

●七草

正月七日に7種類の若菜の粥を食べ家族の健康を願うこの行事は、遠く平安時代から伝わると言われています。七草は「七種」とも書きますが、せり、なすな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろを言います。郷土料理の老舗では「七草（七種）囃し」を独特の節まわして唱えながら七草を打つ行事が続けられています。七草を打つ道具も7種類で火箸（ひばし）、火吹き竹、包丁、木じゃくし、すりこぎ、せんば、まきを使って、袴（かみしも）袴（はかま）の礼服姿で古式ゆかしく行われています。各家庭でも、数種類の野草を入れた粥を作り、無病息災を祈ります。

●寒餅

大寒に入ると、この時期の冷たい水を使って餅をついてかき餅づくりが行われます。赤色、黄色、緑色、豆、ごま、切り昆布、黒砂糖などを入れた細長い斗棒餅（とぼもち）を作り、それを薄く切ってからからに干しあげられて菓子店に並びます。昔は土蔵の天井から吊した竿竹に、編んだ藁（わら）に挟まれて縦長に何枚もセットされた薄切りの餅を、寒さの中じっくりと干して保存食としました。食べる分を1枚ずつ火鉢であぶって、反り返りながら焼き上がるのを待つのも長い冬の楽しみのひとつです。

2月

●節分

古くから季節の変わり目には邪気が入りやすいと考えられ、とりわけ冬から春への季節の分かれ目には悪霊を祓う呪力があるといわれる豆をまきます。「福は内 鬼は外」と唱えるのが一般的ですが、金沢ではある武家が節分の夜に迷い込んできた鬼のお陰で家が栄えたため「福は外 鬼は内」と唱えたとの言い伝えもあります。「鬼やらい」と言って、桃の木の弓と葦の矢を使い、鬼に向かって射る古式ゆかしい儀式を行う神社もあります。魔除けのため玄関先に豆殻と鰯（干鰯）を水引に結んで下げる習わしは、近年あまり見られなくなっています。数え年（その年の誕生日の年齢に一歳足した年齢）の数だけまかれた炒り豆を食べて健康を祈る思いは昔も今も変わりません。

●涅槃会（ねはんえ）

涅槃は釈迦が亡くなられた日のことで、仏教信仰の盛んな金沢では、法要や法話の後、涅槃団子がまかれます。涅槃団子は、釈迦の舍利（しゃり：お骨）をなぞらえていると言われ、丸い形で赤、黄、青、緑、桃の色を練り込んで蒸したものです。三方に盛られた団子を僧がまくと、人々は歓声を上げてそれを受けます。涅槃団子はお守りとして身につけておくと蛇よけになり怪我をしないなどの信仰が伝わっています。またお下がり団子を火で焼いていただくこともあります。この時、お斎（おとき）という会食も行われ、たけのこ、蒨、山菜、ひろうす（野菜の具がたくさん入った大きいがんもどき）、高野豆腐などの煮もの、ふきたちと切り干し大根のおひたし、ご飯、汁ものなどが振る舞われます。

3月

●桃の節句

厄払いとして、人形（ひとがた）に災いや汚れを負わせ、川に流すこと（流し雛）により、子ども達の健やかな成長を願った雛祭りは、金沢では4月3日に行うのが習わしで、その頃に採れるつくしやよめな、あさつきを準備しました。お祝いの膳には赤飯、つくしのおひたし、よめなと千切り大根のしめたもの、鰯とあさつきのぬた、鰯の煮付け（干し鰯の焼き魚）、しじみの味噌汁などが並びます。近年では3月3日に行われることが多くなりましたが、雛壇のお供えは昔と変わらず、美しい彩りの野菜や果物、魚の形をした金花糖と半紙の上に干鰯一对を添えます。金花糖は木型に砂糖を流し込んで型を取って彩色した菓子で、中は空洞で軽いものです。雛祭りが済むと金花糖は半紙に包まれて近所の家々に配られ、干鰯は汁にいただきます。また健康、清浄、魔除けを表す3色の菱餅も炒り米、炒り豆と共に供えられます。



金花糖

(写真提供：金沢市)

4月

●いろいろな春の行事

桜餅は春を代表する菓子ですが、金沢の桜餅は薄く焼いた小麦粉の皮でこし餡を挟み込むように包み、その上を塩漬けの桜の葉が覆っています。（関西の桜餅は淡い桜色の道明寺粉でこし餡を丸く包んでしまい、その上を塩漬けの桜の葉でさらにくるむものです。）

花見団子は、以前は緑と白の団子を小皿にのせ、砂糖を添えて食べるものでしたが、近年では緑と白とピンクの3色の串刺しにした甘い団子がよく販売されています。

二俣地区では、蓮如忍に「蓮如さんだんご」という蓮餅（よもぎもち）を作り、親しい人に届けたり、寺にお参りする行事があります。早春に摘んだ蓬で作る蓬餅は北陸の春の香りを運んできます。