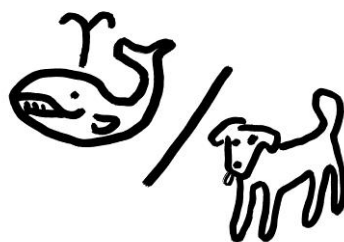


十二月のテーマ

食べることを
生きること



え・浅妻健司

おせち料理に 深める感謝

新

しい年を迎えるまで、数日を残すのみとなりました。

「新年」「お正月」と聞いて、思い浮かぶものの一つに「おせち料理」があります。華やかな料理が正月を彩り、目を楽しませてくれます。この年末、おせち料理の準備に忙しい人もいることでしょう。

おせち料理の起源は、一説では弥生時代にまで遡るようです。当時の人々は、自然の恵みや作物の収穫を神に感謝し、生活に節をつけていました。この節に収穫物を神に供えることを「節供(せつく)」といいます。お供えたものを皆で分かち合い、自然に感謝していただく料理を「節供料理」といい、これがおせち料理の始まりだといわれています。

また、おせち料理の一つひとつには意味があります。これも様々な説があり、地域によっても違いはありますが、ここでは代表的ないわれを紹介しましょう。

- ・数の子……卵の数が多いので子宝や子孫繁栄を願う。
- ・黒豆……まめ(まじめ)に働き、

無病息災を願う。

・れんこん……穴があることから将来の見通しが利くように。

・ぶり……出世魚であることから立身出世を願う。

・紅白かまぼこ……紅は魔除け、白は清浄や神聖をあらわす。

・紅白なます……紅白めでたく、祝いの水引きにも通じる。

まだまだたくさんありますが、おせち料理の食材には、こうした願いが込められているということなのです。

先に紹介したおせち料理の起源の中に、「自然の恵みや作物の収穫に感謝」という一節がありました。食物の恩については、『万人幸福の菜』第十三条に、次のように記されています。

食物も、衣服も、一本のマツチも、わが力でできたのではない。大衆の重畳堆積幾百千乗(つみかさなつたいくひやくせんじょう)の恩の中に生きてるのが私である。このことを思うと、世のために尽さずにはおられない、人のために働かずにはおられない。

私たちがいただいている食物は自然の恵みであり、多くの人の手を経て、食膳にのぼっています。ただ、そのことを日々の食事の中で意識することは、それほど多くないかもしれません。

それだけに、新しい年の最初に食すおせち料理の由来を知り、食材に込められた願いを噛み締めながらいただくことは、意義のあることでしょう。それは、日常の食事にも感謝を寄せることにつながります。(「ありがたい」という感謝が根底にあるなら、食べ物の好き嫌いをすることもなくなり、何を食べても「美味しい!」と感じるものです。

たとえどんな食物でも「今日一日の生命の糧である」と、喜んで、感謝いっばいで箸をとる。これが食事の倫理です。多くの恩の中に生かされて今があることに感謝し、新しい年に大きな希望を抱いて、地域社会に貢献する事業経営を目指していきましょう。

参考：一正蒲鉾株式会社HP(特集おせち料理)、暮らし歳時記HP