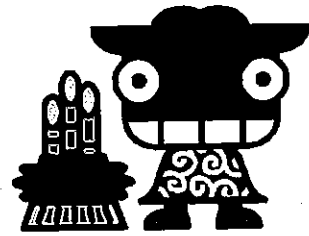


冬より食事 お正月行事食

平成22年 1月

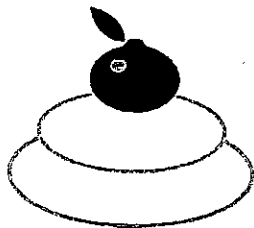
お正月

1月は、天も地も人々もゆったりとなごみ、仲睦まじく過ごす月(=睦月)といわれています。家族で新年を迎えられた喜びを分かち合い、新たな気持ちで1年を始めましょう。



お雑煮

平安初期に、もち、にんじん、だいこんなどを神に供えて神まつりをした後、これらを集めて食べるようになったのが雑煮の始まりです。
雑煮も各地方・各家庭で異なり、関東地方は切りもちのすまし仕立て、関西は丸もちのみそ仕立てが多いようです。



おせち料理

「おせち」は「御節」と書き、「御節供」の略です。本来は正月料理および五節供などに用いる料理を意味しましたが、現在ではお正月に食べる風習だけが残っています。

昭和初期には昆布巻き、ごまめ、ごぼう、にんじん、蓮根、くわいなど甘辛く煮た野菜類を「おせち」、重詰めにした料理を「正月料理」といっていましたが、現在では重詰め料理のことをみな「おせち料理」といっています。

紅白なます お祝いの水引をかたどったもの
伊達巻き 華やかでしゃれた色や形から



さといも さといもは小さいものがいっぱいつくので、子室にめぐまれるように
錦たまご 卵の白味と黄色の二色=おめでたく豪華な錦の語呂あわせ



栗きんとん 見た目の色合いが豪華に見える様子から
紅白かまぼこ 江戸時代に祝儀用に欠かせないものになりました



おせち料理の意味

無病息災、子孫繁栄の願いが込められています。

黒豆
まめ(健康)に暮らせるように



昆布 よろこぶ



数の子 子孫繁栄



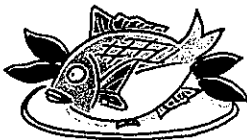
田作り 豊年豊作祈願(江戸時代に高級肥料として片口いわしが使われたことから)



かちぐり 勝つ



タイ めでたい



だいこん 子孫が代々繁栄するように

