

# 生活をちよつと楽しくする話

## お正月といえは「おせち料理」

## 意外と知らない「おせち」の雑学

### ●なぜお正月に食べるの？

元々、おせちは季節の変わり目である節句の日に、神様にお供えする料理でした。1年に5回ある節句の中でもお正月が最も重要とされたため、おせちはお正月料理として限定されるようになりました。

### ●おせちを使う祝い箸はなぜ両端が丸いの？

お正月のおせち料理は、歳神様としがみと一緒にいただくお供え物の意味もあります。なので、祝い箸の片方を人、もう片方を神様が見えるように両端が丸いのです。

### ●一品一品には意味が込められている。

それぞれに縁起の良い意味が込められています。代表的なものを紹介します。

- 数の子……………子孫繁栄
- 黒豆……………無病息災
- 田作り……………豊作祈願
- 栗きんとん……………金運
- 海老、昆布巻き……………健康長寿

などなど。

中でも数の子、黒豆、田作りは祝い肴三種（関西では数の子、田作り、たたき）ごぼうと言われ、おせち料理を代表するものです。この三種類はお正月に揃えたいですね。



アミノ酸・クエン酸が豊富な「黒酢のサプリ」で、体もスッキリ!



水と大地の黒酢

1,680円(税込)1袋62粒入り

送料  
無料

アミノ酸含有量  
一般的な  
米酢の 約200倍!

熟成黒酢をそのまま減圧高濃縮法でギュッとソフトカプセルに凝縮しています。

■お問い合わせ・お申し込みは

☎ 0120-200-777

●9:00~18:00 毎日受付(年中無休)

※携帯電話からもご利用できます。

FAX 0120-200-779 ●24時間受付

✉ info@200777.jp

元気ライフサポート

株式会社アサヒライフフィックス 元気ライフサポート事業部  
福岡市博多区博多駅東3-5-15