

さくら・キッチン

新年あけましておめでとうございます。

お正月の食べ物と言えば、おせち料理やお雑煮が思い浮かびますよね。

今月は、お正月料理の由来についてご紹介したいと思います。



おせち料理とは…？



おせち料理の由来は、1年間の作物の豊作や、無病息災、子孫繁栄などを願うために神様に
お供えをして、無事を祈る行事が始まりです。

そして、神様にお供えして食べるものを「御節供（おせちく）」と呼ばれており、その呼び名が、
次第に「おせち」と呼ばれるようになりました。

おせちの料理の意味

(諸説ありますが、それぞれの料理に願いがこめられています。)



紅白かまぼこ

形は日の出を表し、
赤色は魔除け、
白色は身を清めると
いう意味。



伊達巻き

形が巻物に似ていることから、
しっかり勉強ができて、
賢くなりますよという
意味。



栗きんとん

きんとんには財宝の
意味があり、お金が豊かに
暮らせませすように、という
願いが込められている。



黒豆

まめには、真面目と健康の
意味があり、真面目に働き
健康に暮らせませすようにと
いう意味。



煮しめ

れんこん → 丸い穴が開いていることから、先を見通せるように。
里芋 → たくさんの小芋がつくことから子宝、子孫繁栄。
しいたけ → 形を亀にみたとて、「長寿」の象徴。
にんじん → 梅型に切り抜き、おめでたい「梅」を表す。等、
煮しめに含まれる食材にそれぞれの意味がある。



えび

腰が曲がっているところが、
お年寄りに似ていることから、
長生きできますよという
意味。



田作り

かたくちいわしの肥料を使った
田畑が豊作になったことから、
五穀豊穡の願いがこめられてい
る。



ぶり

ぶりは成長と共に名前が
変わる出世魚であるため、
出世を願う意味がある。



かずのこ

かずのこはにしんの卵で、
卵がとても多いことから、
子宝に恵まれますよとい
う意味。



昆布巻き

こぶが「よろこぶ」の
ごろ合わせから、
喜ぶとされ、巻きにも
喜ぶの意味がある。

たくさんの願いが込められた
お正月料理を食べ、
今年も元気に過ごしましょう！

