

# 今月のさがあお豆知識

No.22

## お正月の豆知識

### <おせちについて>

おせち料理は今ではお正月にしか食べられていませんが、元々はお正月に限らず、「上巳の節句（ひな祭り）」や「端午の節句（こどもの日）」などの節句のときに食べるお祝い料理でした。“めでたさを重ねる”という願いから重箱を使うようになったといわれています。



### <お雑煮>

神様へのお供え物としてお正月にはお餅を飾ります。そしてお餅を家族で分けお雑煮を食べるのは、神様から力をもらって元気に1年過ごすためといわれています。

地域により様々なお雑煮の種類があります。

★お餅で窒息などに注意。小さく切って食べるなど工夫しましょう！

おせち料理は各家庭で少しずつ違っていると思いますが、今回は加藤先生の実家（静岡市）のおせち料理を紹介したいと思います。

- ・紅白のかまぼこ・だて巻き
- ・煮物・老木（ゴボウの牛肉巻）
- ・なます・黒豆・錦卵
- ・ごまめ・数の子

ちなみにお雑煮はしょうゆ出汁で黒いそうです(^^)！