



謹賀新年

Nutrition News 1月



おせち料理のはじまり

「おせち料理」は縁起が良いとされる食材を季節の変わり目に豊作の感謝を込めて、神様にお供えた「御節供（おせちく）」が由来といわれています。江戸時代に入り「御節供（おせちく）」が庶民にも広まり、江戸時代後期には、一年で一番大切な節日・お正月に新年を祝って食べるようになったと言われています。また、「めでたさを重ねる」という意味から「おせち料理」が重箱につめられるようになりました。



お雑煮

お雑煮は土地の産物と餅を煮込んだ料理であることから餅の形や汁、具の種類など地方や家庭により様々な種類があります。武家社会の中心だった、東日本では「敵をのす」の縁起担ぎから、角餅を焼き、青菜と鶏肉のすまし汁仕立てのお雑煮が一般的ですが、西日本では、「円満」の意味を持つ丸餅を使い、白みそ仕立てのお雑煮が主流です。珍しいものでは、具にいくらなどを使い、お雑煮の中の餅を取り出して甘いくみだれにつけて食べる岩手県の宮古地域のお雑煮、いりこのだし汁にあん入りの餅を白みそで仕立てた香川県の丸餅を甘い小豆汁で煮た山陰地方のお雑煮など多種多様。当院では、関東風の出汁に餅風のムースを使っていますが餅ムースの食感は本物に近くなっています。

