

ご存じですか？ 年末年始の行事食

日本には四季折々の行事があり、それにまつわる行事食があります。特に、新しい1年の始まりである正月は、その年の豊作や幸福をもたらす「歳神様」を各家庭に迎える行事として、昔からとても大切にされてきました。行事食は地域や家庭によってもさまざまですが、代表的なものをご紹介します。

冬至 (12/22 ごろ)



かぼちゃ料理・小豆料理
かぼちゃや小豆を食べて邪気を払う。ゆず湯に入ってみ身を清める風習もある。

大晦日 (12/31)



年越しそば
そばのように細く長く生きられるようにと、長寿を願って食べられる (諸説あり)。

正月 (1/1 ~)



おせち料理
新年への願いを込めた、縁起の良い食べ物が使われる。

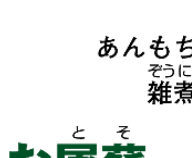


かんとうふうそうに 関東風雑煮



かんさいふうそうに 関西風雑煮

お雑煮
もちの形をはじめ、味つけや具材など、地域によって大きく異なる。



あんもち ぞうに 雑煮



あずき ぞうに 雑煮



あずき ぞうに 雑煮

田作り 豊作

黒豆 健康

きんとん 金運

れんこん 将来の見通し

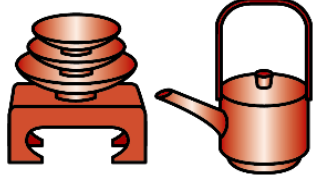
伊達巻 学業成就

里いも 子宝

エビ 長寿

数の子 子宝

お屠蘇
酒やみりに漢方薬の「屠蘇散」を浸したものを。長寿を願ひ、若い人から順に飲む。



人日の節句 (1/7)



七草がゆ
7種類の若菜を入れたおかゆを食べ、1年の無病息災を願う。

鏡開き (1/11)



お汁粉
歳神様へ供えてあった鏡もちを小さく割り、お汁粉やお雑煮などに入れて食べ、1年の幸せを願う。