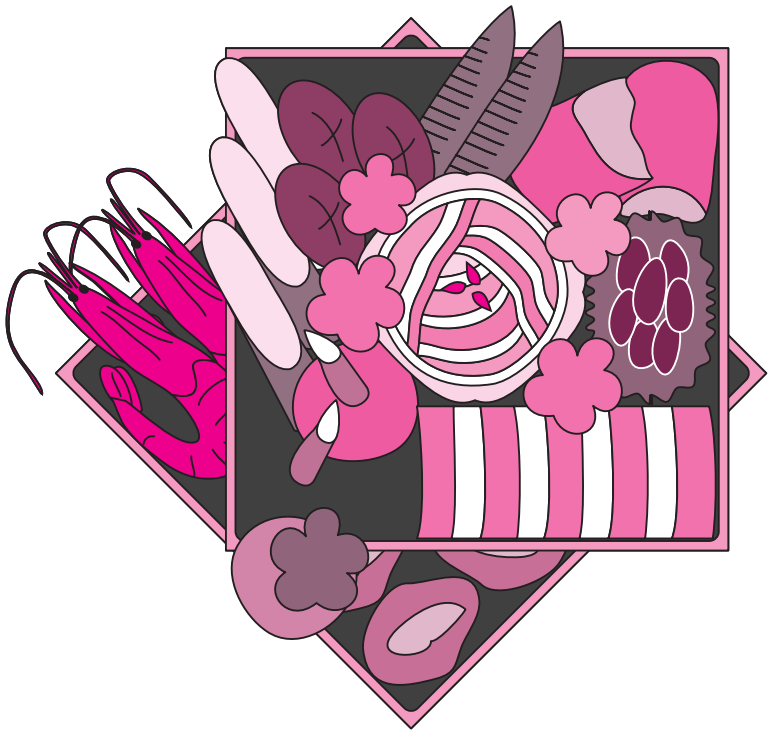
お正月には欠かせない ～おせち料理～

新しい年が始まりました。お正月といえばおせち料理を召しあがる方も多いと思いますが、元々おせちとは節句の事だそうです。節句に食べる料理をおせち料理と呼んでいたため、現在では正月の料理を表す言葉として使われています。近年はデパートなどで事前に予約をしてから購入するケースも多いようで、手作りではなくてもおせち料理を食べる風習が今も続いているようです。料理に使う食材は、家庭や地方によって異なりますが、それぞれに意味が込められています。



- 田作り…五穀豊穣の願い
- 海老……長いひげをはやし、腰が曲がるまで長生きすることを願うという意味
- 黒豆……年中まめ(まじめ)に働くようにという意味
- 数の子…たくさん卵があることから子孫繁栄の意味
- 紅白かまぼこ…かまぼこは日の出を象徴しており、紅はめでたさ・白は神聖の意味。

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。