よし食育定より





令和5年1月5日発行 栄養士 猪上 花和実

あけましておめでとうございます。

新しい年を迎え、ご家族で楽しく過ごされたことと思います。

1月は寒さも厳しく、体調も崩しやすい月です。年末年始で乱れてしまった生活リズムを 少しずつ整えるためにも、早寝・早起き・あたたかい朝ごはんをしっかり食べて、一日を 元気に過ごせるようにしていきましょう!!



正月とは本来、歳神様をお迎えする行事であり、1月の別名です。

歳神様とは1年の初めにやってきて、その年の作物が豊かに実るように、家族が元気で暮ら せるようにと約束をしてくれる神様です。正月に門松やしめ飾り、鏡餅を飾ったりするのは、 すべて歳神様を心から歓迎するための準備です。現在は、1月1日から3日までを三が日、 7日までを松の内と呼び、この期間を「正月」と言うところが多いようです。



歳神様に供えた餅のご利益を頂戴 するために作った料理が「雑煮」です。 地方色豊かな料理で、大きく分けて 関西風(白みそ仕立て)と関東風(しょう ゆ仕立て)があります。お餅の形も 関西では丸餅、関東では切り餅(のし餅、 角餅)が一般的です。

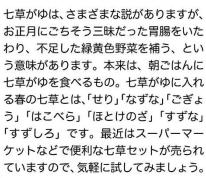
この他にも全国に特色ある雑煮があり、 また、家庭によっても様々です。



「おせち料理」はもともと季節の変わり目 の 1 月 1 日(元旦)、3 月 3 日(ひな祭 り)、5月5日(端午)、7月7日(たなば た)、9月9日(重陽)の五節句に神様に お供えした料理でしたが、正月が最も重 要な節句であることから、やがておせち 料理といえば正月料理をさすようになり ました。

えびは長寿、かずのこは子孫繁栄、田づく りは豊作、黒豆は健康という願いがこめ られています。









鏡開きで健康を祈る



鏡開きとはお正月にお供えした鏡餅を、松の 内が明けた1月11日にみんなで食べて健康 をお祈りする行事といわれています(地方に よっては日にちが異なります)。ちなみに、「開 く」というのは「切る・割る」という意味です。 餅を切ることは切腹のイメージがあることか ら「開く」の文字が使われるようになったと いう説があります。









