

こんだてだより

迎春

新年あけましておめでとうございます。

本年も皆様にとって

素晴らしき一年になりますよう

お祈り申し上げます。



～おせち料理～



おせちのルーツは平安時代の宮中行事です。

元日や五節供(五節句のこと)などの節日に節供料理をふるまう習わしが、江戸時代に一般大衆に広がり、やがて最も重要な正月の料理を意味するようになったと言われています。

蒲 鉾・・・「日の出」を象徴するものとして、紅はめでたさと慶びを、白は神聖を表します。

伊達巻・・・昔は大事な文書や絵は巻物にして残してきました。知性の象徴として学業が成就しますようにとの願いも込められています。

黒 豆・・・「まめ」は元来、丈夫・健康を意味する言葉です。「まめに働く、まめに暮らせますように」との願いが込められています。

なます・・・紅白なますに使われている大根と人参は、土の中にまっすぐに伸びていく姿から、地に足をつけて家族が日々過ごせるようにと願う気持ちも込められています。

～小正月(こしょうがつ)～



1月1日を中心とした正月行事「大正月(おおしょうがつ)」に対し、1月15日に行われる行事のことをいいます。かつて日本では、月の満ち欠けを1ヶ月の基準として暮らしており、満月となる旧暦の1月15日にあたる日を「1年の始まり」として正月として祝っていました。

小正月には、煮た小豆を混ぜて炊いたお粥を食べる風習があり、「小豆のように赤い色の食べ物は邪気を祓う」ことに由来しているそうです。

くらしのこよみ 二十四節季

一月

小寒(1月5日頃～) 「寒の入り」ともいわれ、世の中では「寒中見舞い」が送り交わされます。

大寒(1月20日頃～) 一年で最も寒さの厳しい時期とされています。この時期にあえて武道や水泳などの稽古を行うことを寒稽古といい、寒さに耐える体力とともに、精神力を養うのに最適な季節とされてきたようです。