

年々低くなる年越しのハードル

これを書いている時は1月12日…えびす祭りも終わりお正月気分も抜けてようやく日常が戻ってきたなと思う頃です。それにしても毎年のことながら年末年始は慌ただしい…新年を迎える準備もいろいろある…が、年々再々その「ハードルは低くなってきたなあ」とひしひしと感じています。

迎春準備といえば…年賀状を書いて、大掃除、しめ飾り、餅つき、おせちや年越し蕎麦の準備などが定番で、今年も年神様をお迎えするための大切な行事です。でも昭和の時代から年越しを経験してきた者にとって、色んな分野で年越しの準備が「お手軽」になってきたと実感しています。

その代表格の一つは年賀状じゃないでしょうか？…今年用の年賀はがきの発行枚数は7.5億枚で、ピーク時の約6分の1まで減少しています。SNSなどの普及や郵便料金の値上げ、年齢などで私の周りも「年賀状じまい」する人が増えてきました。昔のようにワクワク感も少なくなってきています。確かに年賀状書くのは煩わしい…でも書き上げてポストに投函すると迎春準備が整った達成感を覚えます。一言添えた言葉に癒されたりもします。しかしこの流れはこのまま進んでいくのでしょうか？

おせち料理もそう…近年は作る派だけでなく購入派も増えてきました。デパートや通販サイトなどで華やかなおせち料理の予約が8月から始まります。昔のおせちは質素でした。今もありますがメインは、黒豆、ごまめの炒め煮、煮しめ、数の子など…しかもその多くを各家庭で作っていました。黒豆を煮るのは石油ストーブ…年末の各家庭では部屋を暖めながら黒豆を煮る石油ストーブが「一家に一台」と言われるくらい普及していました。それが今では20%を切っています。これでは黒豆を家庭で作らないはずですね(笑)

お餅も今は一つ一つ包装された切り餅を買って食べている方多いんじゃないでしょうか？確かに便利で美味しい…でも昔は近所の人が集まって餅つきをしていました。私の場合、場所はうちの母屋。薪をくべて湯を沸かしてもち米を蒸し、餅をつくのは足踏みシーソー式。長い柄のついた杵を足で踏んで上下させてついていきます。その餅でご婦人方が鏡餅や丸餅、米菓子(おいり)などを作っていきます。目を盗んでつまみ食いした餡ころ餅の餡が美味しかった。

かくして昔は年を越すハードルはいくつもあり、しかも高かった…今は便利になったが、その分風情がなくなってきたなあと思いながら紅白歌合戦見て年を越しました。今年が皆さんにとって素晴らしい年になりますように…。