

おせち料理



★おせち料理の語源★

- ・五節句といって、一年のうちに五回ある季節の変わり目に神様にお供えた食べ物を『お節料理』と呼んでいましたが、やがて節句の中でも最も重要なお正月の料理のことを『おせち料理』と呼ぶようになったといわれています。
- ・お正月の神様・年神様に供える料理であり、家族の幸せを願う縁起物の料理でもある為、五穀豊穡、家族の安全と健康、子孫繁栄の祈りを込めた海の幸・山の幸を豊富に盛り込んだものとなっています。

紅白蒲鉾



- ・平安時代では、高貴な貴族のみが食べていた贅沢品。紅はめでたさと慶び、白は神聖を表します。

栗きんとん



- ・黄金色の財宝に例えられ、商売繁盛・金運をもたらすといわれています。『勝ち栗』とかけて縁起物にもなります。

田作り



- ・昔は田の肥料がコイワシだった為 豊年豊穡・五穀豊穡を願う気持ちが込められています。

昆布巻



- ・『よろこぶ』の語呂合わせから、おめでたい食材としてお祝いの儀には欠かせません。

数の子



- ・ニシンの卵。子供がたくさん生まれ 代々栄えていくようにと子孫繁栄を願います。

黒豆



- ・家族皆が、まめに働き、元気で暮らせるようにとの意味が込められています。

伊達巻



- ・華やかさ、派手さを表し、巻物に似ていることから、文化の発展を願う縁起物ともいわれます。



・腰が曲がるまで元気で長生きできるようにとの願いが込められています。

***その他に.....**

・細く長く土に根をはって育つことから長寿を連想させる縁起物の**ごぼう**

・お祝いの水引をかたどり、平和の願いを込めた**紅白なます**



・穴が空いていることから、未来を見渡せるようにとの**レンコン**



・子イモがたくさんつくことから子宝・子孫繁栄の願いが込められた**里芋**

・成長に伴ってワカナ→ハマチ→メジロ→ブリと呼ばれ方が変わることから出世魚とされ、出世祈願の**ブリ**

..... **などがあります。**

* 日持ちする為、味付けの濃い物が多くなります。一人前ずつ取り分けるなど食べ過ぎないよう工夫しましょう！

★お料理レシピ★

柿なます

【材料】4人分

- ・大根 200g
- ・人参 30g
- ・干し柿 1コ
- ・昆布 少々
- ・すり白ごま 大1
- ・柚子皮 1コ分

甘酢

- ・みりん 大1
- ・酢 大2
- ・砂糖 大1/2
- ・塩 小1/3

