

えいようだより

2011年(平成23年)

冬休み号

貝塚市学校給食会
貝塚市立永寿小学校



日本には、昔から四季折々に受けつがれてきた行事がたくさんあります。

そして、その行事にはそれぞれの地域の気候、風土にあわせた“行事食”があります。現在では、家庭で行事食を作ったり食べたりする機会が減っているようですが、この機会に行事食について考えてみましょう。

<12月31日 大晦日> 「年越しそば」

大晦日にそばを食べるようになった由来には、

◎「そばのように細く長く生きられるように」

◎「切れやすいそばのように、今年の大変だったことや良くないことを切り捨てて、新しい年を良い年にしましょう。」

◎金銀を扱う職人が飛び散った金銀を集めるのにそばの団子を使うことから「そばを食べることで金銀が入る縁起をかついだ」・・・など、いろいろあります。

「そば」は、比較的手に入りやすい穀物で縁起がよく、栄養価が高く調理も簡単です。食物繊維も多く含まれるので、年末の慌ただしさで疲れた体にとってもよい食べ物と言えます。



<1月1日 正月> 「おせち料理」

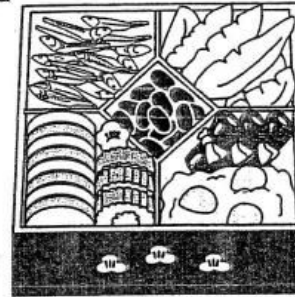
おせち料理は“重箱”につめられますが、これは、“めでたさを重ねる”という意味があります。また、つめられる料理には五穀豊穰(穀物が豊かに実ること)や健康長寿、子孫繁栄などの願いをこめて縁起の良い食材が使われています。



一の重 祝いの肴、口取り

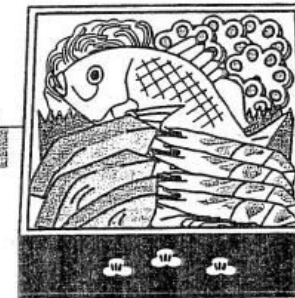
【祝いの肴】
正月のお祝いに欠かせない三種の料理のこと。

- ・田作り…小魚を肥料として田畑にまいたことから五穀豊穰を願って。
- ・数の子…子(卵)の数が多ことから子孫繁栄を願って。
- ・黒豆…“まめ”には、まじめ、勤勉、健康の意味があるため、“まめ(まじめ)”に働き、“まめ(健康)”に暮らせるように。



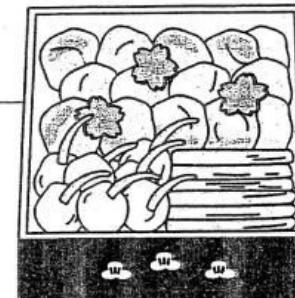
二の重 酢の物、焼き物

【酢の物】
・紅白なます…お祝いの水引きを表す。
・酢ばす…れんこんに穴があいていることから、未来を見通せるように。



三の重 煮物

・くわい…大きな“芽”が出ることから、出世を祈願。



【口取り】

- ・紅白かまぼこ…半円の形が初日の出を、紅白がおめでたい色を表す。
- ・だて巻き…“だて”とは、おしゃべりで見た目が華やかなこと。また、巻物に見立てて、知識や教養が身につくように。
- ・栗きんとん…黄金色から、財産がたまり豊かな生活が送れるように。
- ・昆布巻き…“よろこぶ”の語呂合わせ。

【焼き物】

- ・ブリ…成長するにつれて名前が変わる出世魚なので、出世を祈願。
- ・タイ…“めでたい”の語呂合わせ。
- ・エビ…腰が曲がるまで長生きすることを願って。

- ・里いも…子いもをたくさんつけるので、子宝や子孫繁栄を願って。
- ・ごぼう…根を深く長くしっかりと張るので、代々続くことを願って。

