

おせち料理ってどんな料理？



みんな元気？もぐもぐジョッピーだよ。

2020年ももうすぐ終わり。年末年始の準備をそろそろしないといけないね。

さて、みんなのおうちの「おせち料理」にはどんな料理が並ぶかな？

おせち料理は、毎日家事に忙しいお母さんたちが、せめてお正月の3日間くらいは料理をしなくてもいいように、お祝いの意味のある保存のきくお料理を作ったもの。住んでいる地域や家庭によって作る料理は違うけど、それぞれの料理にいわれがあるから一部を紹介するよ。



田作り：昔は田植えの時に田んぼにコイワシを細かく刻み、灰に混ぜて肥料にしたことから、今年もいいお米がとれるようお願いを込めて田作りと言います。



数の子：数の子はとてもたくさんの卵があるので、我が家がこれからも子どもがたくさん生まれて代々栄えますよという意味があります。



だてまき：昔の言葉で江戸っ子の気立てを表す伊達(だて)の意味と、巻物の(まき)が合わさって「だてまき」といいます。巻物は文化の発展を表していると言われています。



黒豆：豆はまめめめしいという意味があり、家族みんなが今年も1年まめで元気に過ごせますように、働けますよという願いがこもっています。



えび：えびの背が丸くなることから、腰が曲がるまで健康で長生きできますよという願いがこもっています。



こぶ巻：こぶ巻の「こぶ」が「よろこぶ」と同じ音の言葉から、おめでたいとされています。



みんな、よいお年を！ 来年もよろしくね！！

