

おせち料理とは

おせち料理は、日本の伝統的なお正月料理で、新年を祝うために特別に用意される料理のセットを指します。

おせちは、古くは「節供(せちく)」と呼ばれる季節の変わり目に神様へ供え物をする風習が元になっています。

お正月に供えられるおせち料理は、特に年神様(新年の神様)に感謝と祈りを捧げる意味が込められています。

おせち料理の特徴

【重箱に詰める】おせち料理は「重箱(じゅうばこ)」という特別な箱に詰められます。これは幸せが何層にも重なるようにとの願いを象徴しています。



【縁起物の料理】おせちに含まれる各料理には、それぞれ縁起の良い意味があります。例えば

- 【黒豆】健康でまめに働けるように。
- 【数の子】子孫繁栄を願って。
- 【田作り】豊作を祈る。
- 【昆布巻き】「喜ぶ」にかけて、喜びを願う。
- 【えび】長寿の象徴(腰が曲がるまで長生きするように)。
- 【紅白かまぼこ】紅白の色がめでたいこと、祝い事を表す。

なんで北海道では大晦日におせち食べるの？

北海道でおせち料理を大晦日に食べる風習がある理由には、地域の歴史や生活スタイルが関係しています。

主な理由として以下のものがあげられます。

◆寒さによる保存技術の違い

北海道の厳しい寒さの中では、おせち料理のような保存食品を作るのに適していました。しかし、新年を迎えるための準備が終わった大晦日に、家族や親しい人と集まって食べる習慣が根付いたとされています。

◆労働文化と年越し

北海道は開拓時代から労働文化が強く、大晦日まで仕事をすることが普通でした。そのため、新年はゆっくり過ごすために、前日にお祝いを済ませる形が一般化したと考えられます。

◆北海道独自の風習

北海道では「年越し」そのものを盛大に祝う文化があり、大晦日が特別な日に位置づけられています。

その中で、年越しの宴としてお節料理を食べる習慣が生まれました。

この風習は、地域ごとのライフスタイルや文化の違いを反映したもので、全国とは少し異なる北海道らしさを感じさせるものです。

便利も! 美味しいも! 楽しいも! ウェスタンにお任せ!!

ウェスタン とくプラン!

令和8年1月30日(金)まで

※写真イメージ

食べ飲み放題 通常 [120分] 5,000円
[90分] 4,000円 [120分] 4,500円

8名様以上 平日夜限定 前日までにご予約ください

ご予約は2日前まで 26名様までOK!!

無料送迎 いたします

例えば...お迎えはご自宅付近。2次会に向け繁華街への送迎もOK!

焼肉バイキング **ウェスタン**
 北見市泉町4丁目2-22
TEL.0157-26-0029

たにぐち歯科クリニック

診療案内

診療時間 火水木金土日
 AM.10:00~PM.7:30 (昼休み/PM.1:00~PM.2:30)
 日曜/AM.10:00~PM.1:00

土曜日・日曜日も診療しております
 (休診日)月曜・祝祭日 第3日曜

インプラント治療 (自由診療) 1本あたり30万円程度
 ホワイトニング (自由診療) 1セット1.5万円~2.5万円

北見市桜町6丁目2-4(スーパーアークス桜町店内)
 院長台 口 善紀 TEL.(0157)69-8800 http://taniguchi.dental

2026年 午年 年賀状

...あのかたに贈りませんか...

宛名印刷も承ります

株式会社 **小林印刷**
 〒090-0818 北海道北見市本町5丁目9番25号

カタログご請求ください <https://www.kobayashi.co.jp/printing/>

TEL 0157-24-1821
 FAX 0157-24-1820