

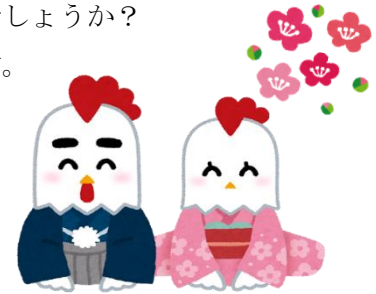
新年明けましておめでとうございます。

慌ただしい年末が過ぎ、寒い日が続いていますが皆さんいかがお過ごしでしょうか？

お正月に欠かせないおせち料理にもたくさんの意味が込められています。

その由来をご存知ですか？

今回は『おせち料理』についてお話ししたいと思います。



おせち料理の歴史



おせち料理の歴史は弥生時代からだと言われています。それは日本人がお米を食べ始めたということに起因するようです。

狩猟から稲作などの農耕へ移行していった弥生時代に自然の恵みに感謝する習慣が生まれ、そこから神様に感謝をする行事になりました。その時代に中国から季節の変わり目を「節」とした歴がもたらされて、この「節」に合わせて感謝をして作った料理が『おせち料理』の始まりだと言われています。

そして平安時代に「節」の行事が定着し、官中行事「節会（せちえ）」となりました。

この節会で供された食べ物を「お節供（おせちく）」といい、現代の『おせち料理』の語源となったと言われています。しかしこの頃の料理は高盛りにしたご飯などを食べていました。

現在のおせち料理の基礎ともなった正月料理が登場するのは江戸時代に入ってからのことでした。

様々な食文化が生まれ発達していった時代を反映して、料理の種類も増えていき、おせちの中に入っている料理ひとつひとつに意味が込められ、新しい年を祝うために食べるというのは江戸時代後期が元祖となります。この頃から続く風習で大晦日におせち料理を作り、お正月には家族揃っておせち料理を食べるようになりました。

おせち料理の意味



重箱に詰められている料理や素材がそれぞれの意味をもっています。

また重箱に詰めることもめでたいことを重ねるという意味を込めています。



❀ 一の重(祝い肴や口取り)

- ① **数の子**・・・ニシンは卵が多いので子宝に恵まれ、子孫繁栄を願います。
- ② **黒豆**・・・黒豆は道教で魔除けの色とされています。この一年マメに暮らせるようにと邪気を払い無病息災を願います。
- ③ **田作り**・・・その昔、田植えの肥料に乾燥したイワシが使われていました。田作りという名前は田を作るというところに由来し、豊作を願います。
- ④ **たたきごぼう**・・・ごぼうは根を深く張るので家(家族・家業などが)やその土地にしっかり根を張って安泰にという願いが込められています。
- ⑤ **栗きんとん**・・・金団と漢字で書くことから、金運を呼ぶ縁起物とされています。
- ⑥ **伊達巻**・・・形が巻物に似ていることから文化の発達や学問の成就を願います。
- ⑦ **紅白かまぼこ**・・・半円形は日の出(年神様)を表します。紅色は魔除け、白色は清浄を表し縁起のいい色とされています。

❀ 二の重(縁起のいい海の幸が中心)

- ⑧ **鯛**・・・姿も良く味の良い鯛は、江戸時代から「人は武士、柱は檜の木、魚は鯛」と言われ、めでたい魚として祝膳には欠かせないものとされています。
- ⑨ **ぶり**・・・成長と共に名前が変わる出世魚であることから出世を願います。
- ⑩ **海老**・・・腰が曲がるまで長生きできるようにと長寿を願います。

❀ 三の重(山の幸を中心) *家族が仲良く結ばれるように煮しめます

- ⑪ **れんこん**・・・穴があいていることから、将来見通しがいいという縁起を担いだものです。
- ⑫ **里芋**・・・子芋がたくさんつくことから、子孫繁栄を願います。

❀ 与の重(日持ちする酢の物など)

- ⑬ **紅白なます**・・・紅白にすることでめでたく、祝の水引を表しており、平安と平和を願う縁起物です。
- ⑭ **菊花かぶ**・・・菊は邪気を祓い不老長寿の象徴です。

❀ 五の重(神様から授かった福を詰める場所)

- ⑮ 福を詰めるという意味で空にします。または家族の好物や予備をいれます。

それぞれの意味を知りおせち料理を食べてみると、また違う意味で楽しめると思いますので、ぜひ皆さんもおせち料理の歴史にふれてみて下さい。
今年一年皆様のご健康とご多幸をお祈り申し上げます。

