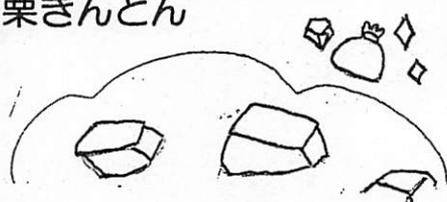
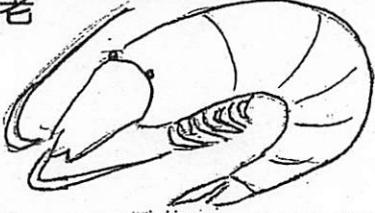


早いもので2019年も残すところあと1か月となりました。

年末年始は、昔から節目として大切に考えられており、さまざまな行事食があります。それぞれの意味を知り、日本の食文化を振り返ってみましょう。また、世界の新年を祝う料理についてもあわせて紹介します。

お正月料理の意味を知ろう！

【おせち料理】

<p>黒豆</p>  <p>健康で「まめ」に暮らせるように、と無病息災を願っています。</p>	<p>栗きんとん</p>  <p>きんとんは漢字で「金団」と書きます。きんとんを財宝に見立てて豊かな一年を祈りました。</p>	<p>なます</p>  <p>人参と大根の紅白二色でお祝い の水引(みずひき)を表しています。 平安と平和を祈る料理です。</p>
<p>伊達巻(だてまき)</p>  <p>見た目が巻物に見えることから、文化の発展や学問や習い事の成就を願う意味が込められています。</p>	<p>海老</p>  <p>海老の体が曲がっている様子から、腰が曲がるまで長生きできるようにという願いが込められています。</p>	<p>ブリ</p>  <p>ブリは成長すると名前が変わる「出世魚」であることから、出世を願う意味が込められています。</p>

【お雑煮】

正月三が日に食べる料理で、前年の無事や収穫に感謝し、新年の無病息災や豊作などの願いが込められています。

餅は、昔はお祝い事など特別な時に食べる「ハレ」の食べ物でありました。

お雑煮は歳神様にお供えした餅をいただく料理として伝えられました。

雑煮の語源は「煮雑(にませ)」でいろいろな具を煮合わせたことからきています。

地域によって雑煮の具やおもちの形、味付けに違いがあります。

