



とし年こしそばはなぜ食べるの、うどんでもいいの

ほそ細く、なが長くと願って、食べる

とし年こしとは、ふる古い年をこして、あたらしい新しい年に変わることをいいます。または、そのかわり目の夜のよることをいいます。

1年のねんさいご最後のひ日、おお大みそかのよる夜になると、かぞく家族がみんなそろって、そばを食べるしゅうかん習慣がありますね。このそばのことを、「とし年こしそば」というのです。

かぞく家族がみんなそろって、そばを食べ、今年ことしねん1年をふりかえり、そして、あたらしい新しい年をむかえるのです。

むかしきょうと京都のお店では、みそかまいつきさいしゅうび(毎月の最終日)に、そばを食べるならわしがありました。げつまつしゅうきん月末の集金がかうまくいきますように、えんぎ縁起をかついだのだといわれています。このふうしゅう風習がげんだい現代にまで、のこ残ったものようです。

そばを食べるのは、そばのように「ほそ細く」「なが長く」とか、「そばからお金のかねをかきこむ」というえんぎ縁起をかついだものなのです。

うどんは、ふと太いので、「ほそ細く」「なが長く」というえんぎ縁起かつぎにあ合わないので、とし年こしには使われていないようです。

そばのたかた食べ方

もっともおお最もそばのたかた食べ方は、もりそばと、かけそばです。もりそばは、そばをゆでて、せいろの上にもりつけ、うえ薬味が入ったつゆをつけて食べます。かけそばは、ゆでたそばの上から、あたたかいしるをかけて食べます。(監修・青木 国夫)

