あけましておめでとう（中）

みなさん、あけましておめでとうございます。お正月はどのように過ごしましたか？初もうでには行きましたか？それとも寝正月でしたか？初夢は見ましたか？今日は、伝統的な正月料理の雑煮とおせち料理のお話です。

お正月に家々に幸せをもたらすために、高い山からおりてくる神様を年神様（としがみさま）といいます。お雑煮は、年神様にお供えした「もち」から、御利益（ごりやく）をいただき、１年間無事に過ごすために食べます。元旦の朝に、井戸からはじめて汲む「若水（わかみず）」で作るのが習わしです。お雑煮はとても地方色が豊かな料理です。地方によってもちの形や、中に入れる具材、味付けも違います。愛知県のお雑煮は、四角く切ったのしもちに、具はもち菜とかつお節、味付けはしょうゆ仕立てのすまし汁です。三河地方では、このほかに地元でとれた白菜などの野菜が入ります。

おせち料理は、五穀豊穣（ごこくほうじょう）、子孫繁栄（しそんはんえい）、家族の安全と健康を願って、山の幸、海の幸を盛り込んで作り、年神様へ供えます。そして、これらの願いごとを叶えるために、お供えしたおせち料理を食べます。

今日は、三河地方の雑煮とおせち料理のひとつ黒豆です。しっかり食べて、神様から幸運と御利益（ごりやく）をいただきましょう。