

# 知ってお得な豆知識

## おせち料理

### 食材の縁起のいわれ

- 黒豆…まめに働けるように。日焼けして黒くなる迄、働ける様に。
- レンコン…先が良く見通せる様に。
- 里いも(八頭)…人の頭に立つ様に。立身出世を願って。
- 里いも・人参・牛蒡…根を深く張る様に。



### ♥煮もの

里芋・人参・牛蒡等の食材を使って根をしっかりと張り、昔、貴重な醤油を使い煮しめて、作ってごちそうにした。

### 飾り切りのいわれ

- 梅型にんじん…めでたい植物の代表⇒松竹梅  
梅は春に先駆けて花開き、五弁の花びらが美しい。  
古来多く和歌に歌われている。
  - 亀甲しいたけ…鶴は千年、亀は万年。長寿の象徴  
亀の甲羅をかたどった、六角形はめでたい文様の代表。
  - 伊達巻き…巻物は昔の文物の形を表し文化の象徴。  
学問や習い事の成就を願う。
- ※巻物の定番は伊達巻き、昆布巻きですが昆布巻きの中に好みの食材を入れ、オリジナルの巻き物を作ってはいかがですか？

### ♥伝えたい事♥

・それぞれの食品の味の良さ、姿の美しさ、滋養があった物を伝えていきたいという事は昔の人々の知恵と心だと思えます。

食事が豊かになった現代、おせち料理は珍しくもなく、好まれる事も少なくなった今日この頃ですが食べ物への感謝も少なくなってきた様に思われます。もう一度見直したいものです。