

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畑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なと感じます。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）

- 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。

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

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

(農林水産省へリンク)