




おせち料理の由来について



もともと季節の変わり目の節句に神様にお供えする料理を「御節供（おせちく）」と呼んでいましたが、やがて新年を祝う大切な節句である正月の料理のことを「おせち料理」と呼ぶようになったそうです。

おせち料理は年神様へのお供え料理であるとともに、家族の幸せを願う縁起物の料理でもあり、一つ一つの料理に様々な意味が込められています。

おせち料理に込められた意味

栗きんとん 	「金団」と書き、黄金色に輝く財宝に例え、豊かな1年を願って。
黒豆 	まめ（まじめ）に働き、まめに（丈夫で元気に）暮らせるように。
昆布巻き 	「よろこぶ」の語呂合わせにかけて。
田作り 	片口いわしが肥料として使われたことから、五穀豊穡を祈願して。
数の子 	沢山の卵があることから子孫繁栄を願って。
紅白かまぼこ 	形が初日の出に似ていることから用いられ、赤は魔除け、白は清浄を意味する。
伊達巻 	形が巻き物を表しており、知識が増えるように。
海老 	海老の様に腰が曲がるまで長生きできるようにという長寿の願いを込めて。
紅白なます 	お祝いの水引をかたどったもので、平和や平安を願って。
里芋 	子芋が沢山つくことから、子孫繁栄を願って。
れんこん 	穴が開いていることから、将来の見通しが良くなるように。
ごぼう 	地中深くに根を張るため、一家の土台がしっかりするよう願って。

今年も食事や栄養に関する様々な情報をお届けしたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願い致します

