

# 徒然なる1ページ2014

## ～俳句へのいざない～

俳句 秋の季語 下巻

FACEBOOK 投稿分

公益財団法人大谷教育文化振興財団

徒然なる1ページ制作チーム

『徒然なる1ページ 2014 ～俳句へのいざない～』は 2014 年(平成 26 年)FACEBOOK に投稿した日本独自の文化である俳句の季語を季節(春・夏・秋・冬)ごとに、それぞれ3巻(上巻・中巻・下巻)わけて刊行しております。

#### 十月十一日

今日の季語のご紹介は“秋の星”(あきのほし)です。

秋の夜空をいろいろと星をさします。明るい星が少ないですが、天頂近くに 4 つの星が四角く並んでいる秋の四辺形を探すのも楽しいですね。

#### 十月十二日

今日の季語のご紹介は“藤袴”(ふじばかま)です。

秋の七草に数えられ、万葉の昔から親しまれてきました。乾燥させると、甘い香りをはなちます。

花言葉は「優しい思い出」

#### 十月十三日

今日の季語のご紹介は“体育の日”(たいいくのひ)です。

昭和 39 年、東京オリンピックの開会式が行われた 10 月 10 日を記念して祝日としました。

#### 十月十四日

今日の季語のご紹介は“栗飯”(くりめし)です。

白米に剥き栗を入れて炊きこんだご飯です。ほのかに甘く秋を感じさせてくれる逸品ですね。

#### 十月十五日

今日の季語のご紹介は“秋燕”(あきつばめ・しゅうえん)です。

春、日本に渡ってきた燕が、秋になると共に群れをなして南方へ帰っていく様子をいいます。

#### 十月十六日

今日の季語のご紹介は“龍胆”(りんどう)です。

山に自生する多年草で、秋になると紫色の美しい花をつけます。

#### 十月十七日

今日の季語のご紹介は“朝寒”(あささむ)です。

晩秋の朝方に寒さを感じることをいいます。

#### 十月十八日

今日の季語のご紹介は“生姜”(しょうが)です。

日本では奈良時代より栽培されており、はじめとして「古事記」にも記載されています。

身体を温める効能があるので、食材や生薬として用いられています。

#### 十月十九日

今日の季語のご紹介は“蓑虫”(みのむし)です。

蓑虫とは、蓑蛾の幼虫です。木の葉や枝で作る巣が蓑のように見えることから、蓑虫と呼ばれるようになりました。実際には鳴かないのですが、季語では「蓑虫鳴く」と詠われます。

#### 十月二十日

今日の季語のご紹介は“鳩吹”(はとふき)です。

両手を組み合わせて笛のように鳴らし、山鳩の鳴声に似た音を出すことをいいます。

#### 十月二十一日

今日の季語のご紹介は“桐一葉”(きりひとは)です。

桐一葉とは、大きな桐の葉が静かに散る様を見て、秋の訪れを知ることをいいます。

#### 十月二十二日

今日の季語のご紹介は“唐辛子”(とうがらし)です。

中南米を原産とする辛味香辛料で、15世紀初頭には世界各国に広まったといわれています。

熟す前の「青唐辛子」は夏の季語になります。ピリピリと刺激的な様は夏にぴったりですね。

#### 十月二十三日

今日の季語のご紹介は“四十雀”(しじゅうから)です。

市街地の公園や庭などで、可愛いらしくさえずっている姿が見られます。木にかけられた巣箱から顔をだす姿を見たことがある方もいらっしゃるのではないかでしょうか。

#### 十月二十四日

今日の季語のご紹介は“新豆腐”(しんどうふ)です。

今年収穫した大豆でのみ作られたお豆腐をいいます。その年の収穫を寿ぎながら、甘い風味を楽しみたいものですね。

十月二十五日

今日の季語のご紹介は“冬支度”(ふゆじたく)です。  
朝晩の冷え込みが厳しくなる頃、冬を迎える準備をすることをいいます。

十月二十六日

今日の季語のご紹介は“露”(つゆ)です。  
朝夕に草木や地面に露の玉が見られるのは、秋が最も多いです。

十月二十七日

今日の季語のご紹介は“秋の海”(あきのうみ)です。  
秋になり、色が深く波がやや高くなった海をいいます。  
キラキラと輝いていた夏の海とは違う、落ち着いた風景ですね。

十月二十八日

今日の季語のご紹介は“鱗雲”(いわしぐも)です。  
巻積雲の通称で、片々とした雲の群れが魚のウロコのように見えることから「鱗雲」と呼ばれています。  
この雲を目にすると、秋を感じますね。

十月二十九日

今日の季語のご紹介は“金木犀”(きんもくせい)です。  
金木犀とは中国原産の常緑低木で、秋になると無数のオレンジ色の小花を咲かせます。  
日本には江戸時代に渡来したといわれています。この甘い香りを人々は楽しんだことでしょうね。

十月三十日

今日の季語のご紹介は“松茸飯”(まつたけめし)です。  
松茸飯は炊き込みご飯の一つで、秋の代表的なメニューです。  
「香り松茸、味しめじ」という言葉通り、とてもいい香りのご飯が炊きあがります。

十月三十一日

今日の季語のご紹介は“紅葉(もみじ)です。  
秋が深まるとともに黄色から赤く色づくさまは、秋の代表的な景色ではないでしょうか？  
日本では平安時代より、紅葉狩りが楽しんでいました。

#### 十一月一日

今日の季語のご紹介は“茸”(きのこ)です。

秋になると、野山の木陰などに生えるキノコ類の総称です。

きのこ狩りは秋の行楽の一つですが、毒性のあるきのこもあるので十分に注意が必要ですね。

#### 十一月二日

今日の季語のご紹介は“椋鳥”(むくどり)です。

日本国内ほぼ全域に生息します。

群れで移動する為、夕方になると木が真っ黒になるほどの大群に出会うこともあります。

#### 十一月三日

今日の季語のご紹介は“林檎”(りんご)です。

真っ赤な実が特徴の果実です。日本では青森県で多く栽培されています。

シャリシャリとした食感と、甘酸っぱい香りが美味しいですね。

#### 十一月四日

今日の季語のご紹介は“鮭”(さけ)です。

産卵のために川を遡ってきた鮭を、初鮭といいます。旬の鮭は、とても美味ですね。

#### 十一月五日

今日の季語のご紹介は“柚子”(ゆず)です。

酸味が強く、独特の芳香を放つ柑橘系の果実です。

薬味として使うもよし、ジュースにしてもよし。冬至の日に、お風呂に入れると風邪知らず！と昔から言われていますね。

#### 十一月六日

今日の季語のご紹介は“秋耕”(しゅうこう)です。

秋、収穫後すぐに田畠を耕すことをいいます。

秋口に稻わらなどを埋没させることで、土地を豊かにするというのはとても利にかなっていますね。