

いただきますいむ

冬休みが始まります。クリスマスやお正月などの行事がありますね。新しい1年を迎えるお正月は、日本人が古くから大切にしている行事です。また、1月は「睦月」ともいいます。「みんなで仲睦まじくする月」とうことから名付けられました。1年の幸せを願ったさまざまな行事食を味わってくださいね。

としこ

年越しそば

大みそかの夜にそばを食べる習慣は江戸時代に広まりました。細くて長いそばのように「長生きしますように」、切れやすいので「苦労と縁を切れますように」、金箔の職人から散らばった金をそば団子にくっつけて集めたことから、「お金が貯まりますように」など、様々な意味があります。真夜中まで食べ終わったほうがよいとされています。



おせち

- ◇えび…腰が曲がるまで長生きするように
- ◇昆布巻き…「よろこぶ」の語呂合わせ
- ◇田作り…小魚を肥料にしたことから、豊作になるように
- ◇だて巻き…巻物に見立て、知識や教養がつくように
- ◇きんとん…漢字で「金団」と書き、金銀財宝に恵まれますように
- ◇黒豆…「まめに働く」の語呂合わせ
- ◇たたきごぼう…「開きごぼう」ともいわれ、運が開けるように
- ◇数の子…子宝に恵まれますように

おせち料理それぞれの意味を
考えながら食べてみてね！



ななくさ

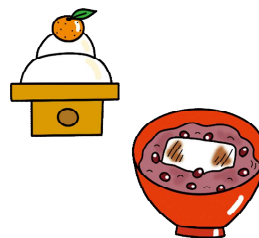
七草がゆ



せり、なすな、ごきょう、はこべら、ほとけのざ、すずな(かぶ)、すずしろ(大根)の春の七草を刻んだおかゆを食べて、おせち料理で疲れた胃を安め、1年の健康を祈ります。

かかみびら

鏡開きのおしるこ



神様にお供えた鏡もちを、一家円満と繁栄を願いみんなで分けていただきます。切るのではなく、木づちなどで割ってお汁粉や雑煮にします。ただし、「割る」という言い方は避け、末広がりで縁起のよい言葉である「開く」を使います。