

“おせち料理”のいわれ



【黒豆】

「まめ(まじめ・健康)」に暮らせるようにと、邪気を払い、無病息災を願ったもの。

【数の子】

「数の子」はニシンの卵。ニシン(二親)は卵が多いので、子宝と子孫繁栄を願ったもの。

【田作り】

イワシの肥料を撒いた田んぼが豊作だったことから、五穀豊穡を願ったもの。別名「ごまめ(五万米)」。

【たたきごぼう】

地中深く根を張るので、家族・家業等がその土地にしっかり根を張って安泰にと願ったもの。

御節(おせち)料理とは、節日(節句)に作られる料理のこと。

節日のうち最も重要なのが正月であることから、正月料理を指すようになりました。

年神を迎えるときは煮炊きなどを慎むとともに、料理を作る人が骨休めできるようにという意味もあり、冷めてもおいしくいただける工夫がなされています。

【紅白かまぼこ】

形が初日の出に似ていることから用いられる。赤色は「魔除け」、白色は「清浄」を意味する。

【伊達巻】

「伊達」は華やかさや派手さを表す言葉。巻物(書物)に似た形から文化・学問・教養を持つことを願ったもの。



【栗きんとん】

「きんとん(金団)」は金色の団子のことで、金銀財宝を意味し、金運を願ったもの。

おせち料理 1つ1つに意味があることをご存知でしょうか？

【海老】

ひげが長く腰が曲がっている様子から長寿を願ったもの。また、脱皮をくり返していくことから、出世を願ったもの。

【紅白なます】

紅白の色は祝い事に用いる水引を表し、平安と平和を願ったもの。

【昆布巻き】

「養老昆布=よろこぶ」で不老長寿、また、「子生(こぶ)」の字をあてて、子孫繁栄を願ったもの。

