

平安時代にはじまった おせち料理の風習。

「おせち料理」は、五節句の料理の一つで、平安時代に宮中で行われていた「お節供」の行事に由来しています。お節供とは節日に神にお供えをし、宴を開く宮中行事です。江戸時代後期に江戸の庶民がこの宮中行事を生活に取り入れ始めたのをきっかけに、全国的におせち料理の風習が広まりました。やがて節句の一番目にあたる正月に振舞われるご馳走だけが「おせち料理」と呼ばれるようになりました。

おせち料理はめでたいことを重ねるといふ願いを込めて重箱につめます。おせち料理に詰められる料理には、たとえば、黒豆には「まめ（健康的）」に暮らせるように、「数の子には「子孫繁栄」、海老には「長寿」などの願いが込められています。



ハレの日のお雑煮。 感謝や祈願と味わう。

お正月におせち料理のほかに食べられるのが「お雑煮」です。餅は昔から日本人にとってお祝い事や特別の日に食べる「ハレ」の食



レストラン通信 旬を味わうおいしいはなし

今年「辰年」、運氣も奮い“たつ”年とのことですが、皆さまにおかれましては、清々しいお正月をお迎えになられたことと存じます。グッドライフグループでは、皆さまのご健康と長寿を祈って、今年もおめでたい季節を寿ぐおせち料理とお雑煮をご準備させていただきました。



グランガーデン熊本 おせち料理とお雑煮

べ物でした。そのため新年を迎えるにあたり、餅をついて他の産物とともに歳神様にお供えをしました。そして元日にそのお供えをお下がりとしていただくのが「お雑煮」です。お雑煮を食べる際には旧年の収穫や無事に感謝し、新年の豊作や家内安全を祈ります。雑煮の歴史は古く、室町時代頃には既に食されていたようです。



九州内でも地域で異なる お雑煮の具。

日本全国、お雑煮の形は様々です。餅の形やだし、具の種類にいたるまで、地方や家庭ごとに千差万別です。博多では焼きあごでだしをとったすまし汁に、ぶり、かつお菜などが入ったものがよく食べられています。熊本市内では、かつお昆布だしのすまし汁に京菜や水前寺モヤシなどが入っているお雑煮が食べられています。また、鹿児島市内では、近海でとれた焼き海老を使ったあっさりうす味のお雑煮が特徴です。年に一度味わう懐かしい故郷の味「お雑煮」。時代は変わっても残していきたい大事な日本の食文化です。



おせち料理、お雑煮に関する出典
「日本文化いろは辞典」