

# お節料理 五の重は空

おせち料理は五段重を使うのが基本とされていますが、最近では三段重の家庭も増えているようです。

重箱はめでたさを重ねるという意味合いがありますが、上から一の重、二の重、三の重という数え方をします。四段目は死を連想させないように「よの重」という言い方をします。



おせち料理で五段重を用意する場合、  
一の重が祝肴、  
二の重が酢の物、口取り、  
三の重が焼き物、  
与の重が煮物、  
五の重は空にします。



五の重を空にするのは、  
将来さらに繁栄して富が増える余地があるということを意味します。  
全ての重を満杯にすると現在の状況で満杯(最高)という意味合いになります。

おせち料理で三段重を用意する場合、  
一の重が祝肴・口取りとなります。  
かまぼこや黒豆、田作りなどを入れます。  
伊達巻や栗金団などの甘い物も一の重に入れます。  
料理の数は5・7種など奇数にするのがいいとされています。  
仏教に関係しているそうですが、奇数詰めは祝いの心を表すとされています。

おせち料理で三段重を用意する場合、二の重が焼き物・酢の物となります。  
元々は酢の物だけを入れていましたが、  
最近では焼き物も合わせて入れるようになりました。

三の重は煮物を入れます。  
季節の野菜を利用した煮しめが始まりと言われていますが、  
牛蒡やレンコン、里芋を入れて子孫繁栄、長寿を祈願します。