



## お正月料理

今年も残りあとわずか。

新しい年を迎えるためのお正月の準備の時期が近づいてきました。

心を込めておせち料理を作り、新しい気持ちで新年を迎えましょう。

## おせち料理

おせちとは「おせちく御節供」が省略されたもので、元々は5月5日の端午、7月7日の七夕など、年5回ある節句に神様にお供えをして食べる行事食でしたが、現在ではお正月料理のことを「おせち料理」と呼ぶようになりました。

## 重詰め

おせち料理を重箱に詰めるのは、めでたいことを重ねるといふ願いに由来しているといわれています。五段重、四段重が正式といわれていますが、現在では省略した三段重が一般的です。



の重

祝い肴3種のほか、かまぼこ、伊達巻きなどを詰めます。お重に詰める料理の数は、5種、7種、9種(仏教の陽数といわれる奇数詰め)で、祝いの心を表します。



の重

焼き物を中心に、酢の物などを詰めます。二段詰めの場合、煮物も詰めましょう。



の重

煮物を詰めるのが一般的です。