



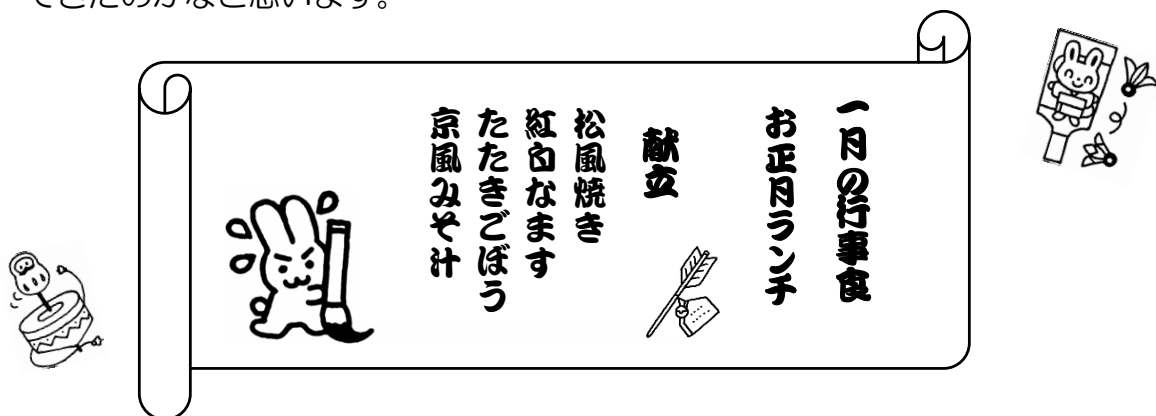
かがみもちって

『年神様を迎えるために供えるお供物です。』

いただきます～す！！

年末年始は、お家で過ごされた方が多いかと思います。「年越しそば」や「おせち・お雑煮」といような行事食があります。最近では作るご家庭が減ってきているようですが、今年は少し増えているような気がしますね。

今年度は「おもちつき大会」が12月になり、鏡餅をつくることになりました。お餅は食べられませんでした。幼児さんは、「すいとん汁」でお雑煮風にしました。お餅を食べるだけでなく、お正月飾りを作るという良い体験ができたのかなと思います。



市松模様は、その柄が途切れることなく続いて行くことから「永遠」・「繁栄」・「発展」の縁起の良い模様として知られています。



松風焼きは表面にだけケシの実をまぶし、裏には何も無いことから、「隠し事のない正直な生き方ができるように」という前向きな意味が込められています。また、「一年を真っ直ぐに生きられるように」という願いも同時に込められています。

鏡もち…丸い形は家庭円満。2つかさねることで円満に年を重ねる。

さんぼう 三宝…お餅を乗せる台。

しほうべに 四方紅…四方を紅で縁取ることで、天地四方の神を拝し災いを払い一年の繁盛をきがんする。(お餅の下に敷く赤い縁取りの紙)

うらじろ 裏白…葉が左右対称で夫婦円満。橙と同じように家族の繁栄。裏が白いことから清廉潔白。白髪になるまでの長寿をねがうもの。(裏が白い緑の葉っぱ)

こへい 御幣…赤い色には魔除けの意味があります。四方に手を広げ、繁盛するようにと願うもの。(紅白で稲妻状に折られている紙)

だいたい 橙…木から落ちずに次の年に新しい実をつけることから、代々家が栄えることをねがう縁起物。(お餅のてっぺんに置く)

おうぎ 扇…末広がりに通じるとされ、末永く繁盛しますようにという願いが込められている。(橙の上に置く)

*他にも地域によっていろいろな飾りがあるようです。
昆布…喜ぶの語呂合わせ。子生(子供が生まれる)の意味。
串柿…嘉来(喜び幸せが来る)に通じる縁起物。
海老…腰が曲がるまで長生き。

『鏡開き』…食べてこそその鏡餅です。

お餅を包丁で「切る」のは切腹を連想させるため禁忌とされ、手や木づちなどで「割る」のが一般的です。この「割る」も鏡を割る=縁起が悪いということで、末広がりを意味する「開く」という言葉が用いられ「鏡開き」となりました。

神様に供えられたお餅には力が宿っているとされています。そこに宿った力を分けていただくと共に、一年間の健康や幸せを願いましょう。



1月7日のおやつは「七草粥」を作りました。

『一年の無病息災と招福を願う』『年末年始に疲れた胃を休ませる』

『野菜が乏しい冬場に不足しがちな栄養素を補う』とされています。

七草とはセリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ・ホトケノザ・スズナ・スズシロが使われます。

ビタミン各種、カルシウム、カロチン、鉄分などバランス良く含まれており健康や美容効果が期待できます。子供から大人までみんなに食べてもらいたいですね。

