



## 《おせちのいわれ》

毎年何気なくいただいている「おせち料理」には、五穀豊穡、不老長寿、子孫繁栄などを願い、海の幸、山の幸がふんだんに盛り込まれています。

壺の重：口取り、祝い肴（三つ肴：数の子・田作り・黒豆）  
式の重：焼き物（ぶり・鯛・海老など）  
参の重：煮物  
与の重：酢の物・和え物  
五の重：控えの重、家族の好物や予備の料理



昔は栄養バランスや保存性の良さなど、まさに先人の知恵の結晶が詰まった箱でした。そんなおせち料理ですが、色々な願いがこもっています。ご存知でしたでしょうか？

### 【伊達巻】



昔の伊達者（シャレ者）たちの着物に似ていたのが伊達巻と呼ばれるようになったといわれる。「伊達」とは華やかという意味がある。巻き物が書物や掛軸に通じることから知識や文化の発達を願う。



### 【たたきごぼう】

ごぼうのように根を深く張り代々続く。たたいて身を開き開運を願う。

### 【昆布巻】

「養老昆布＝喜ぶ」に通じ、不老長寿の意味がある。



【田作り】イワシが畑の肥料だったことから「田作り」「五万米」（ごまめ）と呼ばれ、豊作祈願の料理。また、小さくても尾頭付き。



【紅白なます】紅白でめでたく、祝いの水引にも通じる。根菜のように根を張るように、家の土台がしっかりして栄えるように。



どれも願いを込めて、詰められたものです。思いも一緒に食べて、今年も素敵な年にしましょう。本年もよろしくお願ひ致します。