

おせち料理 大事典

おせち料理のいわれや正月らしい演出、お重詰めのコツなど盛りだくさん。

縁起のよいおせち料理のいわれ



【紅白蒲鉾】

紅白は祝の色

蒲鉾は「日の出」を象徴するものとして、元旦にはなくてはならない料理。紅はめでたさと慶びを、白は神聖を表します。



【伊達巻】

長崎から伝わったシャレた料理

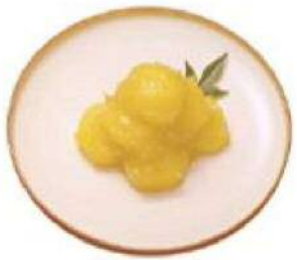
江戸時代、長崎から江戸に伝わった「カステラ蒲鉾」が、伊達者(シャレ者)たちの着物に似ていたので伊達巻と呼ばれるようになったようです。また、昔は大事な文書や絵は巻物にしていたので、おせち料理には巻いた料理が多くあります。



【錦玉子】

金、銀、錦にたとえて

黄身と白身の2色が美しい錦玉子は、その2色が金と銀にたとえられ、正月料理として喜ばれます。2色を錦と語呂合わせしているとも言われます。錦織り成すあでやかさで祝いの膳を華やかにしてくれます。



【栗きんとん】

豊かさや勝負運を願って

黄金色に輝く財宝にたとえて、豊かな1年を願う料理。日本中どこにでもある栗は、山の幸の代表格で、「勝ち栗」と言って、縁起がよいとして尊ばれてきました。



【黒豆】

元気に働けますように

「まめ」は元来、丈夫・健康を意味する言葉です。「まめに働く」などの語呂合わせからも、おせち料理には欠かせない料理です。



【昆布巻】

日本料理の必需品、昆布で健康長寿を

昆布は「喜ぶ」の言葉にかけて、正月の鏡飾りにも用いられている一家発展の縁起ものです。おせち料理には、煮しめの結び昆布、昆布巻となかなかの活躍です。



【田作り】

小さくても尾頭付き

五穀豊穡を願い、小魚を田畑に肥料として撒いたことから名付けられた田作り。片口鯛の小魚(ごまめ)を使った田作りは、関東でも関西でも祝い肴3品のうちの1品です。



【数の子】

子宝と子孫繁栄を祈る

数の子はニシンの卵。二親(にしん)から多くの子が出るのでめでたいと、古くからおせちに使われました。正月らしい一品です。



【菊花かぶ】

旬のかぶもめでたい形で

冬が旬のかぶをおめでたい菊の形に飾り切りし、紅く染めて、紅白の酢のものに仕立てたのが菊花かぶです。消化によい栄養素を含み、ご馳走の中の箸休めにぴったり。



【えび】

長生きの象徴

えびは、長いひげをはやし、腰が曲がるまで長生きすることを願って正月飾りやおせち料理に使われます。おせち料理には、小えびを串で止めた鬼がら焼がよく用いられます。