

年末年始の行事と食物

12月の行事と食物

冬至

(12月下旬、2021年は22日)

1年で最も日が短い日。この日を境に太陽が生まれ変わって運が向くと考えられ、かぼちゃや小豆を食べて邪気をはらい、香りの強いゆず湯に入って身を清めます。

かぼちゃと小豆のいところ煮



クリスマス

(12月24日・25日)

ローストビーフ



チキンのオレンジ煮



大晦日

(12月31日)

1年の締めくくりにそばを食べて新たな年の幸せを願う。

長寿そば、運氣そば、福そば、縁切りそばなど様々な呼び名があります。

年越しそば



1月の行事と食物

お正月



1年の始まりであるお正月は、幸せや豊作をもたらす「年神（としがみ）さま」を各家庭で迎える行事として、古くから大切に祝われてきました。ご馳走を多くの人と囲むことは、感謝の気持ちや敬意を育みます。

門松・しめ縄飾り

年神様をお迎えする目印として家の門に飾ります



鏡餅

お迎えした年神様の居場所として家の中に飾ります



初詣 1月1日～

新年を迎えて初めて神社やお寺などに参詣することで、その年の健康や幸せを祈願します



七草がゆ 1月7日

1年の無病息災を願い、春の七草(せり・なずな・ごぎょう・はこべら・ほとけのざ・すずな・すずしろ)を使ったおかゆを食べます



鏡開き 1月11日

年神様の居場所だった鏡餅を割って食べます



どんど焼き 1月15日

飾っていた門松やしめ縄飾りを燃やし、炎で年神様をお見送ります



お雑煮



地方で異なるお雑煮

西日本 丸餅 (West Japan: Round mochi)

東日本 角餅 (East Japan: Square mochi)

山陰地方
鳥取・島根では小豆を入れた雑煮が主流です

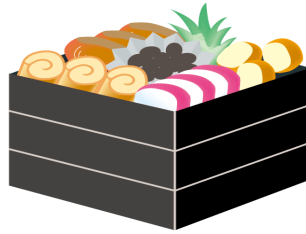
東北地方
岩手ではもちをくるみダレにつけたり、宮城では焼きハゼを入れる習慣がある地域もあります

中部地方
海がない長野は、江戸時代にはぶりを塩漬けにして運ばれていたため、希少な具材として雑煮に加えられています

沖縄
餅を食べる雑煮食文化はありません
お正月はソーキ汁や豚のモツを使った汁物を食べます

東日本や九州 すまし仕立てが主流です
関西 白みそが主流です

お節料理



お節料理に込められた願い

お節の「節」とは1年のうちに何度かある、特に大切な年中行事のことで、本来はそのようなときに作る特別な料理が節の料理、つまりお節でした。

もともとは身近な食材を調理したものを神様にお供えし、それを後から家族でいただく直会（なおらい）と呼ばれる食事だったものが、時を経て、豪華な重詰め料理として定番化したものが現在のお節です。詰められる料理には地域や家庭により様々な意味が込められています。

えび

腰が曲がるまで長生きを願う長寿祈願

煮しめ

色々な具材を煮ることから、家族の末永い幸せを祈願



紅白なます

紅白でめでたく、祝いの水引にも通じます

黒豆

黒は邪気払いの色、丈夫でまめまめしく勤勉に働ける健康長寿の願いが

昆布巻

喜ぶという語呂合わせに由来する縁起物

酢れんこん

穴があいていることから将来の見通しが良いという縁起かつぎ

伊達巻

華やかさの意味と知識が豊富になるように



黒豆かの子に、粉寒天を煮溶かした水あめを刷毛で塗り、きれいなツヤを出します

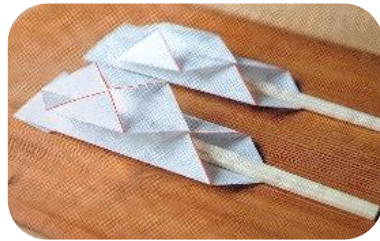
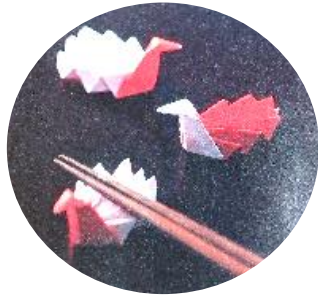
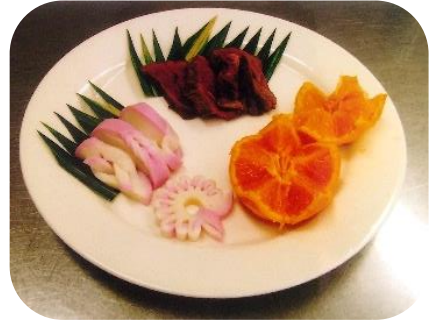


みかんの皮を器に使った「紅白なます」



伊達巻は、焼いてラップで巻いた後、丸箸を均等に5本あてて、両端を輪ゴムで止めることで、花形になります

お節料理の盛り付け(一例)



色々な野菜の飾り切り

きゅうり



檜扇 (ひおうぎ)



小松



蛇腹 (じゃぼら)



扇面



斜めせんぎり

れんこん



花輪れんこん



網れんこん

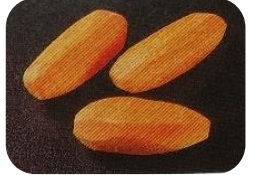
にんじん



ねじり梅



もみじ



シャトー