

おせち料理の歴史

皆さんは、お正月におせちを食べますか？おせち料理はお正月のものと思われている方が多いでしょうが、元々はお正月以外にも食されていたことをご存知ですか？

季節の変わり目に神様に作物のお供物をし、その作物で作られた料理がおせち料理の始まりだと言われています。時代によって呼び方が違い、おせちと呼ばれるようになったのは第2次世界大戦後だそうです。

神様に感謝し、「節供（せちく）」と言われるお供物をする習慣が生まれました。節供として供えた作物を料理したものを「**御節料理**」と言い、現在のおせち料理の元となった。

五節句は祝日となり、幕府の公式行事として位置付けられた。庶民の間にも御節供が民間行事として広まった。五節句のうち新年を迎える人日の節句の料理が正月料理として定着。

五節句とは

- 人日（じんじつ）：1月7日七草粥を食べる日
 - 上巳（じょうし）：3月3日ひな祭りの日
 - 端午（たんご）：5月5日こどもの日
 - 七夕（しちせき）：7月7日たなばたの日
 - 重陽（ちょうよう）：9月9日（現在は名残無し）
- という5つの節日の事。

弥生

古墳

飛鳥

奈良

平安

鎌倉

室町

江戸

明治

節の儀式が宮中行事として執り行われるようになり、定着した。節日に不老長寿を願う儀式として「節会（せちえ）」が行われ、「**御節供（おせちく）**」と呼ばれるお祝い料理が振舞われていた。特に五節句の日に行われる節会の事を、五節会と言われていた。

江戸後期には新年を祝うための料理となり、大晦日に作ってお正月に家族揃って食べる風習も生まれている。この頃は「**食積（くいづみ）**」や「**蓬莱（ほうらい）**」と呼ばれていた。



おせち料理が今のお重箱スタイルになったのは、明治時代頃からと言われています。

