

お正月飾り

三重から嫁いだのですが、岐阜はしめ飾りをすぐに外す習慣で驚きました。三重では、一年中飾っていましたから。(池田町 くみりんごさん)

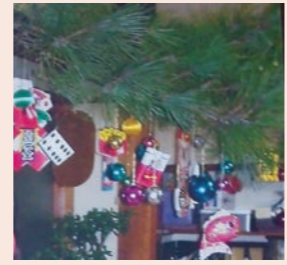
しめかざり「注連飾り」のいわれ

神聖な場所をあらわす注連縄を飾ることで、家が神様を迎えるにふさわしい清らかな場となっていることを示します。また、不浄なものを家に入れない結界の役割も担っています。

年末の餅つきは「29日は苦に転じるから避けて、28日か30日につくものだ」と実家で育ちました。嫁ぎ先では「29日は福に転じるからこの日に餅つきをする！」とのこと。ポジティブな考えで私は29日の福の餅が良いと思っています。(中津川市 がんちゃんさん)

私にとって鏡餅といえば買ってきた真空パックの鏡餅に葉付きみかんを乗せるだけでした。美濃加茂市の夫の家では、家で採れたもち米で作った鏡餅をお皿に乗せて、葉付きみかん、たつくり、干柿、甘栗などを飾っていました。(美濃加茂市 びよんさん)

年末は松飾りをします。クリスマスツリーとは違い、松飾りもキラキラしていて年末年始にかけて松飾りをするとても華やかで気持ちがいいものです。(高山市 ワンワンママさん)



※「いわれ」は本間美加子著「日本の365日を愛おしむ—毎日が輝く生活暦—」より引用

お花メーカー「タクト」さんに教えていただきました！

お正月に飾る花

お正月は、元旦から一年間家を守ってくださる年神様をお迎えする大切な行事です。縁起の良いお花を飾ることは、家庭に福を招き、より良い1年を過ごすことができると考えられてきました。お正月に飾るお花に、それぞれどんな意味や思いが込められているのかをご紹介します。

花の意味・思い

- 松** 常緑樹で一年を通して葉を落とさずに青々していることや、樹齢が長いことから健康と長寿の象徴として考えられています。
- 千両・万両 南天** その名から縁起が良いとされ、南天は、難を転ずるに掛けて厄除けの木として慶事に好まれています。どれもおもてたい赤い実をつけます。
- 竹** 生長が早く節目正しくまっすぐに伸びるので心身ともに健康に育つ願いが込められています。強く折れにくく生命力の象徴と考えられています。
- 葉牡丹** 葉が美しく何枚も重なる様子から、良いことが重なるようにと願いが込められています。
- 菊** 天皇の御紋にも使われていることから高貴な花とされます。元々、薬用として日本へ伝わり不老長寿の象徴として考えられています。

花にまつわるQ&A

- Q** 南天がポロポロ落ちてきて無くなった時、代わりになるような赤色の花はありますか？(美濃加茂市 クーさん)
- A** 千両、小菊(赤系)、スプレーカーネーション(赤系)は、冬場にお花が長持ちします。
- Q** 生協で購入する正月用生花ですが、25日ごろの配達日でもお正月まで日持ちしますか？(多治見市 くらぼんださん)
- A** 25日ごろの配達日にお受取り頂いた場合も、お正月まで飾ってお楽しみ頂けます。

キレイに見せる生け方 5つのポイント

- 1 背の高い松などを基本として、三角形の形を作ります。
- 2 その周辺をうめるようにバランスよくお花を生けていきます。
- 3 お花が正面を向くように斜めに生けるとお花の表情がよく出ます。
- 4 なるべく同じ高さのお花がないように高低差をつけるとそれぞれの花材が生きてきます。
- 5 全体的には前向きに広がりをもたせるとボリューム感が出ます。

楽しみながらご自分のお好みで飾って頂くことが一番です！縁起が良い華やかなお花を飾って新しい年を迎えてみませんか？

お花を長く楽しむコツ

- 涼しい場所に飾ってください。暖かい場所では開花が進んでしまうため花が早く終わってしまいます。特に暖房の風が直接当たってしまう場所は避けてください。
- 切花はお水を毎日かえてください。アレンジメントは吸水スポンジの表面が乾いてきたら、スポンジに含ませるようにお水をあげてください。
- 市販の延命剤を、お水に入れてあげるとよりお花が長持ちします。使用の際は延命剤使用説明書を読んで正しく使用してください。



正月用生花 銀竹生花セット 7種(8本) 本体価格 1,680円 税込価格 1,848円



組合員に聞きました！

地域・家庭によってこんなに違う!? 年越しの習慣

年越しの食事

「年越しそば」のいわれ

大晦日に蕎麦を食べるのは、江戸時代中期に広まった風習です。切れやすい蕎麦に悪縁や苦勞が切れるよう願ったり、細く長い麺に長寿を願ったりしたそうです。



実家では、年越しそばは夕食として食べていましたが、主人は夕食は他のものを食べて、年越しそばは年が明けの時だと行ったのはびっくりでした！(神戸町 みーちゃんさん)

私の実家(揖斐川町)では大晦日にすき焼きを食べます。当たり前だと思っていたのに結婚したら違う家もあることに驚きました。(神戸町 るーさん)

香川県では年越しうどんに年明けうどんもあります。うどん三昧です。少し甘めの白味噌で食べます。(関市 さくらんぼさん)



年越し 信州そば 蔵 2食(240g) +つゆ 本体価格 328円 税込価格 354円

夫の実家が飛騨地方なのですが、塩漬けたプリを厚めに切って焼き、年末年始にいただきます。ちょうどいい塩加減、しっとりした身がとても美味しいです。私は富山出身なのでこの食べ方に驚きましたが、塩漬けるのは富山でとれたプリを腐らせずに飛騨まで運ぶ知恵だったと知り、納得しました。今では一番好きなプリの食べ方です。(本巣市 おはぎさん)

年越しそばは、そばではなく高山ラーメンでずっと育ててきたので、そばを食べることにびっくりしました。(飛騨市 あさがおさん)

中津川の実家では、年末にすっごく大きな鍋いっぱい「年取りのおかず」を煮ていました。大根、里芋、ごぼう、人参などの根菜と太いちくわ、こんにゃく、細切り昆布の入ったしょうゆ味の煮物です。それとお頭つきの魚が大晦日の夕飯だったなあ。子どもには苦手の「年取りのおかず」ですが、母が毎年作っています。(多治見市 ままりんさん)



「おせち料理」のいわれ

季節の節目に神様へ供える「節供」が「お節」となり、やがてお正月の節供のみを指すようになりました。卵の数の多さに子孫繁栄を願う数の子、丈夫を意味する「まめ」に通じる黒豆など、重箱に並ぶ料理それぞれが縁起を担いでいます。



結婚して可児にきましたが、実家の静岡県では「正月菜」をおせちに入れる習慣がなく、驚きました。この時だけ小松菜から正月菜に名前が変わるのでしょうか？大出世(?)ですね。(可児市 ぶべばさん)

関西(明石)から嫁いできた弟のお嫁さんが、岐阜県(大垣)の、お餅と正月菜だけのおせちがシンプルだと驚いていました。(北方町 ぶんぶんさん)

転勤で東濃地方に行った時、二日の朝にはとろろをすって食べることを習いました。お正月の朝から大変だなあ〜と思った覚えがあります。(飛騨市 nori*さん)

おせち料理を年末から食べる地域がある事にびっくりしました。元旦に食べるものだとばかり思っていました。年が明けてから食べるものが無くなってしまわないのかな…。(坂祝町 ゆりまさん)

私の祖父の家(恵那市)では、おせちの真ん中にイセエビではなく、雀の子が入っていました。竹串で羽を開いた状態の照り焼き風(?)の雀です。あまりのインパクトに一度も食べたことはありませんが、忘れられません。(瑞穂市 まかりさん)

“ クローズアップ わたしの逸品 ”

年末カウントダウン！お正月を迎える準備
お正月に向けて、大掃除やお正月飾り、食事などの準備で慌しくなる時期になりました。今回は、家庭や地域によって異なるお正月の迎え方や食卓について組合員に聞きました。

