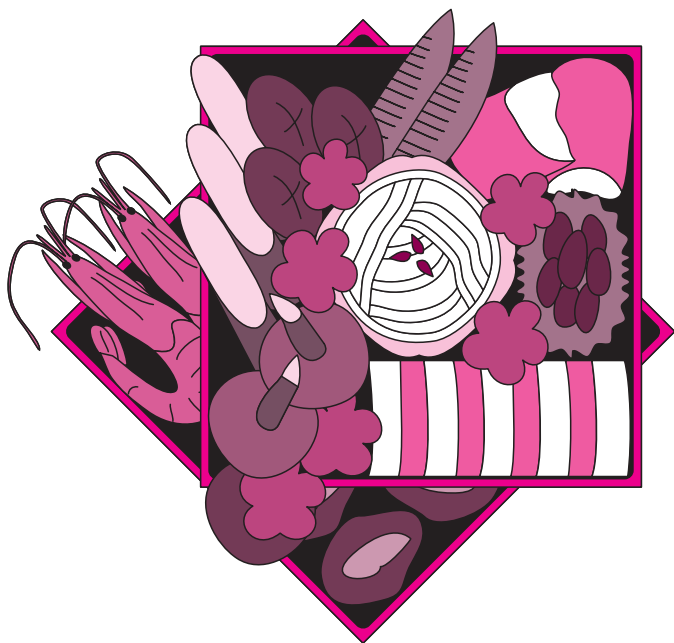


# おせち

皆さんは「おせち料理」を召し上がりますか？ある調査では、おせち料理を召し上がる人の割合は2016年の調査で約6割となっており、その中でも「市販の単品おせち料理と自家製のものを合わせてお重に詰める」割合が最も多くなっているようです。

おせち料理は1年に5回ある季節の節目の日(節句)の中でも一番おめでたいとされる元旦に食べます。自然の恵みに感謝し、豊作を願う節句を祝う宴を「節会(せちえ)」といい、そこで振る舞われる料理を「節句(せちく)料理」や「御節句(おせちく)」と呼んでおり、それが後に「おせち」と呼ばれるようになったそうです。



豪華で見た目も華やかなおせち料理ですが、特徴のひとつに「日持ち」があります。お正月は年神(としがみ)様という無病息災や五穀豊穡の神様を家に迎え入れるので、煮炊きを控えて静かに出迎えるために日持ちする料理を作るようになったといわれています。また、小魚・根菜・豆類など様々な食材が使われているため栄養バランスも良いのも特徴です。