

令和の時代に考える

新米と新嘗祭

毎年11月23日は国民の祝日「勤労感謝の日」です。神社などでは五穀の収穫を祝う新嘗祭（にいなめさい）が行われます。令和元年の今年は、新しい天皇陛下が一代一度限りの宮中行事、大嘗祭（だいじょうさい）に臨みます。あらためて新米と新嘗祭について考えてみましょう。



食文化史研究家 永山久夫

実りの秋に感謝。新米の季節です

「新米」と聞いただけで、今でも日本人の血が騒ぎます。何しろ、明治の初めには日本人の80%以上は農民だったのです。みんなで力を合わせ、豊作を祈りながら、汗を流してきました。

昨日こそ早苗とりーかいつのまに
稲葉そよぎて秋風ぞ吹く

『古今和歌集』の詠み人知らずの作品。「田植えをしたのは、つい昨日のことのように思えるのに、い

つの間にか、稲の葉をそよよと吹き鳴らす秋風の季節になってしまった」という意味。季節の移りゆく早さに驚くと同時に、稲に対し、立派に育ってくれてありがとう、という愛情がにじみ出ています。

1年間の苦労が、実りの秋にずっしりと重たい稲穂になって、報いられたことに対する心からの感謝が表現されているのです。とり入れた新米を天地の神に供え天子みずから口にされてお祝いするのが新嘗祭です。

みそおにぎりはソウルフード

日本中の村々でも、豊作祝いが行われていました。そして、東北地方の農村では、次のような祝い唄が歌われていたのです。

米がとれたらよオ
米のおまんま食えるよオ
富士の山ほどよオ
生みそ添えてねー

雪のように白い大盛りのご飯に生みそを添えて、好きなだけ食べるのは、秋一番の幸せであり、ごちそうでした。新米ご飯は、そのくらい魅力があったのです。

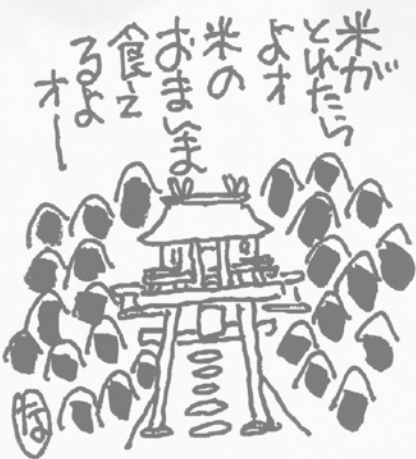


母やこうじ菌、さらには生きた酵素がたっぷりですから、消化をスムーズにするのにも役に立ちました。炭水化物中心のご飯に不足しがちなタンパク質を供給する上でも、大豆を原料とするみそは重要なパートナーだったのです。

昔は、学校から帰ってくると、母親が生みそを付けた大きなおにぎりをよく作ってくれました。生みそおにぎりは消化が良いから、ぺろりと平らげてもすぐに空腹になったものです。

算数や国語、理科などで小さな頭をさんざん使い、校庭を走り回ったり、学校からの長い道を歩いて帰る途中でエネルギーを使い、体は疲れ切っているの、母親の生みそおにぎりはありがたかったものです。

みそおにぎりは、私たち日本人のソウルフード（魂の食）といっても過言ではありません。米がとれたらよオ米のおまんま食えるよオー。



美味だからといって、満腹するまで食べたら、消化不良を起こしかねません。そこで役に立ったのが生みそ。生みそにはアミノ酸化されたタンパク質が豊富な上に、酵