

テイケア通信 三月号



ひな祭りにちらし寿司を食べる意味

ひな祭りに「ちらし寿司」を食べるのは、平安時代に保存食として利用されていた「なれ寿司」が、ちょうど三月三日頃に食べ頃を迎えていたため、これに華やかな具材を足して食べられるようになったという説もあります。

この「なれ寿司」は、魚の中にお米を詰めて発酵させた保存食で、ひな祭りをはじめとするお祝いの席で食べられていたようです。そして江戸時代に入り、見た目が地味で独特な匂いをもっていた「なれ寿司」の代わりに、「ぼら寿司」が食べられるようになったと伝えられています。「ぼら寿司」は具材を混ぜ込んで作ったもので、現在のちらし寿司の原型とも言われています。その後、より見た目が華やかで、具材を混ぜずに上に乗せる形の「ちらし寿司」へと変化したとされています。

また、「寿司は寿」という字が使われているように、縁起の良い食べ物として祝いの席で喜ばれます。ひな祭りの「ちらし寿司」は、春の訪れにあわせて色とりどりの具材を使って作られるようになってきました。ちらし寿司の具材には縁起のよい意味があると言われています。

「ゴビ」は背中が丸まった形から「背中が丸くなるまで長く生きられるように」という願いが込められています。

「ロンコン」は穴が開いていることから先まで見通しがきくように。

「豆」は健康でまめに働けるように、「タケノコ」は「すくすく育つように」などを祈願しているとされています。ちらし寿司の上に薄焼き卵で作る錦糸卵を散らすこともありますが、「卵」には金銀財宝の意味があり「にんじん」には、根をはるようななどの意味もあります。

こうした縁起のよい具材と共に、季節感のある菜の花や、桃の花の色に似ている田附(でんぶ)などが用いられます。

また、「ハマグリ」にも縁起のよい意味があると言われています。

ハマグリは貝殻は同一個体のもの以外は決して合わないことから、

相性のいい相手を見つけ、一生を添い遂げられるように」という願いが込められています。



臨時利用・振替利用 随時受付中!

デイケアご利用時にお休みした場合、他の曜日に振替利用ができません。また、「ご家族様のご都合で、どうしても利用したい時など、臨時利用もできます。詳しくは遠慮なくご相談ください。

中華めぐり「シュウマイ」

3月20日
昼食に提供!



写真はあくまでイメージです。

3月主な予定

- 3日(金) お楽しみ献立
- ~ 6日(月)
- ~ 10日(月) 体重測定
- 16日(木) ご当地グルメ
- 20日(月) 中華めぐり
- 27日(月) ドライブ
- ~ 4月7日(金) ツアー
- 29日(水) セレクト食

