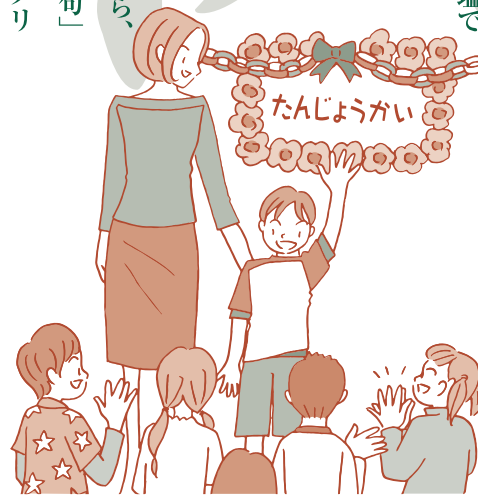


お誕生日に始まって、七五三、入学、卒業、結婚式、還暦に金婚式・・・、その間にも、新年やクリスマスのお祝い、母の日や父の日など、人の一生は、祝い事によって進行していくような気がします。その祝い事に欠かせないのが、美味しい食事。佳き日にふさわしい素敵な食卓を考えることは、祝いの主役や集まる人のことを思いやること。今回は、祝いの歓びを、「食」の視点から考えてみました。

祝いの「食」には訳がありません。

祝いの「食」には先人の知恵と歡び、祈りや願いがこめられているのをご存知ですか？鯛は「めでたい」に通じ、尾やヒレに飾り塩で形を整えて焼き、尾頭つきで姿そのままを尊びます。海老は長いひげがあり腰が曲がった老人を表す長寿の象徴。お赤飯は、赤色が病や災難、厄（やく）を払う力があると信じられてきたことと、小豆の滋養から、おめでたい日の定番に。「桃の節句」のハマグリのお吸い物は、ハマグリ



の貝殻が決して他の貝殻とは合わないことから、将来よき伴侶に恵まれるようにとの願いから。「端午の節句」の柏餅は、柏の葉は新しい葉が出ないと落ちないことから、子孫が絶えず続くことを祈っています。祝いの「食」のメッセージを知

佳き日をよきこととほぐ。

第十四回 役立つ食事作法

鶴の祝い包みの作り方

タテ・ヨコの比率を1対1.5にする

図のように左右をあわせる

折りあとを開き、鶴を折るようにする

左右を重ねる

中央部分にハサミを入れる

袋状に開く

頭部を折って、できあがり

鶴の頭尾にあたることを上に折り曲げる

れば、ひとつひとつ味わいも深くなります。

お祝いがコミュニケーション。

「おめでとう」の音が飛び交い、歡びに満ちた祝いの日。そこにはあたたかなものが流れます。祝うという行為は、歡びを分かち合うこと。祝い、祝われて、人の絆は深まります。祝いは、争いや拒絶といった負の関係ではなく、人を包みこみ、許し合い、寄り添う、前向きでやさしい社会を築きます。

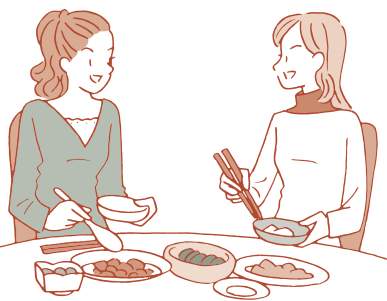
祝い、祝われて、人の絆は深まります。

人への感謝や敬意、人の気持ちを汲む思いやりも、祝いの中で育まれます。祝いがつくる心地よい人のつながりを、祝いの食卓でお子さまたちに教えてあげてください。

シュガーレディ本社
代表取締役社長 **大野悦史**

一人ではか弱い心も強くし、幸せを呼ぶ魔法。家族や友人、お世話になっている人たちと、折にふれ、お祝いのコミュニケーションを広げてください。

大切にしたい 祝いの料理。



五穀豊穡を祝う祭りや、気持ちを清め新たにする年始、子どもたちの成長に感謝する誕生祝いや、年長者を敬う長寿の祝い。日本のお祝いは驚くほど多種多様です。お祝いが発展した背景には、農耕文化があります。農耕は人々が力を合わせ支え合う共同作業。祝いは集団生活を円滑にする潤滑油。祝いの「食」を共に食べ、同じ酒をくみ交すことで人々の心はひとつになり、大きな実りを生みました。日本の繁栄の土台は、縦のつながりではなく、強固な横のつながりにあります。祝いは、

お正月のお節料理やお雑煮。ひな祭りのちらし寿司。クリスマスケーキやローストチキン。誰から言われるわけでもないのに、その時を待ちこがれ、心弾ませつくる料理。祝いの「食」は、母から子へ、子から孫へと受け継がれ、礼をつくし、真心をこめる日本人の心を伝えてきました。祝いに合わせ、祝う人に合わせ、手をかけ心をつくした祝いの「食」を、お子さまたちにも伝えてあげてください。目にも鮮やかで晴れやかな祝いの料理は、心の底からわき起こる「食」の喜びとともに、自然や人の命を慈しむやさしい心を育ててくれます。