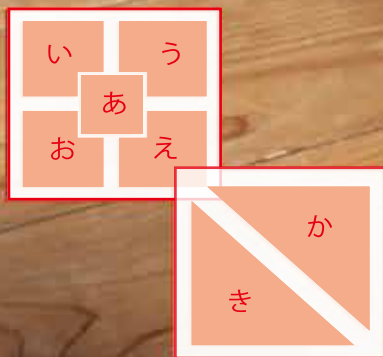


# おせち料理

お正月、おとそやお雑煮と一緒に登場するおせち料理。わが家にお迎えした年神(としがみ)さまにお供えし、新しい年の幸せを祈って、家族みんなでいただくお祝い料理です。



い  
田作り

ごまめを炒り、しょうゆとさとうを煮からめたもの。ごまめという小魚は、田畑に肥料としてまいていたので、豊作を願って食べられました。

あ  
伊達巻き

華やかな存在の伊達巻き。巻きものに似ているので、知識がえることを願います。

か  
きんぴら

ごぼう(とにんじん)を甘辛く炒め煮したものを。ごぼうは地中深く根を張るので、強さや丈夫さを願って。

お  
栗きんとん

黄金のだんごに見立てて、財豊かな生活を願います。

え  
昆布巻

「よろこぶ」の語呂合わせから。にしんを昆布で巻きかんぴょうを結び甘辛く煮しめます。

き

五目煮(煮しめ)

根菜や芋、こんにゃく、昆布、油揚げなどを甘辛く煮たもので、お盆やお節句、お祭りなどにも出されるもてなし料理。

福

をつめよう!

重箱のなか

縁起の良いものをえらんで重箱につめ、「めでたさ」を重ねましょう。おかわりをするのも良いこと!