暦で祝う五節句なども日付けを優先してそのまま新暦に当てはめられてしまったので、桃の花が咲く一カ月前に桃の節句を行うことになった。

ちなみに、二〇一八年の五節句の本来の日には、以下の通りである。

- ▽人日(七草の節句)
旧暦一月七日→二月二日
- ▽上巳(桃の節句)
旧暦の三月三日→四月(八日)
- ▽端午
旧暦五月五日→六月(八日)
- ▽七夕
旧暦七月七日→八月(十七日)
- ▽重陽
旧暦九月九日→十月(十七日)

一真菴・柳瀬真氏 二十四節気の上生菓子で 真骨頂を發揮！

国立駅(JR中央線)を中心とした町内半径一・三kmの範囲は文教地区指定となっているが、その国立駅から歩くこと十数分の現在地に店を構えて早一七七年になる。一真菴は、上生菓子を主体に商う店として固定ファンも多く、今や国立の名店に位置づけられている。

本誌では、二〇一七年九月号の和菓子特集「私のつくりたいお菓子と店」で、インタビュー記事に登場している。

菓子制作については何度も協力を得ているが、今回「二十四節気」の上生菓子すべてを依頼できるのは、やはりこの人しかない！という強い思いがあった。そして依頼からわずか一カ月足らずで、粒揃いの予想以上の作品が仕上がってきた。

「新作を考えるにしても、基本的にはお茶会などの注文を意識して、一〇〇〜二〇〇個くらい作ることが可能な作業範囲を念頭においています。技術的に凝ったものを創るのはけっして嫌いではありません。しかし、それは趣味の範囲に留めておく、ということなのでしょうね」と柳瀬さん。商売をしているうえで真つ当なことである。

今回の作品では、創作意欲に駆られて手間をかけたものも見受けられるが、それはそれとして、編集サイドとして嬉しい限り。自店の仕事の他、二十四種類とプラスチックの添え菓子の制作は、さぞ大変だったと思うが、一方ではけっこう楽しんでやってくれたに違いないということも想像できた。なぜなら、粒揃いの作品自体がそのことを雄弁に語っているからである。

二十四節気を高らかに謳う作品群で、まさに職人柳瀬真の真骨頂を發揮したといえるだろう。次ページより、じっくりとご覧いただきたい。

※今回の作品のうち、店売りのアレンジジとしてるのは「穀雨」「夏至」「大暑」「秋分」「霜降」である。



▲ポスターカラーで書いてくれた二十四節気の味わい深い書



▲同じどら焼でも国立のゆるキャラの方が人気とか



▲店頭の看板等の屋号は本人の書からおこしたものだ



▲一真菴は、JR国立駅から徒歩12分。富士見通りから4つ目の交差点を右折すると見えてくる