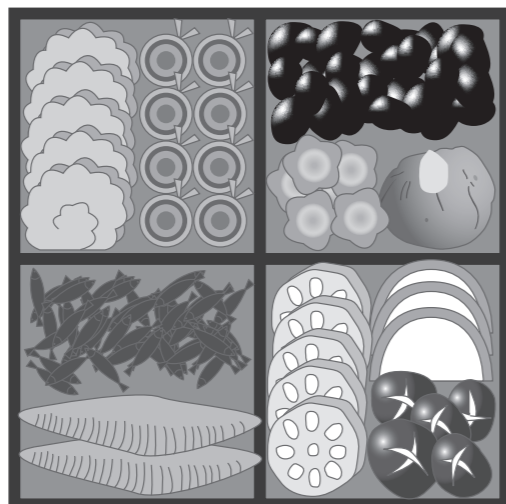


図解 おせち料理

毎年何気なく食べているおせち料理。今回は、その料理の由来について解説します。

一の重 祝い肴三種・口取り



伊達巻

「伊達」の由来は華やかさ、派手さを表す言葉。巻き物に似た形から、知識が増えることや文化の発展を願う。また、卵を使った料理は子孫繁栄の象徴とされる。

黒豆

黒には魔よけの力があるとされ、まめに働き、まめに暮らせるようにと願って食べられる。

田作り

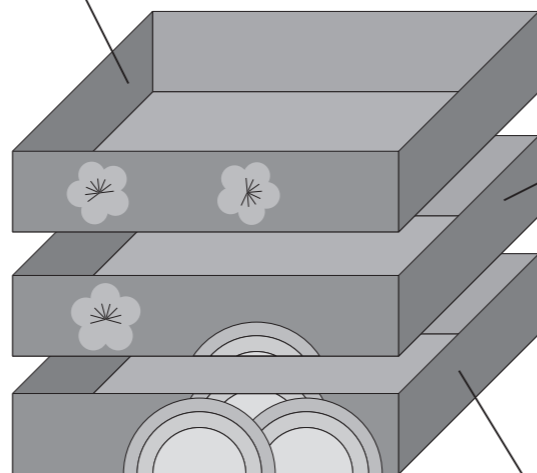
ごまめという片口鰯の稚魚を醤油風味の飴炊きにしたもの。田作りの由来は、鰯が田畑の肥料として使われていたことから。

数の子

卵の数が多いことから子孫繁栄を願う。数の子・田作り・黒豆は合わせて「祝い肴三種」と呼ばれ、おせち料理には欠かせない。

紅白かまぼこ

めでたい彩りから。元は神饌（供物）の赤米、白米を模したものの。白は清らかさを表し、赤は難を避ける色とされている。よく飾り切りにされる。



二の重 焼き物

鯛の焼き物

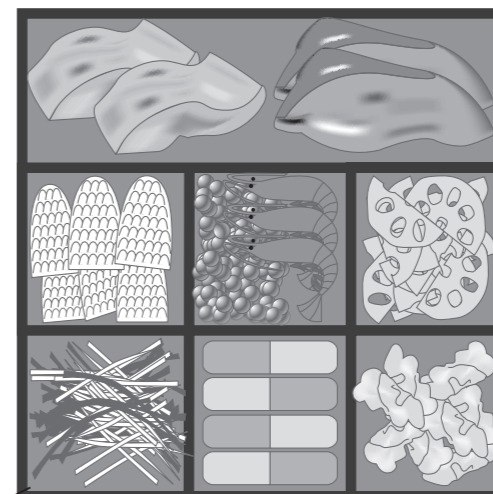
「めでたい」の語呂合わせ。

紅白なます

縁起の良い紅白のとり合わせで、お祝いの水引をかたどったもの。一家の平安を願う。

ちよろぎ

千代呂木という漢字を当てて縁起の良い食べ物とする。赤いちよろぎは梅酢漬けにしたもの。



鰯の焼き物

鰯は成長するにつれて呼び名が変わるため、出世魚と言われている。

酢蓮

蓮根の酢の物。穴が開いていることから、将来をよく見通せるようにという意味がある。

海老の焼き物

ひげが長く腰が曲がっている様子が老人を連想させるため、長寿を祈願する。

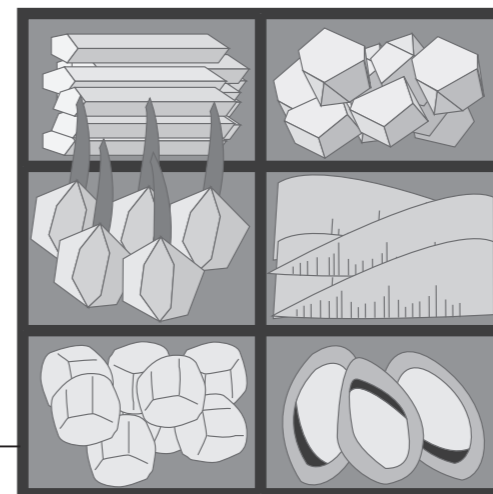
三の重 煮物

くわい

大きな芽が出ることから出世祈願を意味する。芽出たい→めでたい、くわい→かい→快の語呂も掛けられている。

里芋

里芋は子芋がたくさんつくことから、子宝を願って食べられる。鶴を模したように飾り切りをして「鶴いも」にすると、長寿の縁起も加わる。



八ツ頭

里芋と同じく、子芋が多いので子宝、子孫繁栄を願う。また、末広がりの「八」に頭がつくことから、出世祈願も掛けられる。

とこぶし

あわびに似た貝。節句の神饌の一つで、別名「ふくだめ」。福がたまることを願う。

おせち料理とは

「おせち」という言葉は「お節句」が変化したもので、五節句に神前にささげる節句料理の総称でした。その中でも一年で最も大切なお正月料理だけに「お節」という言葉が残ったといわれています。

おせちの地域差

おせち料理は大きく分けて関東と関西で分かれており、一の重の祝い肴のうち、関西風では田作りがたたき牛蒡になっています。ごぼうは地中に広く根を張るため、一家の土台の安定を願う意味で用いられます。また、たたき牛蒡はごぼうを叩いて開くことで、開運と掛けられています。

おせちの重詰め

元来おせち料理の重詰めには五段重を使い、五の重を空にすることで「現在が最高の状態ではなく、将来さらに繁栄していくこと」を表していましたが、近年では省略されて三段重にする場合が多いです。また箱を重ねることで、めでたいことを重ねるという意味も掛けられています。五段重の場合は四が死を連想させるため、四段目を与の重と呼びます。

このように、おせち料理にはさまざまな意味が込められています。料理や味は地域や家庭によって異なりますが、その違いも家庭の味として楽しむことができます。コンビニやデパートでおせち料理を買える時代ですが、時には手作りのおせち料理でお正月を祝ってみてはどうでしょうか。