



◎おせち料理を食べよう！！

おせちの由来

おせちは、漢字では「御節」と書きます。「節」とは神様をお祭りする日のことで、「節供」は節の日のお供えのことです。お正月は1年中の中でも年神を迎えるとても大切な「節」の日なので、お供えする料理を「節供料理」「御節供料理」というようになり、それが縮まって「おせち」というようになりました。

◎祝い肴三種◎

●田作り

《材料》

- ・ごまめ 100g
- ・砂糖 大さじ2
- ・しょうゆ 大さじ1
- ・みりん・酒 各大さじ1/2
- ・サラダ油 小さじ1
- ・炒りごま 適量

《作り方》

- ① ごまめはフライパンで弱火で空炒りする。
- ② ①をザルでふるって余分なごみを落とす。
- ③ ①のフライパンに砂糖、しょうゆ、みりん、酒、サラダ油を加え加熱し煮詰め、②を加え、炒りごまをふり、広げて冷ます。

【子どもと作る】

*ごまめの空炒りは弱火なのでやってもらいましょう。

●たたきごぼう

《材料》

- ・ごぼう 100g
- ・すりごま 大さじ2
- ・しょうゆ 大さじ1
- ・酢 各大さじ1/2
- ・砂糖 小さじ1

《作り方》

- ① ごぼうは皮を包丁の背でこそぎ落とし、洗ってすりこぎ棒でたたき、4~5cmに切る。
- ② 湯で①が柔らかくなるまで茹で、ざるで水気を切る。
- ③ すりごま、しょうゆ、酢、砂糖を混ぜ、②を絡める。

【子どもと作る】

*ごぼうをすりこぎでたたいてもらいましょう。

●昆布巻き

《材料》

- ・日高昆布 6枚
- ・塩鮭 2切れ
- ・かんぴょう 2.5cm
- ・酒 100ml
- ・みりん 大さじ2
- ・砂糖 大さじ6
- ・しょうゆ 大さじ3

《作り方》

- ① 昆布はたっぷりのみずで戻す。(戻し汁も使用する)
- ② 塩鮭は薄い塩水に漬けて塩出しをする。6本細長く切る。
- ③ かんぴょうは塩でもんで、12本切っておく。
- ④ ②を芯にして①巻き、かんぴょうで2か所結ぶ。
- ⑤ 戻し汁と酒、みりん、砂糖、しょうゆで柔らかく煮る。

●よろこぶことがありますように、との語呂合わせからきています。