

おせち料理に込められた願い



12月

もうすぐ一年が終わり、新しい年を迎えます。

日本のお正月に欠かせないおせち料理は、「御節供料理」を略したもので、もともとはその年の年神様にお供えする料理のことでした。お供えを分かち合い、神様からご利益をもらえるように、お正月に食べるようになりました。料理それぞれに家族の幸せを願い、縁起をかつぐ意味が込められています。おせち料理に込められた意味を考えながら、食べてくださいね。

数の子



卵の数が多いことから、子どもがたくさんできるように。

おめでたいことが重なるようお願いをこめて重箱に詰めます。



伊達巻



巻物に似ていることから、学問や教養を身に付けるように。

栗きんとん



「金団」と書き、豊かに暮らせるように。

田作り



昔、「いわし」の子どもを田畑の肥料に使っていたことから、土が肥えて豊作になるように。

黒豆



健康を表す「まめに暮らす」の言葉にかけて、まめに働きまめに生活できるように。

煮しめ



・れんこんは、穴が開いているので「先の見通しがきく」ように。
・ごぼうは、地中にしっかり根をはることから、家や家業が安定するように。

・里芋は、親芋から子芋、子芋から孫芋が出て育つことから、子どもがたくさん生まれるように。