

Hal loween企画！

Hal loween～祭りとそのルーツ～

～Halloween 豆知識～

ハロウィーン(Halloween)は、7世紀初頭に定められたキリスト教の All Hallow's Day [諸聖人の日(万聖節、11月1日)]の前夜「All Hallow's Even」が短縮され、Hallowe'en から Halloween と変化してきた言葉ですが、もともとはアイルランドやスコットランドにキリスト教が伝わるはるか昔からケルト人によって祝われていた古代の祭り、Samhain(サウエン、サワーンと発音)に起源があります。

Samhain(サウエン、サワーンと発音)は、ケルト人にとって収穫期の終り、厳しく暗く長い冬のはじまり、そして新しい一年のはじまりを祝う祭事でした。ケルトの一年の終りは10月31日とされ、この晩は物事が移り変わり、時間と空間の境目が一時的にあいまいになるので死者の霊が家族を訪ねたり、精霊や妖精、魔女が出てくると信じられていました。

そこで、これらの悪霊や魔物に取りつかれないよう、追い払おうとして恐ろしい格好をして仮面を被ったり、魔除けの焚き火(Bonfire)を焚いたりしていました。今の日本に置き換えてみると、ちょうど、お盆と大晦日がいっしょになったような日がハロウィーンということになります。

ハロウィーンと言えば、カボチャで作った“ジャック・オ・ランタン”が有名ですが、実はこれはアメリカで普及したスタイルの逆輸入版です。もともとアイルランドではカボチャがなかったので、簡単に手に入るカブ(ターニップ)を使っていました。アイルランド西部にあるアイルランド国立博物館・カントリー館では、当時、カブ(ターニップ)で作られたジャック・オ・ランタンを観ることができます。

アメリカに渡ったアイルランド人は、祖国アイルランドに思いを馳せながら、親しんできたハロウィーンを大切に祝うのですが、そこにはカブよりもカボチャが豊富にありました。カブより柔らかいのでくり抜くのも簡単で、中身はいろいろな料理にも使えるということで、ハロウィーンにはカボチャのジャック・オ・ランタンというスタイルができあがったようです。

Halloween の食事

☆コルキャノン(Calcannon) : キャベツとポテトのミルク合わせ

アイルランド人の大好物じゃがいもとキャベツ、ベーコン、ミルクを使って作られる、特にハロウィーンで良く食べられるアイルランドの伝統料理です。ハロウィーンには、きれいなナプキンで包んだコインをポテトの中に入れておいて、それを見つけたらお小遣いとしてもらえるので子どもも大好きな料理です。

☆バーンブラック(フルーツ入りケーキ)

ハロウィーンには、このバーンブラックの中に指輪、ボタン、コインなど様々なものを入れて焼き、家族で一緒にスライスして食べていました。自分のスライスに指輪が入っていれば近い将来結婚するなど恋愛関係が上手くいき、ボタンが入っていたら結婚はちょっとお預け、コインが入っていたらその年はリッチな一年……などと信じられていたのだとか。

☆トフィーアップル(りんご飴)

☆アップルサイダー

愛と知恵のシンボルとしてゲームや占いに使われたりと、りんごはハロウィーンでは大活躍です。