



福神漬は、七福神にちなんで

福運を授けてくれる七福神といえは、  
蛭子・大黒天・毘沙門天・弁財天・  
福祿寿・布袋・寿老人の七柱。昔は正月に  
よい夢を見るため、七福神を乗せた宝船の  
絵を枕の下に入れて寝る風習がありました。  
また、元日から七日までに初詣と行楽を  
兼ねて、七つの社寺を訪れる行事が「七福  
神めぐり」です。

七福神にちなむ「福神漬」は、軽く塩漬  
けにした大根・蓮根・鈍豆・瓜・茄子・  
生姜・紫蘇の実など七種の野菜類を細かく  
刻み、混ぜ合わせて砂糖や醤油で煮しめた  
食品。蕪・牛蒡・独活・筍などが使われる  
こともあるようです。

明治18（1885）年に東京都上野の漬  
物屋で売り出されたのが始まりで、谷中の  
七福神で知られた不忍池の弁天にあやかっ  
た命名とされています。

やがて、福神漬はインド料理のカレーラ  
イスの付け合わせに用いられるようになり  
ましたが、もとはインドの女神とされる弁  
天様でも、予想できなかったということか  
もしれません。