



日本の行事食



季節ごとの行事やお祝いの日には食べる特別の料理を「行事食」といいます。大晦日に食べる「年越しそば」やお正月に食べる「おせち料理」には家族の幸せや健康を願う意味がこめられています。

これらを味わい、そこに込められた意味を知るとは、子どもにとっても、食文化を伝えるためにも大切です。年末年始にご家族でも是非、話題にしてみてください。



「年越しそば」のいわれ

そばが細く長いことから「健康長寿」「家運長命」を願う、他の麺類よりも切れやすいことから「一年の厄を断ち切る」といった縁起かつぎ、などと言われています。年越しそばを食べて、家族でゆったりと新年を迎えたいですね。



お正月に食べられる「おせち料理」



おせち料理はもともと、神様にお供えしたものを、後から家族でいただくものでした。神様と食事を共にすることで、福を招き災いを打ち払うと考えられていたためです。

おせち料理の意味



こぶ巻 こぶ巻きの「こぶ」が「よろこぶ」と同じ音の言葉なので、おめでたいとされています。



きんとん きんとんは「金団」と書き、金の集まったもの、財宝（ざいほう）という意味です。今年もゆたかな生活が送れますようにとの願いがこもっています。



数の子 数の子にはとてもたくさん卵があるので、わが家がこれから子どもがたくさん生まれて代々栄えますように、という意味があります。



田作り カタクチイワシの子どもをほしたものです。昔はイネを植える時にコイワシを細かくきざみ肥料にしていました。今年もいいお米がとれますように、という願いをこめて田作りという名前でよばれるようになりました。



だてまき だてまきはもともと長崎県でカステラかまぼこと言っていました。江戸に伝わり、江戸っ子の気だてを表す伊達の意味と、巻物の巻きがあわさってだてまきと言います。昔は本のような読み物は巻き物になっていましたから、文化の発展を表しているといわれています。



なます 色の白い大根は清らかな生活を願って食べます。また、大地に根をはるので、家の土台がしっかりして、栄えるともいわれています。

さまざまな願いや意味が込められた料理を食べながら、家族の一年のしあわせを願いましょう。