

お正月とおせち料理

■ 正月とは

歳神様(としがみさま)を我が家にお迎えして「五穀豊穡」と「家庭の幸福」を祈る、これがそもそものお正月なのです。



年神様とは・・・新しい年の穀物の実りをもたらし、私たちに命を与えてくださる神様であり、いつも私たちを見守っている祖先のことをいいます。つまりお正月は、祖先とともに新しい時を迎える時であり全てのものが新しく始まる節目なのです。

ですから、年末になると年神様を迎える準備をします。現在でも残る正月の飾り物は、元々年神を迎えるためのものである。門松は年神が来訪するための依代であり、鏡餅は年神への供え物であった。各家で年神棚・恵方棚などと呼ばれる棚を作り、そこに年神への供え物を供えた。

■ 正月には、おせち料理を囲んで家族が集います。

おせち料理のひとつひとつにも祝いと願いの心が込められています。

その色、形、味、

かまぼこ、雑煮、煮しめ、黒豆、栗きんとん、数の子、伊達巻、なます、なると、田作り・ごまめ、酢だこ、いくら

昆布は「よろこぶ」、

数の子は「子孫繁栄」、

黒豆はシワがよっていてもいいんです「シワがよるまでママに働く」という意味です、

なますは大根、ニンジンを目出度い紅白にしてある。

■ おせち料理は世界無形文化遺産にも登録された「和食」の原点。

おせち料理を囲んで家族が集い、美味しいものをいただく。

そんなひと時を大切にしましょう！（以上 紀文HPより）



■ 「和食」は「好きな外国料理、堂々の1位」(朝日新聞2014年12月25日)

日本貿易振興会(ジェトロ)が2012年に中国、香港、台湾、韓国、米国、フランス、イタリアの7カ国・地域で実施した調査では、「日本料理」が「好きな料理かつ外食で食べる外国料理」の一位に選ばれた。

また、農林水産省の推計によると、海外の日本食レストランの店舗数は、10年には約3万店だったが、2013年3月時点で5万5千店に増加している。

■ 和食の4つの特徴

- 1 多様で新鮮な食材
- 2 バランスよく健康的な食生活
- 3 自然の美しさの表現
- 4 年中行事との関わり

食べ物に感謝し、喜んで、バランスを考えて旬のものをいただきます！

