

家庭に於ける諸儀式(承前)

後閑 菊野

其二 着袴及就學祝

着袴ちやくこまた「ハカマギ」とも申まうします昔むかしは男をとこの兒こも女をんなの兒こも三四歳さいから六七歳さいまでの間あひだに行いひました式しきでございませ稀まれには十歳じゅうさい前後ぜんごに行いふこともありました只今ただいまは袴ちやくこといへば男をとこの兒このみに限かぎつて行いふ習ならひでございませすけれども時世じせいの必要ひつやう上じやう之これは昔むかしの例れいに返かへつて男女だんなちよに行いふがよろしいとぞんじます四季草しきくさに次つぎの通とほり記おぼしてございませす

袴ちやくこの祝いわい古いにしへへよりあることにて古書こしよに見みえたり古いにしへは女子ちよじの袴ちやくこあり女をんなも常に袴ちやくこ着はかまるなり古書こしよに在あり

又貞丈雜記またていぢやうまつきには男子だんし袴ちやくこ着はかまる事こと三歳さい本式ほんしきなり然しかし其その人の好このみに由よりて五歳さい七歳さいにもせしことゝ知しるべしとありまして昔むかしの其そのの年ねん齡れいにしかとした定さだめはな

かつたのでございませすが當今とうこんは學齡がくれいも定さだめられ從したがて袴ちやくこを着はかまる必要ひつやうも生うまへべきでありますから其そのの前まへに此このの式しきを行いふがよいでございませう幼兒えうじ袴ちやくこ着はかまるの式しきを行いふは以前いぜんは如何いかなる大禮たいれいの場所ばしよでも禮服れいふく常服じやうふくの區別くわいべつを定さだめるに及びません即ち親おやが紋附もんつきを着はかまる場合に中形ちやうがたとか縞物しまものとかつまり常服じやうふくの形かたのものものを着きて居ゐつても差支さしかへはございませんが一旦たん此このの式しきを行いつた上うへは大人おとなに準じゆんじて失禮しつれいのないやうに氣きをつけねばなりませぬ。

さて此このの式しきを行いふ日ひ時は強しひて定さだめるにも及びませんが滿六年まんねんの誕生たんじゆん日に於おこして行いつたならば必要ひつやうにも應おうじ道理どおりにも適かなつてよいであるうとぞんじます幕朝まくあさ年中行事ちゆうねんぎやうじ歌合うたがひのうたに

むさし野のに咲さきはじめたる藤ふじばかま限かぎりもしらぬ色の深ふかさか

とございまして次つぎの事ことが書かきそへてございませす若君わかぎみ御袴おんちやくこ着はかまるは五ごの御年おんねんはじめて御袴おんちやくこめさるゝを以もつて此このの日朝ひあさとく執政しつせいの人ひと御使おんつかひにて御上下おんじやうご五ごく

だりを進ぜらるる後、おまし所にて御對面あり御所は鬘斗目、長袴を奉り若君は御鬘斗目、半袴を召させ給へり執政はじめ長袴を着す同じ日紅葉山の御宮へ詣で給ふこの宮に豫參の溜詰執政は直垂なり還御の後おまし所にて御祝あり御盃の間御刀、脇ざしを參らせたまふ御所よりも紅葉山に代參を向けらるる兩御所に召しあふ輩に御祝の餅酒を賜へり云々
今試に私考を述べて見ませう

座敷飾
座敷飾は強ひて特別にするにも及びません前の誕生祝に掲げましたものに準じて相當に裝飾すればよろしいのでございませう

祝式

賓客一同が座敷に列席しました時主人が稚兒を引き連れて立ち出で豫で定めておいた座席に着かせますその座席は母の次の席が相當でございませう此の時鬘斗三方を出しまして一同が挨拶をいたし

ます挨拶が済みましたら主人が袴親の前に進み出まして一禮し次に一同に向て之を披露いたします袴親も此の時一同に對して挨拶をいたすのでございませう此の袴親と申すは當日稚兒に袴を着けてやる人をいふのでございまして賓客中最も敬すべき人に主人から前以て頼んで置くのでございませうさて主人は稚兒をつれて袴親の前に進み子供に禮をさせます此の時袴一具を席蓋に載せて持ち出しまして主人の傍にさしかかせます主人が之を受取りまして袴親の傍におさます袴親は稚兒を助けて起立させまして親ら袴をとつて之に着けてやりませう稚兒が座して禮をいたします時就學に關する簡單な訓言を與へるがよろしうございませう之が終りました時袴親が稚兒を自分の傍に坐らせましたとき座客一同が祝の言を述べます。

それから主人は稚兒をつれまして奥に入り天照大神の神前と先祖の靈前とを拜せしめます神前と靈前とは豫め之を清めて神酒と二重餅とを供へて

おくのでございます。禮拜がすみましたら再び座敷に連れて出まして母の次席に着かせます。それより先づ吸物膳を袴親と稚兒の前に出し三盃を持ち出で、袴親と稚兒との間に盃事をするのであります。其の次第は、

まづ初に袴親に盃を進めて一献注ぎ（三度つぐを一献といふ）袴親之を飲みて稚兒にさす。稚兒一の度のみて後酌人第二の盃を上にして持ち出で、人また盃の組替をなし三番目の盃を上にして持ち出で先づ袴親に進む。袴親一献飲みて稚兒にさす。稚兒二献飲みて之を納めるのであります。これで盃事は済んだのでございます。一旦此の吸物膳を下げ、それより更に賓客一同に膳部を進めて賑々しく祝宴を終るやうにするがよろしうございませす。

稚兒が此の日着ける袴は其の家で調製しますが普通でございませすがまた袴親から贈ることもあるの

でございませす

献立

當日賓客に進める饗饌の献立は其の家の貧富によつて同じくないのは勿論であります。が只能く其の種類や品柄を選んで失禮のこともないやう氣をつけねばなりません。今次に一二の例を舉げて見ませう。

第一例 季節五月頃

吸物膳 刺身 平目 薄菜 花柚子
 口取 蒲鉾 伊達卷 玉子 栗ごんとん

焼物膳 鯛 香茸
 副膳 鱈

皿 椀 鯉の味噌汁 吸口山椒
 獨逸ピフテキ

酢の物、鰻、鰻酢

本膳 汁 つみ入れ 菜 白味噌汁

鉢物 鰻 筍 慈姑 甘煮

猪口 根芋の胡麻あへ

飯 香の物、一夜漬白瓜 味噌漬大根

菓子 小豆飯 柏餅

第二例 季節十一月頃

吸物膳 鮫鱈の味噌吸物 吸口山椒

口取 山葵羹 霜降かしは 岩石玉子 栗

刺身 鱸 つまを添ふ

副膳 茶碗蒸 鶏肉 竹輪 松茸 三葉 銀杏皿

酢の物さより 赤貝 三杯酢

焼物膳

焼物 鱈

本膳 汁 鏡茄子 半平

鉢物 曲鯨の煮びたし 焼松茸

猪口 芝海老さみあへ

飯 香の物、奈良漬瓜 茄子芥子漬

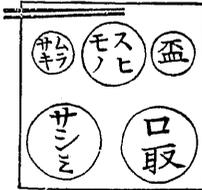
菓子 小豆飯

菓子 カステイラ 菊花形蒸菓子

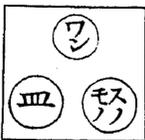
序に右膳部のならべ方をかきとへておきませう

客

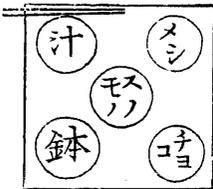
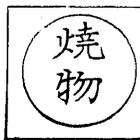
膳物吸



副膳



本膳は吸物膳を下に出た跡に



膳本膳物焼