

おせちの話し ～縁起物の料理で良い一年を～



田中 修二 (タナカ シュウジ)

ホテルニューオータニ
料飲部 宴会課
宴会サービス 研修担当支配人
平成2年ホテルニューオータニ入社
平成25年から3年間、北京のホテルニュー
オータニグループホテル、長富宮飯店にて料
飲部長を務める。

◇HRS テーブルマナー認定講師
(日・西・中・マスター)
◇HRS 西洋料理テーブルマナー委員会 委員
◇日本マナー・プロトコール協会
プロトコール検定2級
プリリアントクラブ会員
テーブルマナーマスター
◇日本中国語検定協会認定4級

一年は早いもので平成30年が終わろうとしています。来年は平成の時代に幕をおろし、4月には新しい年号が発表され、5月には新年号で新たな時代へと変わる時代にいる私たちは楽しみでもあり、何か責任を感じる時代になるような気がいたします。私だけでしょか？

社会の流れが速いこの時代、でも、この時ばかりはゆっくりしたいのが年の初めのお正月ではないでしょうか。

おせちの歴史をさかのぼっていくと、弥生時代にまでさかのぼると言われております。それは日本人がお米を食べ始めたということに起因するようです。人間の食事というには、大昔は狩猟によって営まれていたのですが、弥生時代からはそれが稲作などの農耕へと移行していったのです。この頃から、自然の恵みというものに感謝する習慣が生まれ、ことあるごとに神様に感謝をする行事をするようになりました。

その時代に中国から季節の変わり目を「節」とした暦がもたらされて、この「節」に合わせて感謝をして作ったお料理が「おせち料理」のそもそもの始まりだといわれています。

では、おせち料理の本来の意味とはどのようなものだったのでしょうか。

おせち料理というのは漢字で書くと「御節料理」となります。この事からもわかるように、この言葉の元々の意味は、本来暦の上での節句のことを表しているものなのです。

節句とは、1年間の中で節目となる日の事を言います。節目は1年間に5つあり、それを五節句と言います。五節句の習慣は今でも残っていて、七草粥で知られる人日(1月7日)、ひな祭りの上巳(3月3日)、子供の日の端午(5月5日)、七夕(7月7日)、菊に長寿を祈る重陽(9月9日)の5つがそれです。重陽の節句以外は、どれも現代人である私たちにも馴染み深いものばかりです。つまり、節句とは、季節の変わり目である節句の日ということなのです。

ちなみに、五節句の中には元日(1月1日)は含まれていません。元日は、節句の中でも特におめでたい日とされていて、格別扱いだったわけなのです。

【おせち料理は、なぜ重箱に詰めるか】

おせち料理は重箱に詰められているのが一般的です。実際、私達が「おせち料理」と言葉を聞いて思い浮かべるのは、重箱にご馳走が詰められているイメージではないでしょうか。

では、なぜこのような重箱に詰めるのでしょうか。これにも意味があるのです。「めでたさが重なるように」との願いをこめて段重ねの重箱に詰めるのだそうです。

また、もう一つの所説としては、たくさんの料理を用意するおせちでも、重箱に入れておけば重ねて置くので場所をとりません。それに、おせち料理は何日かに分けて食べるので、ホコリや虫が入らないように蓋が必要です。昔は、サララップなど無かったので蓋があって重ねられる重箱が活用されたというのも、おせち料理を重箱に詰める理由としてあったと言われていました。



【重箱の正しい段数と詰め方】

最近では、三段重ねのおせち料理を多く見かけます。もちろん、五段重の場合もありますし、家族の人数に合わせて二段重ということもあると思います。しかし、これも正式な段数というのが存在します。

地域や各家庭によって違いはありますが、四段重というのが正式な段数になります。おせち料理を詰める重箱には、



お正月と言えば、私が幼いころには、凧揚げ、めんこ、こたつでミカン、テレビの漫才など記憶に残っていますが、やはり、母親が作ってくれたおせち料理が思い出されます。

ホテルに入社して30年、当然正月は仕事なので、ゆっくり年を過ごしたことはありません。子どものころが懐かしく思い出されます。

今回は、おせち料理について取り上げてみましょう。ただ、説はあると思いますが、正月は中国から伝わった言葉。昔の人は、新しい年は農耕神である歳神様が訪れてくるものと信じていました。なので、1年の始まりである。「正月」は、新しい歳神様を祀り、五穀豊穡や家内安全を祈るものでした。正月の中でも1月1日を「元日」、その日の朝を「元旦」「歳旦」と呼びます。

一の重、二の重、三の重、与の重があります。「与」は本来「四」なのですが、昔から言われてるように「四」は「死」を連想させて縁起が良くないとされていることから「与」という字が使われています。

料理の詰め方についてもしきたりがあり、それぞれの地域や各家庭によってさまざまだったりするのですが、ここでは基本的な詰め方の例を挙げて見たいと思います。

【一の重】 祝い肴

田作りや黒豆、数の子、きんぴらごぼうなどのお酒のつまみになるような料理を詰める。

【二の重】 口取り

かもぼこ、栗きんとん、だて巻き、昆布巻きなどで、大人から子供まで食べられるように甘いものが中心となっている。

【三の重】 焼き物

焼き魚や海老などの海の幸が入っています。

【与の重】 煮物

その名の通り山の幸を使った煮物、野菜の煮しめや筑前煮などが入ります。

【縁起物の料理で良い一年を願う】(一例)

※黒豆→邪気を祓い、「まめ(健康)に暮らす」「まめまめしく働く」と言う意味。

※数の子→多くの卵を産むニシンにあやかって、子孫繁栄を願う。

※田作り(ごまめ)→昔、田んぼの肥料だった小魚にちなんで豊作祈願する。

※栗きんとん→きんとん(金団)とは「金が詰まった」という意味。

※昆布巻き→「よろこぶ」の語呂合わせ。

など…。

他にも紅白蒲鉾、紅白なます、錦玉子、伊勢海老、鯛、鮑などの高級食材を入れ豪華さや華やかさを演出しています。

しかし、現実にはいざおせち料理を作ってみようとした時に、計画性はどのようにしたらよいか。いつから作り始めるか。何から作ればよいか。何を準備したらよいか？

現在でも、お正月のおせち料理を全部または一部手作りしているご家庭は多いようです。買ってきたものを詰めるだけでもいいのですが、多少でも手作りの料理があればやっぱりうれしいと思います。

おせち料理は材料を揃えるだけでも大変ですが、全部が全部出来なくても、チャレンジしてみてください。

日持ちするものから準備していきます。29日～31日にかけて作り始めますが、29という数字は「二重に苦しむ」と言う意味になってしまいます。正月から縁起良くないですから29日は、多少の下準備だけにしておきましょう。

今の時代は百貨店、ネット販売、コンビニエンスストアで簡単に手に入る時代ですが、日本の古き伝統を残していきたいですね。

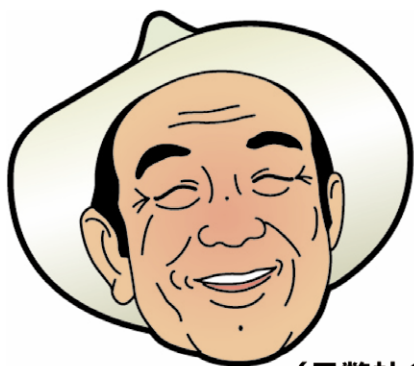
あと、お正月にはお屠蘇やお雑煮があるかと思いますが、お屠蘇は、中国から伝来した薬酒の一種で不老長寿の妙薬とされています。お雑煮は、本来歳神様に供えた餅や供物を下げて一緒に煮た物を言います。地方によってさまざまな食べ方・特徴があります。

最初に述べたように、来年は時代が大きく変わる年になりそうです。社会の流れの早いこの時に、ここで一度立ち止まって日本のしきたりについて、ふりかえり、関心を持ち、興味を持って見ませんか。

私達日本人は、世界に類のなき歴史伝統を受け継いでいる民族です。四季折々の豊かな自然は古来日本人を鍛錬し、磨き、知恵を育んできました。その美しい自然環境から日本の文化は芽生え、伝統となり、現在の私たちに受け継がれています。日本の伝統文化を子供たちに伝えていきましょう。



ホテルの1ファンとして・・・人材・業務のソリューションをご提案いたします



(元弊社会長)

 SUGIHARA GROUP

<http://www.sugihara.gr.jp>

- ・宴会・レストラン業務受託サービス
- ・チェーンレストラン業務受託サービス
- ・宴会・レストランスタッフサービス

スギハラグループはHRS(協会)を応援しています

スギハラグループ

Tel 03-3434-2844(代)

〒105-0003 東京都港区西新橋3-25-47