

めでたさを重ねる おせち料理

おせち料理は平安時代に宮中で行われていた「お節供」の行事に由来しています。節句の一番目にあたるお正月のご馳走が「おせち料理」と呼ばれるようになりました。おせち料理は「福を重ねる」「めでたさを重ねる」との願いを込めて重箱に詰めます。正式には五段重ですが、食べきれないなどの理由で、最近では三段のものが一般的です。詰め方は地方の風習や家風でも違っていますが一般的なものをご紹介します。各段の料理は縁起を担いで5種・7種・9種の吉数で詰めます。

- 一の重 お正月にふさわしい祝い肴。
(数の子、黒豆、田作りなど)
- 二の重 儀式のときに最初に出す料理として口取り肴。
(きんとん、だてまき、紅白かまぼこなど)
- 三の重 海の幸中心の焼き物。
(焼魚、昆布巻き、海老の鬼殻焼きなど)
- 与の重 縁起を担いで「四」を使わないようにします。
山の幸中心の煮物。(煮しめなど)
- 五の重 年神様から授かる福を詰めるために何も詰めずに空けておくのが習わしですが、家族の好物を詰めたり予備の料理を詰めます。



 **ウオクニ株式会社**
<http://uokuni.co.jp>

※当社における食品の安全・安心および健康に関する取り組みについてはホームページをご覧ください。