

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。

お重詰めの豆知識

年神様にお供えし、ともにいただくおせち料理。おせち料理は新しい年の五穀豊穡、一家安泰、子孫繁栄を願って一品一品を縁起に見立てたものです。栄養バランスや保存性のよさなど、まさに先人の知恵の結晶と言えます。正式なお重詰めは四段ですが、現代では多くても三段重でしょう。詰める料理の数は陽数といわれる奇数にして祝う心を表すなど、伝統が培った様式は継承していきたいものです。



壺の重



おとそを祝うための祝い肴(数の子・黒豆・田作り)や紅白蒲鉾、伊達巻、錦玉子等の口取りを詰めます。

弍の重



口代りの酢のものに、焼きもの、煮ものなどを取り合わせて詰めます。

参の重



我が家の自慢料理、煮しめをたっぷり詰めます。

お重詰めのコツ

- 蒲鉾などのように詰めても形がくずれないものを先に詰める。
- 奥から手前に詰めていく。
- 味や香りが移らないように、仕切り(葉らんなど)や器を使う。
- 厚みのないものは重ねて盛り、全体の高さを揃える。
- 魚や海老などは、頭を左にする。