

おせち料理

「おせち」は「御節」と書き、「御節供」の略です。本来は正月料理及び五節供などに用いる料理を意味しましたが、現在はお正月に食べる風習だけが残っています。

無病息災、子孫繁栄の願いが込められています。



黒豆
まめ(健康)に
暮らせるように



昆布巻き
よここぼ



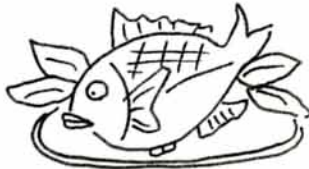
数の子
子孫繁栄



田作り
豊年豊作祈願
(江戸時代に高級肥料として片刈ゆしか使われたことから)



かちぐり
勝っ



鯛
めでたい



さといも
りきがい、はいつくろ
で、子宝に恵まれるよ
うに



橙 だいだい
子孫が代々繁栄
するように



餅たまご
卵の白味と黄身の二色。
おめでたく豪華な餅の
語呂あわせ



和のかまぼこ
江戸時代に祝
儀用に欠かせな
いものとなる



栗きんとん
貝た目の色合いが
豪華に見える様
子から



伊達巻き
華やかでしゃべ
り色や形から



和のかまぼこ
お祝いのお引玉
かたどったもの

七草がゆ

1月7日

正月7日の朝に無病を祈って7種類の野菜を粥に入れて食べます。もとは中国の風習で春の七草を粥に煮込んで、神に供えるとともに家族で食べ、万病・邪気を払う為に行われた行事でした。芽吹きエネルギーをもらって、無病息災の願いを込めてお粥を炊きます。

