



今年の干支は酉年

新年おめでとうございます。昨年は熊本地震や東北地方の風水害といった自然災害に遭遇したり、世界的にはテロ事件が多発して不穏な社会状況が多かった。また世界的に関心の高かった米国新大統領にトランプ氏が決まり新年早々に活動を始め、他国では首相の改選が予定されたり、日本では総選挙が噂されるなど世界情勢の動きが注目されている。他方、一年の計は元旦にありと心機一転新しい年をスタートさせる気持ちで神社仏閣に参詣する人は多かった。

新年を迎えるたびに今年の干支は？と興味を持って見る人は多く、今年は十二支の10番目にあたる酉（とり）年である。また昔から誰もが馴れ親しんでいる干支の起りは定かではなく、資料によると大昔のバビロニアから起こったもので、それが古代の中国に移り、その後日本にも伝えられたと記されている。

この十二支の漢字は（午）とか（申）あるいは（酉）などと普段はあまり使われない字ばかりであり、元来は動物名ではなかったらしいが、長い歴史的時代の流れの中で現在のような動物名となり「子（ね）丑（うし）寅（とら）卯（う）辰（たつ）巳（み）午（うま）未（ひつじ）申（さる）酉（とり）戌（いぬ）亥（い）」として統一されてきた。この十二支は生まれ年として庶民に馴染み深いものであって、その昔は時刻や方位にも汎用されて身近なものであった。それだけに誰もが十二支の成りたちに興味をもち、その由来に疑問や関心を深めたため「十二支名の由来」が様々な面白い物語風に語り継がれて、興味ある逸話として残されているのでその一例を簡単に述べてみたい。

それは「神様が動物たちに“元日の朝一番から十二番目までに来たものを一年交代で動物の大將にする”と知らせた。それを知った動物たちは元日の早朝一斉に出発したが、猫だけは二日の朝と鼠から聞いて出発しなかった。犬と猿は途中から先を争って喧嘩をはじめた。いよいよ新年の太陽が昇った時、宵から出発した牛が一番に現れた。しかし牛の背に乗っていた鼠が飛び降りて神様の前に走って“新年おめでとうございまチュー”と1番となり、牛は「もうもう！」と悔しがったが2番になった。続いて寅が到着し、さらに兎、龍、蛇、馬、羊、猿、鳥、犬、猪の順番になった。13番になったカエルはがっかりして「もうカエル」といって帰ってしまった。やがてのこと神様と十二支たちの酒盛りが始まったが、犬と猿はまだ喧嘩を続けていて、その仲裁に入った酉が10番目の干支になったという。そこへ凄惨な剣幕で猫が現われダマした鼠を追いかけたので、今でも猫は鼠を追いかけるし、犬と猿は今も仲が悪いという逸話が残っていて面白い」というお話です。

ところで酉は十二支の10番目であり、酉の字は酒を盛る器（酉）の象形文字で、酒の意味にも用いられるが干支の時にだけ酉（とり）と呼ばれ、その酉は鶏を意味している。そのため絵馬をはじめ置物や軸物など様々な展示物や年賀はがきの挿絵などに鶏の姿が描かれている。しかし、酉の字の意味と動物の鶏とは特に関係はなく、十二支を分かり易いように身近な動物にあてはめただけと言われる。

鳥の類で直接人間に役立つものといえば鶏とされている。古くから鶏は時（時間）を正確に告げる特徴のある鳴き声が重宝されて、他の鳥たちには絶対真似できない特技である。古事記では天照大神が天の岩戸に隠れて世界が真っ暗になったとき、常世長鳴鳥^{とよのながほどり}が鳴いて、大神がその声につられて岩戸を開けたといわれ、これは鶏の声とされている。また東南アジア地域に棲息した野鳥が何時の頃からか人間に飼育されて鶏になったらしく、鶏はキジ科の鳥で古くから最も広く飼育された家禽で、原種はインドシナ、マレーシア半島に分布する赤色野鶏である。

日本では古墳時代に鶏の埴輪が残っていることから2000年以上も前に朝鮮半島から渡来したと推測されている。その当時鶏は尊いものと考えられたため肉を食べる事は勿論、卵も食べられなかったようで、卵が食べられるようになったのは約500年前の室町時代のことで、薬のように貴重な食べ物とされていたらしい。その後料理の材料として使われるようになったのは江戸時代に入ってからである。また昔から物事の始まりでどちらが先か分からない場合“卵が先か鶏が先か？”とよく云われる。いろいろ説明されているようだが、結局のところどちらが先か分からないもので、話を面白くする手段として言われていることらしい。

ところで鶏の卵は優れたバランス栄養食品であって、たんぱく質、脂質が豊富でビタミンA、B、Dや、鉄分、Ca、ミネラルなどの含有率も高く、人体に必要な栄養素に富んだ完全栄養食品といわれる。ただビタミンCと食物繊維が少ないので野菜、海藻類を組み合わせることが大切という。近ごろ午前中のスタミナ維持に卵が一番良いといわれ、朝食に卵を食べる習慣は万国共通の傾向であり、生卵、ハムエッグ、オムレツ、目玉焼きなどとして食べるらしい。朝食は体が休んでいる状態から活動状態へ切り替わるための大事な食事であり、有効な栄養素のたんぱく質、特に体内では作られない必須アミノ酸をバランス良く含んだ卵は最も良質な食品とされる。

一方卵にはコレステロールが多いといわれ敬遠される傾向があるが、コレステロールは肝臓で合成されるもので体全体に100gほど含有されており、卵1個あたりの含有量は0.3gと微々たるもので心配ないものである。しかし、卵食偏重には注意したい。

