

お正月料理・縁起食材のいわれ

黒豆

「まめ」は元来、丈夫・健康を意味する言葉で、まめめしく(勤勉に)働き、まめ(健康)に暮らせるように、という願いを込めています。



数の子

数の子にはしん(二親)の卵。ひと腹の卵の数が多いことから、子宝に恵まれ、子孫繁栄を願います。



田作り(ごまめ)

昔、田畑の肥料に使われた片いわしは「田作り」または「ごまめ(五万米)」と呼ばれ、五穀豊穡を願います。



栗きんとん

「金団(きんとん)」とも書き、財宝のような金色であることから、金運に恵まれることを願います。



たたきごぼう

祝い肴として黒豆の代わりに入れる地方もあります。ごぼうのように根を張り、家の基礎がしっかりするよう願います。開運の意味から「開きごぼう」ともいいます。



煮しめ

「見通しがよくなる」というれんこんや、いろいろな食材を一つの料理にすることから、家族仲が良くなることを願います。



昆布巻き

昆布は「よろこぶ」につながるとされ、正月以外にも結納などの祝い事に欠かせない食材です。



紅白かまぼこ

紅色は邪気をはらい、白は清らかさを表します。手綱(たづな)かまぼこは、人と人の縁結びを願います。



えび

腰が曲がった姿を長寿の老人に見立て、元気で長生きして長寿を全うできるように願います。



紅白なます

細く切った大根とにんじんを、祝い事に欠かせない紅白の水引きに見立てます。



祝い肴三種

祝い事にふさわしい酒の肴、「黒豆、数の子、田作り」の三種のことで、これにお餅(お雑煮)があれば、祝いの食事になります。黒豆や田作りをたたきごぼうに代える地域もあります。



知っておきたい! お正月の風習のいわれ

お正月は

元々は田畑の実りを守る年神様をお迎えし、一年の実りと幸せをお祝いする行事です。12月13日の「正月事始め」から年神様をお迎えする準備を始め、1月15日の「小正月」に年神様をお送ります。

正月飾りは28日までに

一般的には、「二重苦」を連想させる29日や、翌日が元日なので葬儀と同じ「一夜飾り」となる31日は避け、28日までに飾りつけをするのがよいとされています。

お雑煮

新年を迎えるにあたり、年神様にお供えしたお餅や食べ物を、年神様からのお下がりとして煮て食べて新しい年の無事を願います。



おとそ

元々、中国の薬酒の一種で、年の若い人から順番に飲み、「若い生命力にあやかる」という長寿の願いが込められているそうです。



祝い箸(柳箸)

お正月にお箸が折れては縁起が悪いので、丈夫な柳で作られます。丸く、中ほどが太く、両端が細いのは、一方を神様が使い、もう一方を人が使う「神人共食」を意味します。中ほどのふくらみを、身ごもった姿や稲穂の実りに見立て、子孫繁栄と五穀豊穡を願う意味もあります。

鏡餅

鏡餅は、お正月に年神様が宿るためのお供えもの。鏡の形に似ている、自らの姿を鑑みるなど、名前の由来は諸説あります。鏡開き(一般的には1月11日)に鏡餅をいただき、1年の無病息災を願います。



お正月準備品 チェックリスト



年末年始のお買い物、お正月の準備は計画的に

おせち料理とは

元々は、元日と、五月五日の端午や九月九日の重陽など年5回ある五節句の「節日」に神様にお供えする「お節供」と呼ばれる節句料理を指しましたが、後に節日の中でも重要な元日の祝い膳を指すようになり、現在に伝えられています。

めでたさを重ねる

おせち料理を重箱に詰めるには、「めでたさを重ねる」という意味が込められています。各段に詰める料理の種類は縁起が良いとされる奇数にし、一の重には「祝い肴」「口取り」、二の重には「焼き物」「酔の物」(「口取り」の一部を詰めることもあります)、三の重には「煮物」を詰めるのが基本とされています。

