



1月はなまんだより 2025年



あけましておめでとうございます

2025年のスタートです。今年も元気いっぱいのモーツアルトの子ども達に負けないよう、おいしく楽しい食事を心をこめて作っていきたいと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。1月は寒さも厳しく、体調も崩しやすい月です。年末年始で乱れてしまった生活リズムを少しずつ整える為にも、しっかりと朝ご飯を食べて、元気に過ごせるようにしましょう。



元々は人々を幸せにしてくれる「年(とし)神(がみ)さま」という神様を迎えて、おもてなしをするための料理です。重箱に詰めることが多いですが、それには**幸せをつみ重ねる**という意味があります。煮物、焼き物など縁起の良い料理が盛り合されます。

代表的な料理の意味

- 鰯(ぶり)の照り焼き …ぶりは大きくなると名前が変わる「出世魚」です。出世を願います。
- 栗(くり)きんとん …「勝ち栗」と呼ばれる縁起物。「金団(きんとん)」と書き金に例え豊かな1年を願う料理です。
- 松風(まつかぜ)焼き …表にはけしの実などが振られますが、裏は何もないことから、隠し事の無い正直な生き方ができますようにと願います。
- 伊達巻(だてまき) …形が巻物に似ているので、知識が増えるようにと願いが込められています。
- 黒豆(くろまめ) …マメに、まじめに、健康に暮らせますようにと願いが込められています。
- 紅白(こうはく)かまぼこ …赤は魔除け、白は清浄の意味があります。おめでたい色です。
- 煮しめ …山の幸を中心に、家族が仲良く結ばれるように煮物を入れます。
- たたきごぼう …深く根を張るごぼうのように、繁栄することを願います。
- 海老の艶(つや)煮(に) …海老の様に腰が曲がるまで長生きすることを願います。

全国の色々なお雑煮

一般的に餅の入った汁物が雑煮と呼ばれ、よく知られているものだけでも、その種類は100を超えるほどあるそうです。北海道では鶏がらベースの出汁、岩手県では餅をくるみダレにつける雑煮、京都府は白味噌雑煮、鳥取県では小豆を入れた小豆雑煮、香川県は白味噌あん餅雑煮。同じ県の中でも、入れる具材やお餅の形、味も違うようです。お餅は美味しいですが、食べ方には十分に気を付けてつけてくださいね。

食べる時は、口の中いっぱいに入れない。口の中に入っているときは話さない。急がないでゆっくり噛んでくださいね。



←岩手
クルミ雑煮

北海道 →
鶏がらだし雑煮



←香川
白みそあん餅
雑煮

