

きゅうしょくだより

高崎市立西部小学校No.27

平成30年 1月

おうちの人といっしょにみてください。

1月の行事食について

1年の始まりをお祝いする正月をはじめ、1月には、さまざまな行事食があります。健康で長生きできるように願いを込めたり、1年間病気をせずに無事に過ごせるように縁起をかついたり、どれも意味があるものです。

おせち料理

3月3日(桃の節句)や5月5日(端午の節句)のように、季節の節目となる日を「節句」といい、昔はこの日に食べる料理を「お節」と呼んでいました。現在では、正月料理のことをいいます。

正月の間は料理をしなくてもいいように、保存がきき、お祝いの意味がある料理をお重に詰めます。料理や詰め方は、地域や家庭によって異なるそうです。

～おせち料理に込められた意味や願いを知ろう～

◆エビ…ヒゲが伸び、腰が曲がった様子を老人に見立てた長寿への願い。

◆数の子…親・子・孫と子孫繁栄への願い。

◆栗きんとん…金団には、財宝という意味があるため、豊かに暮らせるようにとの願い。

◆黒豆…黒には魔よけの力があるとされる。

また、まめに働き(勤勉)、まめに暮らせること(健康)への願い。

◆紅白かまぼこ…紅はめでたさと喜びを表し、白は神聖を表す。

◆昆布…「喜ぶ」=よろ昆布

◆里芋…小芋がたくさんつくので、子宝に恵まれるようにとの願い。



◆田作り…良いお米がとれるように豊作への願い。

◆伊達巻…巻物に似た形から、知識が増えることを願う縁起物。

◆蓮根…孔が開いていることから、先の見通しが良くなることへの願い。

お雑煮

地域や家庭により、具材や味付け、もちの形などさまざまです。関東・東北地方では、四角いきりもちを、関西・九州地方では、丸もちを入れることが多いようです。香川県では「あんもち雑煮」と言い、あんこ入りのおもちを白みそ仕立ての汁に入れます。



七草がゆ(1/7・人日の節句)

春の七草「せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろ」を入れたおかゆを食べて、正月のごちそうで疲れた胃腸をいたわり、新しい年の無病息災を祈ります。

鏡開き(1/11)

昔は、お供えの鏡もちには神様の力が宿ると考えられ、硬くなった鏡もちを木槌などで叩いて割り、それを食べることで新しい生命をいただくことができると信じられていました。「割る」という言葉は縁起が悪いので、縁起の良い「開く」が使われています。



小正月(1/15)

邪気を払うといわれる小豆を入れたおかゆを食べて、1年間の無病息災を祈ります。

二十日正月(1/20)

正月のお祝いの行事がすべて終了する日。お供えていたものをすべて下げ、食べつくす地域もあります。