



お正月の食べもの



昨今、お正月でも営業している店舗が多く、食材の購入や外食することも気軽にできるため、お正月ならではの料理を食べる機会が減っているかもしれません。

しかし、日本古来より伝わる料理には色々な願いが込められています。

おせち料理

漢字では「御節料理」と書き、本来は節日に神様にお供えして食べるものでした。最近では手作りする機会が減り、購買傾向にあります。



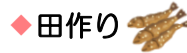
腰が曲がるまで長生きするようになど、長寿の意味があります



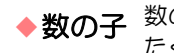
形が巻物に似ているため、知識が増えるように願いが込められています



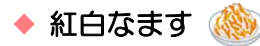
豆に健康に暮らせますようにという意味が込められています



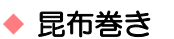
昔いわしを田の肥料にしていたことから、豊作をもたらす意味があります



数の子にはしんの卵巣です。たくさん卵があるので、子孫繁栄の意味があります



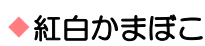
水引をかたどっているとされ、平安や平和の願いが込められています



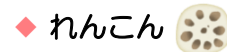
「こぶ」は「よろこぶ」に通ずるとして縁起がよいとされています



漢字では「金団」と書き、黄金にたとえて金運を呼ぶ縁起物とされています



形が日の出に似ているので、初日の出を意味します



穴が開いていることから、先を見通せる年でありますようにと願います

お雑煮

地方色が強く、名古屋の家庭に多いお雑煮は、かつおだしの醤油ベースのすまし汁に、焼かない角餅と餅菜を入れるシンプルなお雑煮です。



地域によって・・・

- ◆ お餅・・・丸餅を煮る、丸餅を焼く、角餅を煮る、角餅を焼く、角餅を揚げる など
- ◆ 味付け・・・すまし、あずき、白みそ、淡色みそ など
- ◆ 具材・・・鶏肉、かまぼこ、みつば、大根、にんじん など

七草粥



春の七草

せり・なずな・ごぎょう・はこべら・ほとけのざ・すずな・すずしろ



一般的にはお正月の最後、1月7日の朝にいただくおかゆのことを指します。

七草は体をいたわる薬草の効果もあり、一年の無病息災を祈るとともに、お正月のおせち料理などで疲れた胃や腸を休めるという意味もあります。