

おせち料理ってどんな料理？



コロナ禍で、2度目のお正月を迎えます。2021年は、長引く巣ごもり生活から正月の食卓を明るくしようと、通販サイトなどでの「おせち料理」の需要が増加したといわれています。2022年、みなさんはどんな正月料理を食べますか？

おせちとは？



おせち料理は、五節句に神様にお供えする「御節供」の略省で、正月が一年のうち最も重要な節句であることから、現在は「**正月料理 = おせち**」となっています。

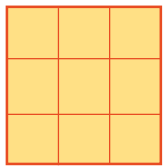
じんじつ じょうし たんご たなばた ちょうよう
※五節句…人日(1月7日)、上巳(3月3日)、端午(5月5日)、七夕(7月7日)、重陽(9月9日)

お重の詰め方

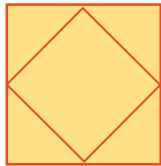


五段重ねの場合、上から順に「**一の重、二の重、三の重、与の重**」とよび、一の重に「口取り」、二の重に「焼き物」、三の重に「煮物」、与の重に「酢の物」を詰めます。あとの一重は控え重として用い、四つの重に詰めてある料理の補充用や雑煮の材料を入れておきます。お重の詰め方には様々あり、伝統的な詰め方には下記のようなものがあります。

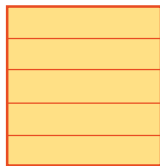
※口取り…「口取り肴」の略。おもてなし料理で最初に出す料理



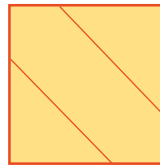
市松



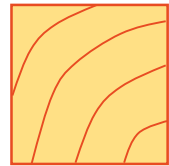
七宝



段取り



樹詰め



扇型

代表的な正月料理



おせち料理には、1品ずつ様々な願いを込められています。みなさんは、おせち料理の由来や願いを知っていますか？

田作り

カタクチイワシの子どもを干したものです。

昔はコイワシを稲作の肥料にしていました。米の豊作を願い、田作りという名前となりました。



きんとん

きんとんは「金団」と書き、財宝という意味があり、今年もゆたかな生活が送れるようにという願いが込められています。



こぶ巻き

「こぶ」が「よろこぶ」の音と同じ音の言葉でおめでたいとされています。



数の子

ニシンの卵です。数の子にはたくさんの卵があり、子孫繁栄を願っています。



黒豆

豆はまめまめしいという意味で、家族が今年もまめで元気に過ごせるようにという願いが込められています。



伊達巻き

長崎県の「カステラかまぼこ」が江戸に伝わり、「伊達」の意味と、巻物があわさってできました。文化の発展をあらわしているといわれています。

