

花びら餅の由来とは？



「花びら餅」という和菓子をご存じでしょうか？「花びら餅」とは、菱形のピンク色の薄い餅、白味噌餡、甘く煮たゴボウを白い求肥で半円型に包んだもので、正月に食べられます。「菱葩餅（ひしはなびらもち）」とも言います。なぜ甘い和菓子にわざわざゴボウなのでしょう。なぜピンク色の餅は「菱形」なのでしょう。それは、この花びら餅の由来が生まれた平安時代までにさかのぼります。平安時代、宮中では「歯固めの儀式」という行事がありました。「歯固めの儀式」では、白餅の上に菱形の餅を置き、その上に押し鮎などをのせて食べ、長寿を願ったそうです。それが次第に簡略化し、押し鮎や味噌を餅で包んだ「宮中雑煮」と呼ばれる物が食べられるようになります。それがさらに簡略化し、押し鮎がゴボウに代わり、雑煮が餅と白味噌で表されるようになりました。そして、それを菓子化したものが宮中で食べられるようになります。明治時代になり、裏千家が初釜のお菓子として出すことを許され、正月のお菓子として全国の和菓子屋で作られるようになりました。ゴボウは押し鮎の代わりで、菱形なのは正月の餅の形の名残だったのです。和菓子の歴史はおもしろいですね。