



発行/おこけ建設㈱
八幡町八幡町宮谷200番地2
TEL (058) 72-0029 FAX (058) 72-0069
E-mail: info@koge.co.jp
http://www.koge.co.jp

Boo Foo Woo
Vol. 38
2011. 12. 25 Sun

温度と湿度の
バリアフリー
家の確々まで
ほつ々ほつ々!



高気密 高断熱
ファースの家

Never give up
がんばろう日本!
つなげる想い
つなげる希望



御節料理

おせち料理は、お正月に食べる代表的な料理です。お節料理の「節」を「せち」とは「節日」「せちにち」の「こ」にあたる祝日で、昔は節日の変わり目（節会せちちち）という宴が催されていきました。元日は節日の中でも格別、めでたい日です。現代でも昆布巻・ごまめ・煮しめ・数の子・なますなど縁起が良く日持ちのする料理を重箱に詰めて、正月の間、家族全員でいただきます。



御節

おせち料理とは
これは一年に五つありこれを五節句と呼びます。この五節句の日はお節日として食べ物が供されました。

*節句とは、一年間のうち節目となる日を節句(節供)と言いますが、もともとは中国から伝わった層上の節目となる日で、奇数が重なる日(邪気を放つ行事が行われる日)に邪気を日本に伝わったあと少しづつ変化し、江戸時代にはお祝いの日として(明治)によって公的に定められました(明治)。

*節日のうちでも、人日(一月七日)・上巳(三月三日)・端午(五月五日)・七夕(七月七日)・重陽(九月九日)は、五節句として、現代まで重要なお祝い事の習慣が残っています。



御節

おせち料理の歴史
古来、節日には朝廷で宴が催され季節の変わり目を祝う行事が行われてきました。これを節会(せちえ)と言います。現代では、おせち料理は節日に供されるものだけをさすようになりました。

元日には、歳神様をお迎えし、新しい年の豊作と家族の安寧を祈えし、新しいおせち料理は神様への供え物として作り、大晦日にお供えします。年が明けると家族全員で神様からおさがりを頂くと考えられてきました。

神に供物を捧げて祈る三が日の間は神様がおられる台所に出入りしないという風習があったため、日持ちのする料理を年末にたくす料理としておき、三が日の間はそれを食べるならわしがありました。

現代ではコンビニなど年中無休です、ショッピングセンターなども元旦から開いています。



おせち料理の献立も伝統的な料理以外に、ローストビーフやスモークササミなど、見た目豪華なものになり、ずいぶん様変わりしてきています。



おせち料理の盛り付け方

おせち料理は重箱に詰め、伝統的なおせち料理の場合、重箱は四段重ねのものを用います。積み重ねた時に模様が重なるといいです。また、四段以上の重箱には蓋が二枚ついています。

おせち料理の盛り付け方(四段のとき)

重箱(上から)	内容	盛り付ける献立の例
巻の重	祝肴・黒豆・数の子・田作りなど	
貳の重	口取	伊達巻卵・きんとんなど
参の重	海の幸	鯛・昆布巻・海老・アワビなど
与の重	山の幸	レンコン・里芋・こんにゃくなどの煮物など

おせち料理の盛り付け方(三段のとき)

重箱(上から)	内容	盛り付ける献立の例
巻の重	口取・祝肴・黒豆・数の子・田作り	伊達巻卵・きんとんなど
貳の重	鉢肴	鯛・海老・アワビなど
参の重	煮物	レンコン・里芋・こんにゃく・昆布巻などの煮物

どん太くんのちよつといい話

娘が持って帰ったおたよりに、かせ予防に大事なことは免疫力アップ「免疫力を高めよう！」というのがありました。免疫力とは体の中に入ってきた病原体(細菌やウイルスなど)が体に悪さをしないように弱らせて体の外に追い出してしまう体のしくみのこと、免疫力を高めると病気にかかりにくくなります。高めるには、1.バランスの良い食事(たんぱく質をとる)2.ぐっすり眠る3.適度な運動、ストレスをためない(笑う)とありました。家政婦のミタではないですが、笑わないのはやっぱりよくありません。周りもハッピーになります、笑って年越ししましょう。

