

オオゼキおすすめ 手づくりのお節料理

おせち料理の由来は、豊作などに感謝して神様に供える「節供」に関係しているといわれています。
日本の風習であるおせち料理の由来や意味をご紹介します。

※写真はすべてイメージです。

蒲鉾は、日の出の象徴。
紅はめでたさと喜び、白は神聖さを意味します。



オオゼキがお勧めする 小田原の蒲鉾

一般的な蒲鉾の原材料は、輸入のタラの冷凍すり身が使われていますが、小田原産の高級蒲鉾は弾力のある食感を大事にしてシログチを多く使用しています。蒲鉾作りに大切な水は箱根の山で磨かれた水。職人たちのこだわりと小田原ならではの立地が蒲鉾を名産品にしているのです。

栗きんとん

「金団」と書いてきんとん。黄金色に輝く金の団子や布団に見立て「今年も豊かな一年であるように」との願いが込められています。



レシピ 栗きんとん

- 材料
さつまいも……150g(1本の半分) 栗甘露煮……165g
- | | | | |
|-------------|--------|----------|------|
| A 栗甘露煮のシロップ | 水 | ……1/2カップ | |
| ……大さじ3 | みりん | ……大さじ1 | |
| 砂糖 | ……大さじ3 | 塩 | ……適量 |

- 作り方
① さつまいもは1cm幅の輪切りにし、厚めに皮をむき、10分ほど水につけてアクを抜く。
② 鍋に水を入れ①をサッとゆでる。湯を捨て、もう一度ヒタヒタの湯で柔らかくなるまで中火でフタをし20～30分ほど煮る。
③ ゆで汁を鍋にカップ1/4ほど残して、鍋の中で②のさつまいもをマッシャーでつぶす。
④ (A)を加え弱火にかけて、へらで練り混ぜながら2～3分煮る。
⑤ 濃度がついてきたら、甘露煮の栗を加えて、弱火で栗が温まるまで2～3分煮る。

伊達巻

巻物のような形が書物を連想させるので、「知性」の象徴として考えられ「学業が成就」の願いを込めて食されます。



レシピ 伊達巻

- 材料(4～5人分) お好みでAまたはBを使用してください
- | | | | |
|-------------|--------|------|--------|
| [A]はんぺん(大判) | ……1枚 | はちみつ | ……大さじ1 |
| [B]生すり身 | ……100g | みりん | ……大さじ1 |
| 卵 | ……4個 | だし汁 | ……大さじ3 |
| 砂糖 | ……大さじ3 | | |

- 作り方 ※26cmのフライパンを目安
① 1cm角にしたはんぺん又は生すり身と他の材料全てを入れ、ミキサー又はフードプロセッサーで、30秒～1分ほど攪拌する。
② 薄くサラダ油(分量外)を塗ったフライパンを充分に熱し、ぬれた布巾の上のせて粗熱をとる。そこに①を流し込み、フタをして弱火で15分位、表面が乾くまで蒸し焼きにする。
③ 焼き上がったら、鬼すだれの上に焼き色のついた方が下になるようにのせ、手前からしっかり巻き、両端を輪ゴムで止めてそのまま冷まして出来上がり。
※このレシピはハチミツを使用しているため、1歳未満の乳児には与えないで下さい。

昆布巻

養老昆布(よろこぶ)を「喜ぶ」とも掛けしておりお祝いの食卓に欠かせない昆布。健康・長寿がえられるといわれています。



レシピ 基本の昆布巻き

- 材料
昆布(日高昆布)1/2袋(40g) かんぴょう15g(約10～12本分)
- | | | | |
|-----|---------|--------|--------|
| 調味液 | しょうゆ | ……大さじ2 | |
| 水 | ……500cc | 酢 | ……大さじ1 |
| 砂糖 | ……40g | みりん | ……大さじ1 |
| 砂糖 | ……大さじ1 | | |
- ※調味料はお好みで調整してください。

- 作り方
① 昆布をぬるま湯でやわらかくなるまで1時間ほど戻します。※戻し水は捨てずにとっておく
② かんぴょうはさつと洗い、塩もみ後洗い流し、適当な長さになる。
③ 昆布をくるくる巻いて、かんぴょうでこま結びに留める。
④ 鍋に①の戻し水、調味液、昆布巻を入れて加熱する。煮汁が少なくなると弱火で煮る。
ポイント 昆布を巻いてから、楊枝等で留めておいて、後で一斉にかんぴょうで巻くと簡単です。



海老

えびは「曲がった腰と長いひげ」から長寿を表していると考えられます。目が飛び出している外見から、「めでたし(目出たし)」とされ、慶事に適している食材



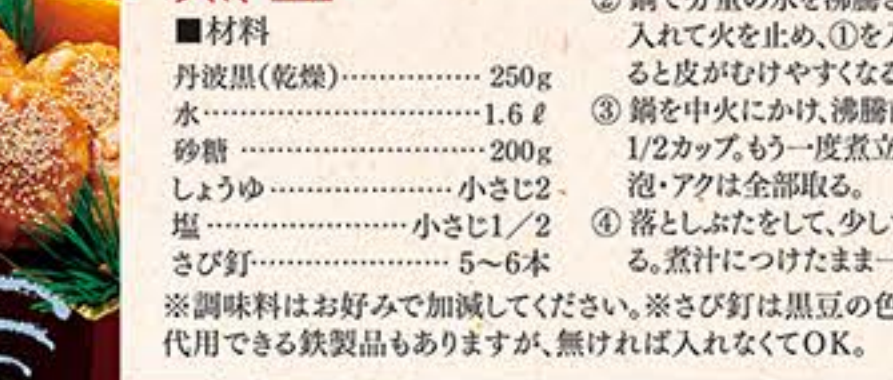
いくら

いくらは鮭の卵ですから、「子孫繁栄」を表しその鮮やかな赤色でめでたさ・豪華さを表し、お節に使われるようになりました。



黒豆

「まめ」とは元来、丈夫・健康を意味する言葉。「まめめしく」暮らせるようにという健康長寿の願いも込められています。



数の子

小さな粒々の卵がたくさん集まっていることから、「子孫繁栄」を祈る意味があります。また、「ニシン」を「二親」とかけて、子だくさんを願うとも云われています



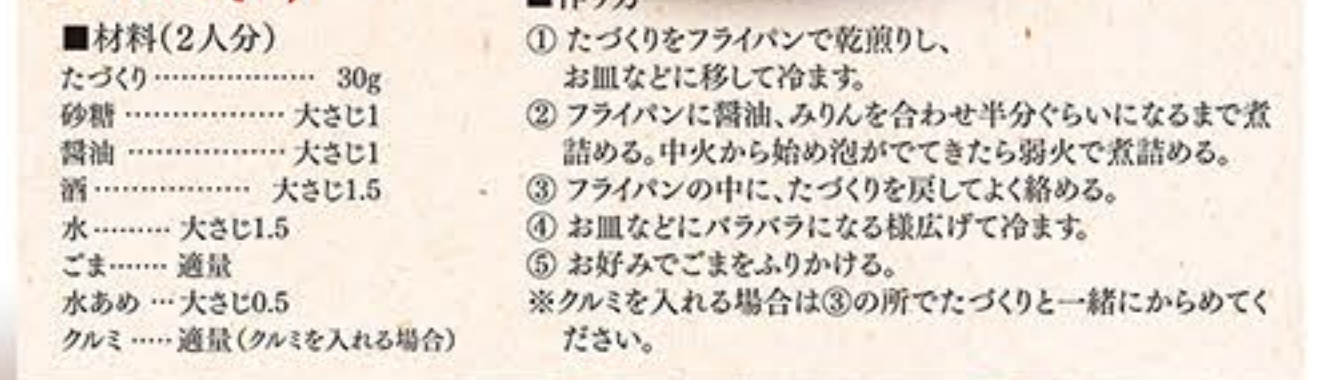
酢だこ

「魔除け」の意味があるとされている上、「多幸(たこ)」と漢字を当てることができるので一年間の幸せの祈願が込められています



田作り

豊作を願い、小魚を田に肥料として蒔いたことから名付けられました。五穀豊穡の願いが込められています。



祝い鯛



縁起物。尾頭付きを用意し焼き魚にすることが多く、「おめでたい」の語呂合わせからも祝いに配膳されることが多い。