

東海地域の和食文化ネットワークの会員の皆様

◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇

▽ 東海地域の和食文化メールマガジン ▽

◇ 「東海の和食」第61号（2023年12月25日） ◇

△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

---

おせち料理の原型ができたのは江戸時代末期です

---



おせち料理の原型ができたのは、江戸時代末期のようです。当時からお正月料理の定番と言われているのが、「黒豆、田作り、数の子」の3つで、新年の縁起物として欠かせない祝い肴とされています。お正月のお節は1年の家内安全と無病息災を願うものであるため、重箱に並ぶ料理はみな縁起を担いでいます（各料理のいわれは諸説あります）。

黒豆：「まめまめしく（＝真面目によく）働けますように」との願い

田作り：材料のカタクチイワシを田畠の肥料に使ったことから、豊作

数の子：一腹にたくさん卵があるところから、子孫繁栄

伊達巻：着物の柄に似ていたところから、着るものに困らない

れんこん：穴が開いていて、将来の見通しがいい

昆布巻き：よろ“こぶ”の語呂合わせ

日本人は、昔から縁起を担いだり言葉遊びが好きなのだと感じます。今度のお正月はおせち料理の名前や意味を思い浮かべながらいただいてみませんか？

今年も本メールマガジンをお読みいただきありがとうございました。

よい年末年始をお過ごしください。

---

事務局からのお願い

---

(1) みなさんからの情報をお待ちしています！（掲載記事の募集）

本ネットワークでは、食文化の保護・継承活動に関する情報を発信します。

会員の皆様から、広く発信・共有したい情報等がございましたら、

- ・ タイトル（30字以内）

- 本文 (300字以内)
  - URL

をご記入の上、本メールに返信願います。

当該メールマガジン及びWebサイトに掲載させていただきます。これを機に会員の皆様方の交流及び情報内容の充実が図られればと思いますので、積極的なご活用をお待ちしております。

(2) 「東海地域の和食文化ネットワーク」の会員募集中！！

東海農政局では、地域における多様な食文化の保護・継承を継続的に進めるため、東海地域（岐阜県・愛知県・三重県）の関係者をつなぐ「東海地域の和食文化ネットワーク」の専用Webサイトを立ち上げ、会員募集をしております。

会員の皆様におかれましては、お知り合いの方にご案内いただけますと幸いです。

<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/bunka/shokunet.html>

### (3) バックナンバーのご案内

これまで発行したメールマガジンは、東海農政局Webサイトの以下のアドレスに掲載されていますので、ご活用ください。

<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/bunka/kaihou.html>

A horizontal sequence of 20 black circles arranged in two rows of 10. The top row contains circles at positions 1, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 15, 17, and 19. The bottom row contains circles at positions 2, 4, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, and 20.

● 東海地域の和食文化ネットワークの事務局 ●

A horizontal sequence of 20 black circular markers arranged in a single row.

窗口：東海農政局 經營・事業支援部 食品企業課

住所：名古屋市中区三の丸1-2-2

電話 · 052-746-6430

FAX · 052-201-1703

メールアドレス : wasyoku@bunkanw.tokai.maff.go.jp

＜農林水産省のWebサイト（和食文化ネットワーク）＞

<https://www.maff.go.jp/i/keikaku/syokubunka/network/main.html>

(農林水産省リンク)