

営業日時 火・木・土・日  
10:00～正午頃まで  
営業場所 みのおキューズモール  
ふれあいパーク北側



日本の伝統食

## 御節 (おせち) 料理のお話し

江戸時代の武家作法を基に形作られた最も重要な  
節日 (節句=正月) に作られる料理。

☆『御節料理』の基本は、祝い肴三種 (三つ肴) の煮しめ、酢の物、焼き物。

関西では、黒豆・数の子・たきごぼう

関東では、黒豆・数の子・田作り (ごまめ)

☆干したり、酢に漬けたり、味を濃くするなど、雑煮を作るほかは歳神 (としがみ) を迎え、煮炊きを控え台所と女性を休めて新しい年を迎える風習からなるもの。

重箱を重ねるのは、めでたさを『重ねる』

四段重は、春・夏・秋・冬をあらわすとも言われています。

『御節料理』の由来に思いを馳せながら、地元北摂の野菜で手作り『おせち』を作ってみてはいかがでしょうか?



### 年末年始の営業日のお知らせ

年 末……12月29日(日)まで

年 始……1月9日(木)より

## 『おせち』食材由緒あれこれ…

### ●『黒豆』

…邪除けの黒。マメに働けるようにと。「邪気払い」「無病息災」



### ●『数の子』

…「五穀豊穡」と「子孫繁栄」



### ●『田作り (ごまめ)』

…カタクチイワシを田の肥料にしたところ五万俵の米が収穫できたとのいわれ。「豊作祈願」



### ●『たたきごぼう』

…たたきごぼうは、瑞鳥 (豊年の象徴) 「豊作」と「息災」



### ●『栗きんとん』

…勝ち栗「金運」



### ●『目出し慈姑 (くわい)』

…大きな芽がでることから「めでたい」「出世」



御節料理に使用される食材には、古 (いにしえ) 人の様々な願いが込められています。

農業を生業 (なりわい) に自然と共に暮らしてきた日本人ならではの願いを『おせち料理』と一緒に頂いてみませんか?

