

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、まめまめしく(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口いわしは「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、財宝のような黄金色であることから、金運に恵まれることを願います。



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。



伊達巻き

書物や絵画の巻物に見立て、学業や文化的発展を願います。伊達政宗の好物だったことからこの名がついたともいわれています。



CGC

2026

お正月準備品 お買い物チェックリスト

三の重



二の重



一の重



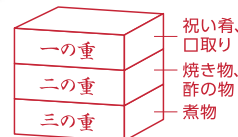
年末年始のお買い物、お正月の準備は計画的に

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のには、「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陽の数(奇数)にし、一の重には「祝い肴」「口取り」、二の重には「焼き物」「酢の物」(「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。



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」に年神様をお送りします。

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。

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す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)に鏡餅をいただいて、1年の無病息災を願います。

