

めあて おせち料理はなんで食べるの？

＜おせち料理＞ 元日に年神様をお迎えし、1年の豊作と
家族の安全を祈願する。

① おはし… 両口はし 両はしが細くなっている。

片方は神様用 片方は自分用

② 重箱 「一の重」 祝い肴、口取り… かまぼこ、栗きんとんなど
「二の重」 焼き物… たいやうりの焼き魚、海老など
「三の重」 酢の物… 紅白なますなど
「与の重」 (四は死を連想させて縁起が良くない)

煮物… 里芋、クワイ、れん根の山の幸

③ 具材の意味

かまぼこ… 魚のすり身で作っている。エソ、タチ、タラなど

白は純潔や清らかさ 赤は魔除けや邪悪な精霊からの
保護、新年が健康と安全に恵まれることを意味している。

豊漁、や「はん漁」を願う意味もこめられている。

栗きんとん… 栗の甘煮、さつまいも、くちなしの実など

「金色の布団」という意味がある貝土産や富金運を得る縁起物。

伊達まき… 卵、白身魚、はんぺん、海老のすり身など

卵の丸い形は家庭円満、学業成就の願いがこめられている。

そのほか「伊達政宗」にあやかっている。

田作り… カタケイワシの稚魚にまめをからいりして甘煮したもの。
イワシの稚魚は田畑の肥料として使用されていたことから
豊作を願う。

黒豆… 黒豆をしょう油やさとうで甘煮したもの。

黒は邪気をはらう色とされている。「まめに働ける一年であり
ますように」と願いがこめられている。

数の子… ニジンの卵を味つけしたもの。

何万もの卵を抱えることから子孫はん栄、また両新の長
寿を祈る意味もある。

昆布まき… ニジヤサゲなどを昆布でまきかんぴょうで結んだもの。
不老長寿や子孫はん栄を祈願する。

えびの焼き物… えびを塩焼きにしたもの。

目が飛んでいるため「目出たい」とも称されたり、脱皮を
くり返すため成長と発展の象徴

紅白なます… 細く切った人参と大根を甘酢で味つけしたもの。
紅白の水引きをもしているといわれ、めでたい意味をもつ。

煮しめ… 里芋、れんこん、なと山の幸を炊き合せたもの。
子孫はん栄、家族仲よく円満にという意味がある。

まとめ わたしは今までおせち料理をなにも考えないで
食べていました。しかし、1つ1つの料理に意味があることを
知りました。そして年神様に感謝して食べないといけないと
思いました。またおせち料理を作ってくれる人にも感謝し
ないといけないと思いました。好ききらいをせずいろい
ろな料理を食べてみようと思いました。