

おせちの一例を紹介します!

詰められる料理には地域や家庭により様々な意味が込められます。
皆さんのおうちのおせちには何を詰めますか?

きんとん

漢字で書くと「金団」。黄色に黄金に、栗を小判に見立て、「今年も豊かな1年であるように」と願います

田作り

昔は乾燥させた小魚を田んぼの肥料にしていたことからこの名に。豊作を祈願する食べ物です。別名は「ごまめ」

数の子

ニシンの卵。ニシンは卵が多い=たくさんの子ができるということから、子宝や子孫繁栄を願う縁起物です

紅白かまぼこ

半円状の形は日の出の象徴。紅はめでたさや喜び、また魔除けを表す色、白は神聖な色とされています

一の重(祝い肴・口取りなど)



黒豆

黒は魔除けの色。丈夫で健康に、「まめまめしく」暮らせるようにという健康長寿の願いも込められています

たたきごぼう

ごぼうの根は深く張ることから、「家族や家業がその土地に根を張り揺らがないように」との思いが込められます

二の重(煮物など)



昆布巻き

こちらも鏡餅同様「よろこぶ」に通じる縁起もの。昆布はこれ以外にも、煮物の結び昆布などに多用されます

八つ頭

子孫繁栄や「人のうえに立つ頭になるように」との願いを込めて。未広がり「八」も縁起がいいとされます

くわい

ひとつの根に子が毎年できること、また大きな芽を上へ伸ばす様子から、出世や繁栄、「めでたい」という意味が

れんこん

たくさんあいた穴から向こうが見えることから、「将来の見通しがきく」という縁起をかつぐとされています

一の重(酢の物・焼き物など)



海老

鏡餅の海老同様、「腰が曲がるまでの長生きできるように」という長寿の願いを込めて。赤い色は魔除けの意味も

こはだ栗づけ

こはだは成長とともに名前が変わる、縁起のよい出世魚。栗は五穀豊穡の願いを込め、黄色く染められます

焼き魚

出世魚のぶりや鮭、「めでたい」とかけた鯛を焼いたものなどが入ります。最近では鰻を入れることも

なます

大根とにんじんで作った紅白の酢の物。紅白の色はお祝いの水引を表し、縁起がいいとされていました

参考:農林水産省パンフレット「和食」