

たくさんの願いを込めた
おせち料理

A cartoon illustration of a penguin falling into the water. The penguin is shown in mid-air, with its wings spread and its body angled downwards. It has a white body, a black head with a red stripe, and a yellow beak. The water is represented by a blue wavy line, and a vertical brown line indicates the edge of the pool.

数の子

数の子のたくさんの卵に、
子孫繁栄の願いを込めた。

エビ

エビの背のように、腰が
曲がるまで長生きできる
ようにとの願いを込めた。

昆布巻き

「こぶ」を「よろこぶ」とかけ、おめでたい物とされた。

黑

家族みんながまめまめしく働き、
元気に過ごせるようにと願いを
込めた。

田作り

昔、田んぼの肥料にした
コイワシを干した物。稲
の豊作を願って「田作り」
という名前に。

伊達巻き

昔の巻物にかけ、文化の発展を願う。

きんとん

金団と書き、財宝という意味。
豊かな生活が送れますように
と願いを入めた。

※おせち料理の意味や由来は諸説あります。

黑豆

黑豆 (乾) 300g

水・・・・・・・・・・カップ^o 10

砂糖 · · · · · 350g

塩 大さじ 1/2

重曹 小さじ 1/2

くぎを使う代わりに、鉄製の鍋で煮たり専用の鉄材を加えるなどしてもよい。

1 目 目

- ① 黒豆は洗って水けをきる。
 - ② ふた付きの鍋に【煮汁】の水を入れて火にかける。煮立ったら火から下ろし、熱いうちに【A】とさびくぎ、黒豆を加え、一晩おいて豆を戻す。
- 2 日目**
- ③ ②の鍋を強火にかけ、煮立ったらアクを丁寧に取り除く。水カップ 1/2 を加え（差し水）、再び煮立ててアクを除く。これを2〜3回繰り返す。
 - ④ 落としぶたと鍋のふたをし、ごく弱火にして約8時間煮る。豆が煮汁から出ないように、煮詰まってきたら適宜湯を足す。
 - ⑤ 豆が柔らかくなり、煮汁がヒタヒタより少し多めくらいまで減ったら、火を止める。さびくぎを取り出し、そのまま冷まして味を含ませる。

当日

- ⑥ 食べる分だけざるに上げて汁けをきり、器に入れる。空気にふれると色がより黒々とする。

