

# おせち料理



大阪市立柴島中学校 保健室  
令和6年12月23日 NO.11

## “おせち”の由来を知ろう！

「おせち」は漢字で「御節」と書きます。暦の上で季節の変わり目となる五節句に無病息災を願って食べられていたから、このように名付けられたようです。五節句のなかでも、新年を迎える1月1日は、特に重要な日と考えられ、豪華な食材を使って作られるようになり、正月料理として定着していきました。現在のように使われる食材に意味を持たせるようになったのは、江戸時代に入ってからのもので、華やかな色合いのおせち料理だったり、食べやすい洋風のものが入るようになったのは昭和になってからだそうです。



## おせち料理には何が入っているの？どんな意味があるの？

※諸説あり

おせちは、めでたさを重ねるという意味合いで、重箱に入れます。地域によっては3段重だったり5段重だったり、さまざまだそうです。またお重に入れる料理は地域によって違うそうです。みなさんの家のお節料理には、何が入っているかどんな意味が込められているか、チェックしてみてください！

- 数の子・・・卵がたくさん並び様子から“子孫繁栄”。また、数の子の親である鯉（にしん）は、漢字で「春告魚」とも書き、新年にふさわしい。「二親」という当て字で両親の健康や長寿を願う地域も。
- 黒豆・・・マメに働いて暮らすという意味をもち、勤勉と健康を願う。黒は邪気を払う色。
- 田作り（ごまめ）・・・ごまめは「五万米」と書き、昔は鰯（いわし）が田畑の高級肥料として使われていたことから、その年の豊作を願って。
- たたきごぼう・・・地中深くまで根を張るごぼうは、家族や家業が根付いて繁栄しますようにという願いを込めて。
- 紅白かまぼこ・・・かまぼこの半円の形状が日の出に似ていることから新年にふさわしい食材として。また、紅は「よろこび」「魔除け」を表し、白は「神聖」「清浄」を意味する。
- 伊達巻・・・巻いた形状は書物や掛け軸を表し、学業の成就や文化の発展を祈願して。
- 昆布巻・・・縁起のよい「喜ぶ」や「子生」の文字をあてることから縁起物として。



たくさんの行事があり忙しかった2学期ももう、おしまい。明日から15日間の冬休みになります。さて、2025年は“巳年”。へびは、古来より豊穰や金運を司る神様として祀られていることもあり、神聖な生き物として認識されてきました。たくましい生命力があり、脱皮をするたびに、表面の傷が治癒していくことから、医療・治療・再生のシンボルともされているそうです。また、へびは運氣を上げる縁起物の定番になっています。蛇が登場する夢は、吉兆とされているそうですよ。冬休み中に心も体もしっかりとリフレッシュ・充電し、よい新年を迎えてくださいね。



- 栗きんとん・・・金塊や小判を連想させる鮮やかな栗きんとんは、金運上昇を祈願して。
- 鯛・・・恵比寿様が持つ鯛は、「めでたい」に通じる縁起のよい魚。また、鯛の赤色は「よろこび」「魔除け」の意味がある。
- 獅子（ぶり）・・・成長にともなって名前が変化する“出世魚”。立身出世を願って。
- 海老・・・腰が曲がるまで丈夫に。という長寿の意味と、海老の赤色が魔除けの色として。
- れんこん・・・たくさん穴が開いていることから「将来をしっかりと見通せますように」「見通しのよい1年になりますように」という願いを込めて。
- くわい・・・大きな芽が出ることから、出世の願いを込めて。
- 紅白なます・・・祝い事の水引きをイメージして、一家の平和を願う縁起物として。
- 煮しめ（筑前煮）・・・将来の見通しが持てるように“れんこん”、子孫繁栄を願う“里芋”など様々な具材を一つの鍋で煮ることから「家族が仲良く結ばれ、末永く繁栄するように」と願いを込めて。

たくさんの思いや願いが込められたおせち料理。ぜひみなさんも意味を知って味わってくださいね。

