

# 旧正月特集

## 旧正月を祝う

# 暮らしの

# しききたり

### 子や孫に伝えたい作法と伝統

今年の2月5日は、旧正月（旧暦のお正月）の元旦です。新正月が一般的となった沖縄ですが、今でも昔ながらの旧正月を行う地域や家庭は多くあります。方言で「ソグワチ」と呼ばれるお正月は、新・旧を問わず「1年の計」にあたる年始のありがたい年中行事ですから、慶賀の御祝事（グスージグトウ）として旧正月の作法を訪ねていきましょう。

### 旧正月の作法



**旧** 正月をお迎える前に、トゥシヌユルー（年の夜）という旧暦の大晦日を行うことが理想です。これは1年の感謝をご報告する儀式ですが、この大晦日の前に、プチダン（お仏壇）のハナウコール（華香炉）や台所のヒヌカン（火の神）のカミウコール（神香炉）のお掃除を済ませておくといでしょう。



**正** 月にも初日の出がありますから、早起きしハチティータ（初太陽）に合掌できるとよいですね。ウーヌファ（卯之端・東の方角）のハチティータを敬うことは、太陽が昇る1日・1年の始まりに希望を抱き、感謝の意を表すことになるといえます。

元旦は、朝一番にプチダンやヒヌカンにティウウサーの合掌を行い、この1年の慶賀をご報告し、ヒラウコー（平御香）をご焼香されるとよいでしょう。焼香ができない家族がいる場合は、家長またはその代理の方が代わってサンボンウコーをご焼香されれば、家族全員が旧正月の慶賀をご報告したことになります。

仏壇は旧暦7月7日（七夕）、ヒヌカンは旧暦12月24日（ウグワンフトウチ）にしかお掃除ができないという考え方もありますが、これはこの日に必ずお掃除を行いますという意味なので、トゥシヌユルー以前にお掃除することは問題ありません。お掃除の仕方は、ウコールの香炉の口もとや落ちた灰をきれいな布などでふき取る程度は可能です。縁起を担ぎ、奇数の3回や7回ふき清める地域や家庭もあるといわれますから、ぜひきれ



**一** 焼香の後には、家族一同で新年の挨拶をかわせると素晴らしい



### Profile



**帰依 龍照**  
(きえ りゅうしょう)  
1968年岡山県出身(51歳) / 学歴：岡山大学大学院博士課程単位取得 / 中央仏教学院研究科卒 / 専門分野：哲学(宗教哲学) / 沖縄市・コザ山球陽寺 前任職。最近、長男の住職が結婚し、はじめて娘(お嫁さん)に恵まれました。



**帰依 薫龍**  
(きえ くんりゅう)  
1989年岡山県出身(29歳) / 学歴：龍谷大学大学院(真宗学) 修士課程修了 / 専門分野：真宗学

浄土真宗本願寺派 球陽寺 住所：沖縄市山里3丁目7-1 電話：098-933-6431



**お** 正月には新旧に限らず、今年1年の家庭の繁栄を願ひそれぞれに赤、黄、白の色紙(3枚綴りのアカカビをお供えできると理想です。仏壇やヒヌカンそれぞれに御仏供(ウブク)と呼ぶご飯や鏡餅、木炭、昆布などを供えます。また、床の間や外門には松や竹、マキ、大根の花などを飾ると良いでしょう。



## 旧正月の豆知識 ① 旧正月に準備したい「ハレの膳」

「ハレの膳」とは、旧正月にヒヌカンやお仏壇などへもお供えされるおめでたい料理。60歳以上のウフトウシビー（年祝い）など、沖縄の御願でお供えされ、ウサンデーとして集まった人々で美味しくいただく料理。次の三つは定番中の定番なのでぜひ押さえておきたいですね。

### ① イナムドゥチ

「イナ」がイノシシ（猪）で「ムドゥチ」がもどきですから、直訳すれば「イノシシもどき」になります。イノシシを食材とした琉球料理を真似たものと言われる。鯉の出汁に豚の三枚肉、干しシイタケ、コンニャク、揚げ豆腐、かまぼこなど加え白味噌を溶いて味付けた祝い事に定番の汁料理。



### ② クーブイリチー

クープは昆布で、イリチーは炒め煮。豚肉でとっただし汁に細く切った昆布、豚肉、こんにゃく、かまぼこなどを炒めた料理。昆布は「よろこぶ」の象徴とされ、「子生婦（こんぶ）」の当て字から子孫繁栄の縁起物と考えられています。

### ③ グンボーマチ

「グンボー」はごぼう、「マチ」は巻き。豚の薄いロース肉を巻いたグンボーマチは定番のおもてなし料理です。ごぼうには細く長く幸せにとの意味があるのだそうです。

## 旧正月の豆知識 ② 其他のおめでたい料理(食材)

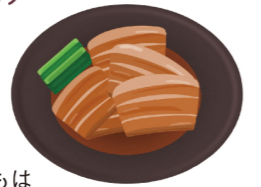
### 田芋(ドゥルワカシー・田芋田楽)

ターンム(田芋)は水芋ともいい、親芋の周りに多くの子芋をつくることから、子孫繁栄を表し縁起がよいといわれています。また、泥の中で成長しても汚れない色彩の芋をつけることから『朱に交わらない清浄』の象徴でもありとされます。



### 三枚肉(シシ)

本州では「殺生」としてご法度でしたが、沖縄の御願料理には豚肉が多く使用されています。そもそもは次の死者を出さないための生贄としての考え方もあり、儀式や法要のときに豚一頭を塩漬け(スーチカ)にしてお供えていたのだそうです。現在でも豚は貴重な存在なので三枚肉は重箱の一番中央の上座に、皮の部分が地の下、肉の部分が天の上に供えられます。



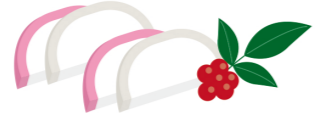
### ウサチ(御菜)

料理の酢の物全般のことをいいます。酢が毒消しにもなることから魔除け的な解釈があり、青物が入るウサチにはサン(ススキでつくる魔除け)と同じ意味があるとされます。



### 蒲鉾(かまぼこ)

蒲鉾の説は多くありますが、お正月用の蒲鉾は、その半円に近い形から、初日の出を表しているといえます。紅色は祝儀を、白色は神聖の象徴であるといい、紅白が縁起ものだと考えられています。



### 天麩羅(てんぷら)

天は天竺(現在のインド)、麩は穀物の粉、羅は衣を表し、インドから伝わった小麦粉の衣をまとった料理のこととする説もありますが、敬う天の料理だともいわれ感謝を表す縁起料理と考えられています。

