

～季節の料理（行事食）の説明と由来～

～ちらし寿司～

いろいろな具材を「散らす」という意味があります。見た目が華やかで縁起が良い山海の幸を使っていることからひな祭りで食べられるようになりました。

ちなみにちらし寿司によく海鮮系が乗っていることがありますが、ごはんが白米なら「海鮮丼」、酢飯なら「ちらし寿司」になります。



～柏餅～

柏餅を包む柏は昔から神聖な木とされていたことや、新芽が出ないと古い葉が落ちないため「子供が生まれるまでは親は死なない」、すなわち「跡継ぎが途絶えない」「子孫繁栄」に結びつき、端午の節句の縁起の良い食べ物となって、江戸を中心に広がりました。



～ひなあられ～

あのカラフルな色には意味があり、桃色は「魔除け」、白色は「清浄」、緑色は「健康」を意味します。また、黄色がある4色のひなあられもあり、4色で四季を表してあり、1年を通じて「娘の健やかな成長を祈る」という意味があります。



～そうめん～

もともとは中国から「索餅（さくべい）」と呼ばれる料理が日本に伝わり、形が変わり今のそうめんになったといわれています。中国で、「7月7日に皇帝の子供が亡くなりそのせいで病が流行ったとされ、その病を鎮めるために子供が好きだった索餅をお供えした」というお話があり、日本でも「無病息災のために7月7日に索餅を供える」というのが日本にも伝わって、日本でも索餅を供えるようになりました。



～うな重（うなぎ）～

7月の土用の丑の日にうなぎを食べると夏バテしないといわれています。食べるようになった起源は諸説ありますが、有力なのは平賀源内のお話で、源内は「うの付くものを食べると夏バテしない」という言い伝えを引き合いに出し、鰻屋の前に「本日丑の日」と書かれた看板を出させたところ売上が上がったのだそうです。



### ～千歳あめ～

由来は 2 つの説があり 1 つは江戸時代の元禄の頃浅草の飴売りの男が、紅白の棒状の飴を、「千年飴」「寿命糖」と言う名前で売り歩いたのが始まりだと言われています。もう 1 つは、大阪の商人が江戸で、「長い千歳飴を食べると千年もの長寿になる」と言って売り始めたという説です。



### ～月見団子～

お月見の日に団子を供える習慣は、江戸時代からと言われています。お月見の時に、「これからの収穫」を祈るという事で収穫物である米の団子を用意したのが月見団子の由来だと考えられています。その隣にあるすすきは、稲穂の代わりと言われています。



### ～おせち料理～

起源は古く弥生時代といわれています。自然の恵みや収穫に感謝して神様に供えたものを「節供」といい、供えたものを料理して、大漁や豊作を願い自然の恵みに感謝して食べた料理を「節供料理」といいます。この「節供料理」がおせち料理の始まりです。



### ～恵方巻～

恵方巻きは、江戸時代から明治時代にかけての大阪の花街で節分をお祝いしたり、商売繁盛を祈ったりしたのに始まったといわれています。花街で商人や、芸子たちが節分に芸遊びをしながら商売繁盛を祈り、食べたそうです。「恵方巻」という名前になったのはとあるコンビニが「恵方巻」という名前で売り出したら日本中にひろまったそうです。

