



「おせち」その由来と意味をご存じですか

おせち料理の起源は平安時代と言われています。宮中で季節の変わり目となる「節日(せちにち)」に儀式と宴「節会(せちえ)」が開かれていました。

元日を始めとして重要な5日はご節会と呼ばれ、特別視されていました。この重要な日に振る舞われた料理を「御節供(おせちく)」といったそうで、「御節(おせち)」の語源となったとされています。

庶民の間に広まったのは、江戸時代。幕府により節日が祝日になり、特に重要な正月には豪華な料理を用意するようになり、これが「おせち料理」となったそうです。

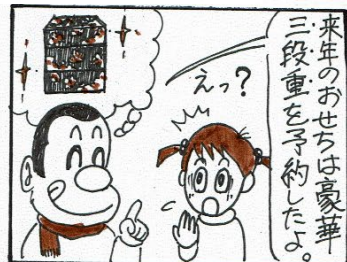
おせちには、それぞれいわれがあります

- 黒豆・・・まめまめしく勤勉に働けることを願う
- 数の子・・・ニシン卵の数の子は数が多いので子孫繁栄を
- 昆布巻・・・喜ぶ=よろこぶ(昆布)からお祝いの席の縁起物に
- 栗金団・・・黄金色をしていることから金運が上がるように
- 蓮根・・・穴が開いていることから見通しの良い明るい年に

他にも紅白かまぼこ、なます、ごまめ、ブリ、エビ、伊達巻き、筑前煮など、それぞれに意味があります。調べてみると興味ももっとわくのではないのでしょうか。

お重に詰めるようになったのは、福が重なる、めでたさが重なるという意味があります。お正月にお子さんと「おせち談議」もいいですね。

食育くん まじん



食育コラム NO.22

見守り弁当あれこれ・・・2

早いもので令和4年も終わりですね。私たちの見守り弁当も丸6年が過ぎました。その間たくさんの方にお会いし、お別れもしました。

今回はそんな中で、今利用して下さっている方々の楽しいエピソードをご紹介します。そんな先輩方は、昭和の時代をたくましく生き抜き、日本の成長に貢献した方たちなので、話しもとても面白いです。

80代後半の男性、大きな犬一匹と暮らしています。いつも何かしら仕事をしていて、ゆっくり休んでいるところを見たことはありません。ある時訪ねると、腕を三角巾で吊っています。「どうしたの? 怪我したの?」「ああ、腕にひびがはいったみてえだな」「医者には行ったの? ひびは骨折だよ。一緒に医者に行く?」「行かねえよ、行ったって仕方ねえよ。時間が経たねえと治らねえし、湿布を貼っときゃそのうち治るよ」と、いつもこんな調子です。

ある時は腕を吊ったまま薪割り機で、薪を割っていました。何ともたくましい高齢者ではありませんか。周りにはこんな元気な先輩方がたくさんいます。また機会があればご紹介したいと思います。

そんな方に共通するのが、何でもたくさん食べるということです。やはり食べることが一番ですね!

K.N