

くすりと健康のはなし

## 薬包紙

第56回



一般社団法人岐阜県薬剤師会  
医薬品委員会薬食同源クループ委員  
辻村直子

明けておめでとうござい  
ます。

年頭に当たり、平成二十九年が  
良い年になりますようお祈り申し  
上げます。

新年の祝い方も年々様変わりし  
ていきますが、元日の食卓には色  
取り取りの料理が並び、その周り  
には家族の笑顔が溢れる風景は昔  
も今も変わりません。

おせち(御節供)は奈良時代に  
始まり、季節の変わり目の節句(節  
供)に神様にお供えした宮中料理  
です。五節句の中でも新しい年の  
初めの正月が一番重要な節句とさ  
れ、各家にやってくる年神様にお  
供えする料理がおせちとなりま  
した。江戸時代以降に庶民の間で  
も定着して今日に至っています。  
・新年早々、台所にお迎えした神  
様を騒がせない。

・火の神である荒神様を怒らせな  
いために正月に火を使わない。

・いつも料理をつくる人が正月く  
らいは休めるように。

など諸説ありますが、種々の料理  
を重箱(めでたい事を重ねる)に詰  
めていただくようになったとのこ

## 「おせち料理」考

とです。

お雑煮ほどではないものの、お  
せちにも地方色があり、又家庭  
毎に引き継がれてきた味があり  
ます。祝い膳なので縁起を担ぐ食  
材が多く、私も幼い頃から意味を  
聞かされて育ちました。

黒豆はまめ(元氣)に暮らせる  
ように。田作りは五穀豊穡。海老  
：長寿。栗さんどん：財宝。昆布  
巻：よろこぶ。数の子：子孫繁栄  
等、語呂合わせもありますが、健  
康、長寿、家内安全を祈願したも  
のです。

そもそも五節句は中国の陰陽  
五行説から派生した節句です。人  
体と自然は密接に関係していて、  
季節の変わり目を上手に乗り  
切っていく知恵を集大成した説  
で、おせちは全ての食材がバラ  
ンスよく摂れるように作られて  
います。

種々の食材が市場に溢れ、季節  
感が失われていく今日この頃で  
すが、おせち料理を前に旬の食  
材で身体を養う知恵と伝統をこ  
れからも引き継ぎ、子どもや孫に  
伝えていきたいと思えます。