

年越しそば

●大晦日の風物詩です

日本全国のほとんどの地域で風習化した年越しそばは、江戸時代には定着したとされています。

大晦日夜に蕎麦を食べるのは、他の麺類よりも切れやすいことから「今年一年の災厄を断ち切る」という意味がこめられています。ですから、食べ方も「すする」のではなく「噛み切る」というのがこの時ばかりはいいのかもしれませんが。

また、そばの種類も地域によってさまざまですので、年末年始に旅行される方は、その地域ごとの年越しそばを味わってみるのもひとつの楽しみ方ではないでしょうか。



●由来には諸説あり？

江戸時代後期に年越しそばが定着する以前は、毎月末の晦日にそばを食べる「三十日そば」という習慣があったようで、これが変化したものとされています。また、これより前の江戸時代中期の江戸では脚気の流行があり、「そばを食べていると脚気にならない」という噂が流れたことも、後の年越しそばの定着を後押ししたようです。

他にも年越しそばの由来としては以下のような説などもあります。

- 蕎麦は細く長いことから延命や長寿を願ったものであるとする説。
- そばは風雨に叩かれてもその後の晴天で日光を浴びると元気になる事から健康の縁起を担ぐ説。
- 蕎麦が五臓の毒を取ると信じられていたことに由来するとの説。
- 蕎麦は切れやすいことから、一年間の苦労や借金を切り捨て翌年に持ち越さないよう願ったという説。
- 家族の縁が長く続くようにとの意味であるとの説。

●食べ方もまた様々です

年越しそばは主にざるそばか天ぷらそばで食べる人が多いようですが、沖縄県では沖縄そばが多数派だったり、福井県では大根おろしを濃い目のそばつゆで延ばし、ねぎと鰹節をのせた越前そばを食べるなどといった地域差もあります。

また大晦日の夜ではなく福島県の会津地方や新潟県のように元旦にそばをたべたり、小正月の前日である1月14日にそばを食べる風習もあります。

一方で「うどん県」こと香川県でも大晦日はそばを食べる人が多いとの事から、対抗措置(?)として「年明けうどん」を讃岐うどん振興協会が展開しています。

参考サイト：<https://ja.wikipedia.org/wiki/> 他

大晦日は年越しそばに除夜の鐘、日本の年越しです・・・。