

野瀬建築便り

雅な花びら餅

新年明けまして
おめでとうございます

今年も皆様に楽しく読んでいただける
ニュースレターを目指して頑張ります。
どうぞよろしくお願い申し上げます。

年が明けると町が明るい雰囲気になり
ますね。初釜（年始めの茶会）によかれ
ると、必ずいただくお菓子があります。
白いぼってりとした平たいお餅。中から
ほんのりピンク色が透けて見える、上品
なお菓子「花びら餅」です。

丸く平らに伸ばしたお餅を半分に折っ
た形で、折り目には甘く煮た牛蒡（ごぼ
う）が、中には味噌味の餡が入っていま
す。これがお菓子？と最初に口にした時
は驚きでしたが、実は花びら餅には長い
歴史がありました。

花びら餅の由来は平安時代にまで遡り
ます。その昔、宮中のお正月行事に「齒

固めの儀式」と言う行事があり、押し鮎
などの硬いものを食べて長寿を祝う、お
めでたい儀式でした。やがてそれが簡略
化されて、宮中雑煮と呼ばれる餅の中に
赤い菱餅や鮎や白味噌を包んだものを公
家に配るようになり、それがいつしかお
菓子になりました。鮎が硬いもの、と言
う意味で牛蒡になったと言われています。

明治時代に裏千家十一代家元、玄々齋
宗室が初釜茶会で使う事を許可され、新
年の和菓子として全国に広まりました。

味噌を包むと言う、当時のままの味が
受け継がれている花びら餅。やや黄色み
を帯びた朱鷺色が透けて見える様子は、
うっすら雪化粧した花びらのようにも見
えて日本の美を感じます。

千年の時を越えて受け継がれる雅の世
界。日本人である事が誇らしく思えるお
菓子です。

