「熨斗（のし）」の起源

四方を海に囲まれた日本では、昔から海の幸に恵まれ、特に「鮑」は重要な食物で古来より神事のお供え物として用いられてきました。伸して干した鮑は、栄養価が高く長持ちすることから中世には武家の出陣や帰陣の祝儀に用いられ、戦場の貴重な保存食ともなりました。江戸時代には長生き長持ちの印と重宝がられ、祝事や慶事の儀式に高価な贈答品として用いられるようになったことが始まりとされ、時代の移り変わりと共に和紙に包んだ「熨斗鮑」を贈答品に添える風習が根付きました。

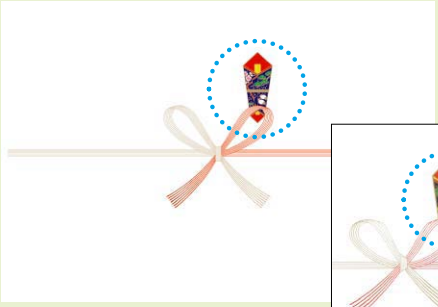
「熨斗（のし）」の原形

金封についている熨斗や、のし紙やのし袋に印刷されている熨斗の原形は、白い和紙の上に赤く染めた和紙を重ね合わせ、束ねた伸し鮑を包んで水引で止め結んだもので、祝賀の贈答の際に贈り物に添えて用いられていたものとされ、後に疑似簡素化されました。

「金封」の疑似熨斗は「**折り熨斗**」と言われるもので、明治以降に一般庶民の間にも贈答習慣が広まる中で疑似簡素化されたものであり、印刷の発展とともにのし紙（又はのし袋）が発明されて「**デザイン化した熨斗**」が生れたのは大正時代の末期になります。

疑似簡素化された「折り熨斗」

金封



のし紙

のし袋

デザイン化された「熨斗」

「熨斗鮑」とは

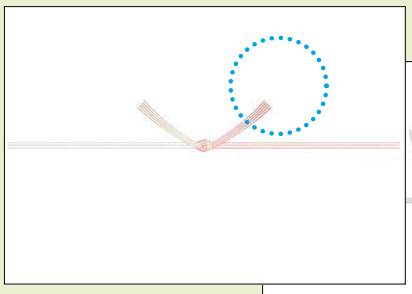
伸し鮑の製法は、貝の鮑をかつら剥きに長く切り伸ばし、生干しにして木槌で叩き伸ばして、藁筵（わらむしろ）の上で天日にさらして乾燥干しにして仕上げたものです。

呼称の由来

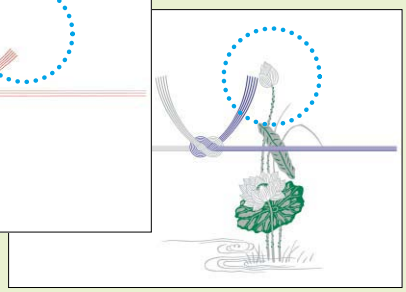
伸し鮑の製法が鮑を伸して作られたことからくる「伸した鮑」が、「熨斗鮑」に転じたものが省略されて「熨斗」となったという言い伝えと、儀礼作法の包み方の一つに伸し鮑の包み方を「熨斗折り」と称したものが「熨斗」に省略されたという二つの言い伝えがあります。

「熨斗（のし）」が不要な時

元々おめでたい贈答品に用いられていたことから、弔事全般、病気見舞い、災害見舞いなどには、熨斗は付けないことになっています。
また、鮑は元々なま物なので、贈答品がお祝い用であっても、なま物（肉や魚貝類＝貝類・鮮魚・精肉・鰹節など）が重なることを嫌って「熨斗」を付けません。



お見舞用のし紙



弔辞用のし紙