



conro cafe
コラム

お正月はやっぱり「おせち」

今年も残り1ヶ月。何かと忙しい師走ですが、おせちの準備はもうお済みですか？ 華やかに彩られ、日本のお正月を象徴する「おせち」。そもそもどんな由来があるかご存知でしょうか。

もともと「おせち」とは「節供(せっく)料理」の意味で、“五節供”の料理の1つでした。五節供とは、1月1日の「元旦」、3月3日の「ひな祭り」、5月5日の「端午の節句」、7月7日の「七夕」、9月9日の「重陽(ちょうよう)の5つの節供(節句とも書く)を指します。

五節供の料理は、平安時代の頃、朝廷の「節日」に行われる行事「節会(せちえ)」で神様に

供えたり、食べたりしたご馳走の事で、そのご馳走を「御節供」(おせちく)と

いい、それが後に「おせち」と略され、江戸時代頃に今の正月料理を意味するようになったと言われています(諸説あり)。

また重箱に入っているそれぞれの料理にも理由があり、子孫繁栄(数の子)や豊作(田作り)、長寿(海老)など、様々な願いを祈ったものが多いのも特徴です。

ここ最近はお店またはネット通販でおせちを購入する家庭が年々増えており、一つ一つ自宅で作る家庭は減っていますが、来年のお正月は込められた意味に思いを馳せ、良い年のスタートを切りたいところです。



ガスでおいしい♪ ぐりるれしぴ

今月の MENU
ほっこり簡単
☆かぼちゃもち☆



材料

かぼちゃ	350g~400g
片栗粉	大さじ4
牛乳	大さじ2
●みりん	} 各大さじ2
●砂糖	
●醤油	
バター(マーガリン可)	適量

作り方

①かぼちゃの種、ワタを除きさつと洗って耐熱容器に入れレンジで15分加熱する。

②柔らかくしたかぼちゃの皮をとりボウルに入れて潰し、牛乳、片栗粉



を入れて混ぜる(かぼちゃの状態により牛乳、片栗粉の量は調整する)。

③なめらかになったら手で丸めてバターを溶かしたフライパンに並べる。

④●を混ぜ合わせてタレを作る(お好みで調整OK)。

⑤中火でこんがり焼き色がついたら弱火にして裏も焼く(片面1~2分)。

⑥●を加え手早くからめてできあがり!(焦げないように注意!)

※アレンジでとろけるチーズを入れても美味しい♪



詳しいレシピやその他のレシピは
ホームページで公開中!

トモロ ショールーム

検索