

# 家

庭においてもっとも身近な年中行事といえ、間違いなくお正月であるお正月は、幸せや豊作をもたらす「歳神（としがみ）さま」を各家庭で迎える行事として、古くから大切に祝われてきました。鏡餅は歳神さまへのお供えとして置かれますが、実は家族みんなで囲むお節も、元々はお供えとして作られたものでした。お節を食べるのは、カミと食事を共にすること、同じものをいただくことで、福を招き災いを打ち祓うと

考えられていたためです。お正月に子どもたちがもっとも楽しみにしているものは、お年玉でしょう。これも歳神さまにお供えした餅を、カミからの贈り物として子どもに分け与えたことから始まったもの。「年玉」には「歳神さまの魂」という意味があるのです。ご馳走を多くの人と囲むことは、感謝の気持ちや敬意を育みます。謙虚な心を持って自然、地域や他人と共存する、そんな日本人の姿勢がもっとも現れるのが年中行事であり、その象徴がお正月なのです。



## 鏡餅って何だろう？

「三種の神器」のひとつであること、また鏡自体がご神体である神社が多いことから分かるように、日本では昔から、鏡にカミが宿るとされていた。その鏡を模して丸く平らに作った餅を重ね、神聖なお供えとしたのが鏡餅です。現代では餅の上に温州みかんや金柑を乗せることが多いようですが、正式に乗せるのは橙（だいだい）。これは「代々家が繁栄するように」という語呂合わせです。ほかに、「福をかき集め、災いをかき取る」ことに掛けた串柿、「腰が曲がるまで長生きでいられるように」という願いを込めた海老、「よろこぶ」に通じる昆布などを飾り、下にはゆずり葉や裏白といった植物が敷かれます。床の間、もしくはきちんと清潔に清められた場所に置き、多くの地域で1月11日の鏡開きまで供えられます。

## こんなに違う！ 全国各地のいろいろな雑煮



京都府

昆布出汁に白味噌で味付けした汁で、具は丸餅や里芋など。元旦は白味噌、2日目はすまし汁にする地域も



東京都

鰻節で出汁を引き、醤油で味付けした汁に角餅が入るのが一般的。具は、鶏肉、小松菜、かまぼこなど



岩手県

角餅に、醤油味の汁が一般的。一部では豆腐やごぼうが入り、胡麻だれやクルミだれが付くこともあります



鳥取県

醤油味のすまし汁に丸餅。鳥取県や島根県の一部では「小豆雑煮」と呼ばれ、ぜんざいのような雑煮が食べられます



香川県

丸餅に白味噌仕立てが多く、珍しいのがあん入りの餅を入れた「あん入り雑煮」。具は大根、里芋など

和食文化の特徴のひとつは、地域による多様性。様々な気候風土を持つ日本列島だけに、各地でその土地に見合った調理法や加工保存技術が存在しているからです。分かりやすいのがお正月のお雑煮。汁の味付け、餅の形状、具など、驚くほどの違いがあります。ここで紹介する5つの地域のほかも調べて、違いを見てみるとおもしろいでしょう。

## お節料理に込められた願い

お節の「節」とは1年のうちに何度かある、特に大切な年中行事のことで、本来はそのようなときに作る特別な料理が節の料理、つまりお節でした。一般的な節には、江戸時代に定められた五節句である人日（1月7日）、上巳（3月3日）、端午（5月5日）、七夕（7月7日）、重陽（9月9日）がありますが、現代ではお正月に食べる食事のみをお節と呼ぶようになりました。このことから、お正月がどれだけ大切な節とされたかが分かります。元々は身近な食材を調理したものをカミにお供えし、それを後から家族でいただく直会（なおらい）と呼ばれる食事だったものが、時を経て、豪華な重詰め料理として定番化したものが現在のお節。詰められる料理には地域や家庭により様々な意味が込められますが、ここではその一例を紹介します。



**きんとん**  
漢字で書くと「金団」。黄色を黄金に、栗を小判に見立て、「今年も豊かな1年であるように」と願います

**田作り**  
昔は乾燥させた小魚を田んぼの肥料にしていたことからこの名に。豊作を祈願する食べ物です。別名は「ごまめ」

**数の子**  
ニシンの卵。ニシンは卵が多い=たくさん子ができるということから、子宝や子孫繁栄を願う縁起物です

**紅白かまぼこ**  
半月状の形は日の出の象徴。紅はめでたさや喜び、また魔除けを表す色、白は神聖な色とされています

**黒豆**  
黒は魔除けの色。丈夫で健康に、「まめめしく」暮らせるようにという健康長寿の願いも込められています

**たたきごぼう**  
ごぼうの根は深く張ることから、「家族や家業がその土地に根を張り揺らがないように」との思いが込められます



一の重（祝い肴・口取りなど）



二の重（酢の物・焼き物など）

**海老**  
鏡餅の海老同様、「腰が曲がるまで長生きできるように」という長寿の願いを込めて。赤い色は魔除けの意味も

**なます**  
大根とにんじんで作った紅白の酢の物。紅白の色はお祝いの水引を表し、縁起がいいとされています

**こはだ栗づけ**  
こはだは成長とともに名前が変わる。縁起のよい出世魚。栗は五穀豊稔の願いを込め、黄色く染められます

**焼き魚**  
出世魚のぶりや鮭、「めでたい」とかけた鯛を焼いたものが入ります。最近では鰻を入れることも



三の重（煮物など）

**昆布巻き**  
こちらも鏡餅同様「よろこぶ」に通じる縁起物。昆布はこれ以外にも、煮物の結び昆布などに多用されます

**八つ頭**  
子孫繁栄や「人のうえに立つ頭になるように」との願いを込めて。末広りの「八」も縁起がいいとされます

**くわい**  
ひとつの根に子が毎年できること、また大きな芽の上に伸ばす様子から、出世や繁栄、「めでたい」という意味が

**れんこん**  
たくさんあいた穴から向こうが見えることから、「将来の見通しがきく」という縁起がかつぐとされています