



# 御節(おせち)料理



御節(おせち)料理は皆さんご存知、新年を祝うために食べるお祝い料理です。もともとは正月だけでなく、桃の節句、端午の節句などの節日(節句)に食べる供え物全てを御節料理と呼んでいました。しかし、だんだんと神様にお供えをする習慣が正月のみとなったので、正月のための料理を指すようになりました。

現在は保存のきく料理となっており、「神様をお迎えした新年に台所を騒がせてはならない」という考えによります。また、この話が転じて保存食により正月三が日に女性が休めるようにとも言われています。

最近では三段重に詰めるのが一般的ですが、本来は五段重に詰めるのが正式な詰め方です。今回は五段重の詰め方をご紹介します。



## 【一の重】 祝い肴三種

正月の祝いには欠かせない3種類の料理。「三つ肴」とも言われる。数の子、黒豆に関東では田作り、関西ではたたきごぼうを揃える。

数の子



卵の数が多ことから子孫繁栄を願って食べられた。

黒豆



黒には魔よけの力があるとされている。まめ(勤勉)に働き、まめ(健康)に暮らせることを願って食べられた。

田作り



ごまめ(かたくちいわしの稚魚)を醤油風味の鮎炊きにしたもの。田畑の高級肥料としていわしが使われていたことから豊作を願って食べられた。

たたきごぼう



「ひらきごぼう」とも言うことから、開運を祈願したもの。また、土の中に細く長く根を張ることから、土台を固め、堅実に暮らせるように祈願したもの。



## 【二の重】 口取り

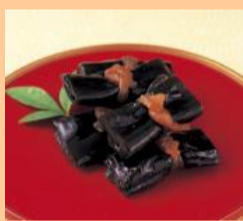
口取りとは「口取り肴」の略で、饗膳(きょうぜん)でお吸いものとともに最初に出される皿盛りものこと。

紅白かまぼこ



祝儀用としてめでたい彩から。

昆布巻き



「よろこぶ」の語呂合わせから。

伊達巻



「伊達」は華やかさ派手さを表す言葉。書物の巻き物に似た形から、知識が増えることを願う縁起物とされる。

栗金団(くりきんとん)



「金団」とは黄金の団子という意味。金がつく名前や見た目の色合いから、財宝に恵まれるようにとの願いが込められている。

## 酢の物

紅白なます



お祝いの水引をかたどったもの。

酢蓮



穴が空いていることから見通しのよい1年を祈願。花れんこんは「実になる」ので縁起がよい。

ちよろぎ



植物の根をシソ酢で赤く染めたもの。多くの場合、黒豆と共に盛り付けられる。

## 【三の重】 焼き物

鯛(ぶり)



出世魚であることから出世を祈願したもの。

海老



ひげが長く腰が曲がっている様子が老人を連想させることから、長寿を祈願したもの。

## 【与の重】 煮しめ

くわい



大きな芽が出ることから、出世を祈願したもの。

里芋



親芋から次々に小芋が増えていくことから、子宝、子孫繁栄を祈願したもの。

## 【五の重】 控え

五の重には何も詰めない。これは現在が満杯(最高)の状態ではなく、将来さらに繁栄し、富が増える余地があることを示している。

※ 与と呼ばれるのは四(し)が死を連想させ、縁起が悪いため

いつも市販品を購入しているという人も、たまには手作りにチャレンジしてみては??

### だて巻き 🍡

#### 【材料】

卵	6個
だし汁	大さじ4
みりん	大さじ1
酒	大さじ1
はんぺん	100g
砂糖	80g
塩	小さじ1/2

#### 【作り方】

- ①すりこぎにはんぺん、砂糖、塩を加えよくすりつぶす。
- ②①に卵を1個ずつ加えてすり混ぜ、なめらかになったらだし、みりん、酒を加える。
- ③②をクッキングシートを敷いた天板に流し、180℃で30分焼く。
- ④天板を取り出してすだれを上にも覆い、返して巻き、2時間置く。すだれをはずして切り分ければ、できあがり。

