



お正月しょうがつにたどうしてくりきんとんたを食べるの

おせち料理りょうりに入はいっているくりきんとん

お正月しょうがつになると、重箱じゅうばこに入はいっているおせち料理りょうりを食たべますね。おせち料理りょうりの中身なかみを見みると、にしめ、かずこの、くりきんとん、くろまめ、かまぼこ、ごぼう、こぶまき、だてまき、たまご、ごまめ、えび、ほたてがい、たい、たけのこ、ぶり、れんこんなど、おいしいものがいっぱいまっています。

昔むかしは、これらの料理りょうりはすべて手作りてづくでしたが、現在げんざいでは、でき上あがったものを買かってき、重箱じゅうばこにつめるだけでいいのですから、便利べんりなものです。年末ねんまつにスーパーいに行けば、おせち料理りょうりのつめあわせセットうが売られています。

くりきんとんいを入れるのは、豊ゆたかなくらしを願ねがうから

おせち料理りょうりに入はいっている食たべ物は、すべて、縁起えんぎをかついだものなのです。

くりきんとんは、その色いろが、黄金色こがねいろに似にていることから、これゆたからずっと豊ゆたかなくらしができますように、という願ねがいがこめられているのです。

えびは、こしが曲まがるまで、長生きながいできますように、かずのこは、子この数かずがおおく、子孫しそんがはん栄えいしますように、まめは、まめにくらせますように、ごぼうは、根ねが地中ちちゅうぶか深く入はいり、家いえの基礎きそががっちりしますように、などの意味いみがあるのです。（監修・青木 国夫）

