

身边的日本食物

— 讲究吉利不吉利的食物 —

从正月里吃的“新年菜肴”之中，介绍讲究吉利不吉利的食物。

元旦（一月一日）是相当于一年的关键日子，在日本，迎接岁神（toshigami），进行祈祷新的一年丰收和家庭安全的仪式。因为在三天之间有神来作客，有不做饭的风俗习惯，所以在年末做许多“新年菜肴”装入多层方木盒，在正月期间，全家一起吃。

“新年菜肴”吉利，耐存的食品材料・菜肴成为食谱的基本。在此介绍几种。

- 虾
从弯着腰的样子，有长寿的愿望，希望长寿到腰弯。
- 鲷鱼
在日本，红颜色认为是吉庆的颜色，另外“tai”与“medetai（吉庆）”之意相通而被认为是吉利的鱼，喜庆事不可缺少。
- 干青鱼子
把鲱的鱼子干燥，盐腌的食品，有生许多孩子，代代繁荣兴旺之愿望。
- 黑豆
“kurukumamemameshiku（勤恳）”的谐音，有要健康勤恳工作的意思。
- 白薯甜糕
写成“金团”，有财宝之意。有招财运、过富裕生活的愿望。
- 海带卷
“yorokobu”的谐音，认为是吉庆的食品材料。
- 藕
因为开有孔，所以有能预料将来的愿望。
还有许许多多食品材料・菜肴，因地方而异。
以前，任何一家在年末做新年菜肴的都是母亲的工作，非常忙。最近，在百货商店等有出售装入多层方木盒的食品，只要买回自己喜爱的菜肴、自己喜爱的量，然后自己装入多层方木盒等就行，变得很方便。

身近にある日本の食物

— 縁起を担ぐ食物 —

お正月に食べる「おせち料理」のなかから、縁起を担ぐ食物を紹介します。

元旦（一月一日）は一年の節目にあたり、日本では、歳神（としがみ）様をお迎えし、新しい年の豊作と家内安全を祈る行事が行われます。三が日の間は神様がいらっしゃるために炊事をしない風習があったため、暮れに「おせち料理」を沢山作って重箱に詰めておき、正月の間、家族みんなで食べました。

「おせち料理」は、縁起がよく、日もちのする食材・料理が献立の基本となります。そのいくつかを紹介します。



- 海老
腰が曲がっている姿から、腰が曲がるまで長生きするようにという長寿の願いがあります。
- 鯛
日本では赤い色がめでたい色とされており、また「タイ」が「めでたい」に通じることから縁起のよい魚とされていて、慶事には欠かせません。
- 数の子
ニシンの卵を乾燥させたり、塩漬けにしたもので、子がたくさん生まれて、代々栄えますようにという願いがあります。
- 黒豆
「黒くまめまめしく」という語呂合わせで、元気でまめに働けますようにという意味があります。
- きんとん
「金団」と書き、財宝という意味があります。金運を招いたり豊かな生活が送れますようにとの願いがあります。
- 昆布巻
「よろこぶ」という語呂合わせで、おめでたい食材とされています。
- れんこん
穴があいているので、将来を見通せるようにとの願いがあります。
まだまだ、食材・料理は沢山ありますし、地方によって違いもあります。
昔は、どこの家庭でも暮れに、おせち料理を作るのは、母親の仕事で大忙しでした。最近では、デパートなどで、重箱に詰めたものが売られていたり、好きな料理を好きな量だけ買ってきて、自分で重箱に詰めるなど、とても便利になってきています。