

NONOHANA だいいどころだより



2026年1月号



あけましておめでとうございます



本年もよろしくお願いします



●お正月のおせち料理●



おせちのルーツは宮中の行事「お節供」だとされる説が有力です。奈良時代ごろから「節会」という節目の日に邪気を払い、不老長寿を願う儀式が行われていました。その際に振る舞われる料理が「お節供」と呼ばれるようになり、平安時代にかけて宮中の定番行事となっていました。江戸時代の中期以降になると、もともとは宮中行事だったおせちが、庶民へ浸透していったと言われています。江戸末期ごろには、現代のように重箱に詰める形になり第二次大戦後になると、百貨店で「おせち」として販売されたことをきっかけに おせちの名も広がっていったそうです。



●おせち料理の紹介●



…かまぼこは半月型が新年の初日の出に似ていることから、めでたさの象徴とされています。



…黒豆はまめ（勤勉）という言葉に由来し 勤勉に働けるようにとの願いがこめられています。



…数の子は子宝を願う意味を持ち古来より縁起物とされていて子どもの誕生や健康な成長を祈願する意味が込められています。



…海老は、調理をすると「つ」の字のように曲がっていくことに由来して、「腰が曲がるまで長生きしますように」という願いが込められています。

●人日の節句●

1月7日は「人日の節句」と呼ばれ古くから特別な食事を用意して豊作や無病息災を願いました。七草がゆを食べるのもそのひとつです。七草の若芽を食べて植物がもつ生命力を取り入れ、無病息災でいられるようにという願いが込められています。野の花園でも1月7日のおやつに「七草雑炊」をみんなで食べます。



●1月21日はキッチンデー●

今年はみんなで作ることを楽しめるキッチンデーを企画しています。



かまぼこや黒豆などはスーパーやコンビニでも手軽に購入できるためご家庭でもおせち料理を楽しんでみてはいかがでしょうか？