

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 9/Jan/2024/vol.763



野菜は縁起物！福をいただく正月野菜 Vegetables bring a lot of happiness to the Japanese New Year!

おせち料理の起源を調べると、なんと遥か弥生時代へとさかのぼります。縄文時代から弥生時代になり稲作中心となった日本では、その後中国から渡ってきた唐の暦法の影響により、季節の「節」の区切りの都度、神に収穫物をお供えして感謝する風習が生まれました。それを「節供」と呼び、その後奈良・平安時代に、供えらえた伊物を料理して「御節供（おせちく）」という宮中行事となり、邪気を祓い、不老長寿を願う今の「お節料理」の元となったそうです。季節ごとに戴く「お節料理」が、お正月だけ戴くことになった理由は諸説あるようですが、正月に歳神様に感謝をするその時が行事として一番盛大になり、お正月を祝うものとされたのが有力だそうです。江戸時代には庶民にもこの風習が伝わり、お正月をご馳走で祝うようになりました。初期の「御節供」では、昆布、豆腐、蒟蒻などが中心であった料理も、中国から伝わった「陰陽五行」などの縁起の良い数や色を向きや並べ方に取り入れて、「福が重なる」意味で重箱に詰めるものとなりました。中身は日本各地で特色はあるものの、様々に語呂を合わせたり、食材の姿から縁起を担いだりと、山海珍味も取り入れられ日本オリジナルの「お節料理」が完成し、中でも野菜は福を呼ぶ食材として、様々な姿かたちたちにアレンジされています。まさにお正月料理の縁起を運ぶ主役は日本の大地が育んだ「野菜」といっても過言ではないでしょう。（芽が出る「慈姑（くわい）」（末広がり・子孫繁栄「ハツ頭」）（子孫繁栄「海老芋」）（ん（運）が付き縁起の良い赤「金時人参」）（長寿「柚子（袖寿）」）（家庭円満・事業拡大「干両」）