



お正月におせち料理をなぜ作るの

年神（としがみ）さまといっしょに食べるための料理

お正月に食べるおせち料理は、好きですか。重箱に、おいしそうな料理がいろいろ入っていますね。もともと、おせちとは、「御節」と書き、「御節供（おせちく）」を略したもののなのです。

お正月になると、お正月さまという年神さまが、空からおりてきて、それぞれの家に入り、その年1年の幸せを守ってくださるのです。そのとき、年神さまといっしょに食べる食事が、おせち料理なのです。

昔は、おせち料理は、お正月だけでなく、五節句（年に5回ある節句）のときに用意したものです。でも、今では、お正月の料理だけをいうようになっています。

また、ふだんは、あまりよい食事をしていないので、せめてお正月だけは、おいしいごちそうを食べましょう、という意味もあったのです。

そのほか、日ごろ、いそがしく働いている女性に、お正月の間だけでもゆっくり休んでもらおう、というねらいをもった、保存食でもあったのです。

おせち料理に入れるもの

おせち料理の中身は、にしめ、こぶまき、くろまめ、ごまめ、くりきんとん、かまぼこ、かずのこ、なます、だてまきなどで、それらを重箱につめておきます。

おせち料理の品々には、独特の意味があります。たとえば、かずのこは、子の数が多いので「子孫繁栄」、きんとんは、黄金色の財宝であると考え、「豊かな暮らし」、こぶまきは、「よろこぶ」、くろまめは、「まめにくらす」などの縁起をかついだ意味があります。（監修・田代 脩）

