

四季の色(ファイルNo.26)

日本語では青・赤・白・黒の四色だけが、後ろに「い」をつけるだけで形容詞になります。他の色では、緑の、茶色の、という風に「の」や「色」をつけては形容詞になりません。

にほんご探偵局ファイルNo.10で、何故この四色だけが特別扱われるのか、その理由にふれました。今回はもうすこし詳しく、この四色について考えてみたいと思います。古代中国思想と関係しています。

青・赤・白・黒はそれぞれ四季と方角に対応しています。
 青春・朱夏・白秋・玄冬。
 それぞれ、せいしゅん・しゅか・はくしゅう・げんとう、と読みます。春は青く、夏は朱、秋は白く、冬は黒い(暗い)のです。

何故か青春という言葉だけが広く知られ、手垢がつくほどですが、「青」は東、春です。東樹さんという名前の人を知っています。青は「はるき」と読みます。青は広く「あわい」色を指しました。春は「淡い」ということです。

詩人の北原白秋はご存じですね。「白」は青の反対の方角で

ある西で、季節は秋になります。

白は「しるし」となるようなはっきりした色で、淡くほんやりした「青」と対比されます。春霞がかかる淡い色彩の風景と、空気が澄んだ秋の風景を思い浮かべてください。

黒(玄)、赤(朱)も対比になっています。玄冬の「玄」は黒を意味します。玄人(くろうと)、玄妙(げんみょう)という言葉があります。黒は暗い、暗くて見えにくく到達しがたい境地。そんな境地の玄妙な技を使うのが玄人なのです。冬はただ寒いだけでなく、深く玄妙な季節なのでしょう。「赤」は明るいという意味で、季節は夏。明るすぎる太陽を連想してください。

ところで、青春・朱夏・白秋・玄冬は、人間の年齢にもなぞられます。青春は十六歳から三十歳前半、五十代前半までが朱夏、六十代前半までが白秋、それ以降は玄冬、といわれます。この区分は現代人にはやや違和感があるかもしれませんが、それに十六歳未満はどつなるのでしょうか。無色なのでしょう。

◎四神、聖獣

青春・朱夏・白秋・玄冬は、中

国の五行説(ごぎょうせつ)に基づいています。詳しいことは割愛(けいあい)しますが、五行説とは意味です。しかし、五行説とは、古代中国の自然哲学思想です。万物を木・火・土・金・水の五つから説明します。同じく五行説に基づくのが「青竜、朱雀、白虎、玄武」。東西南北の方位を表す四神で、象徴的な聖獣とされます。竜、虎、雀はわかりやすいでしょう。玄武は北方を守護する亀です。絵などでは、脚の長い亀に蛇が巻き付いた形で描かれます。

◎大相撲の四色

日本の大相撲にも青・赤・白・黒の四色が関係しています。大相撲のテレビ中継を観ていると、実況アナウンサーが「白房下に寄り切りました」などと言います。若い人には分かりにくいので、最近あまり言わなくなっているかもしれません。

土俵の神様、その家徴が「吊り屋根」の四方に垂れ下がっている四色の房です。時計回りに正面は黒、東は青、向正面は赤、西は白です。四色の房が象徴しているのは、玄武、青龍、朱雀、白虎です。もちろん、黒は北、青は東、赤は南、白は西です。

ちなみに、現在の国技館などの吊り屋根はワイヤで吊っていますが、戦後まで、屋根は四本の柱で支えていました。だから、吊り屋根ではなく屋形と呼び、四本の柱には四色の絹の布が巻かれていました。

体のおいしい水

知床らうす 海洋深層水



1本 約11.3ℓ

1,512円(税込)

サーバーメンテレンタル費 1,080円(税込)/月

※定期宅配で3本以上からの宅配となります。

健康ライフ

100%

肉より魚

不飽和脂肪酸

牛肉や豚肉に含まれる飽和脂肪酸は、白く固まりやすい脂肪です。魚に含まれるのは不飽和脂肪酸で、普通の状態では白く固まりません。肥満の原因となるのは、コレステロールを合成する働きがある飽和脂肪酸です。一方、不飽和脂肪酸には、コレステロールや中性脂肪を減らす働きがあります。

脳を活性化させる働きがあるDHA(ドコサヘキサエン酸)やEPA(エイコサペンタエン酸)も不飽和脂肪酸です。血液をサラサラにする働きもあって、心筋梗塞や脳梗塞の予防にもなります。DHA、EPAは、アジ、サンマ、サバなど青魚に多く含まれています。EPAは油に溶けるので、天ぷら、フライでなく、刺身、焼き魚などにして食べるのがいいでしょう。



わが家の自慢料理

〈奈良県葛城郡 桐野美佳子様〉

★竹の子とシーチキンのあっさり煮★

- ①鍋に、めんつゆ、水、酒、みりん、砂糖を入れ、火にかける。
- ②この鍋に、食べやすい大きさに切った竹の子、シーチキン(汁ごと)を入れ煮る。かつおの削り節も入れる。

あっさり煮ですが、もっとあっさりさせるならシーチキンの汁は使わない。かつおの削り節やシーチキンから出汁が出るので、味付けはやさしく。「ふき」も同じように煮ると美味しいですよ。



「わが家の自慢料理」にふるってご応募くださるよう、お願いします。採用された方には図書券をプレゼントします。