

八百屋塾通信 Vol.21

八百屋塾ホームページをごらんください
▼「八百屋へ行こう」で検索
<http://www.shoukumi.or.jp/index.htm>

冬至にいいもの

んがつく野菜は 運を呼ぶ

12月22日は冬至。一年でもっとも昼が短く夜が長い日です。この日を境に昼が長くなるので、太陽の力が再び強くなり、陰から陽へ、衰運から幸運へ向かう折り返し点と

考えられてきました。この日に、「ん」が二つつく野菜を食べるとたくさんの運を呼びこめる、という縁起かつぎの風習があります。ぜひ広めて、いい年を迎えましょう。

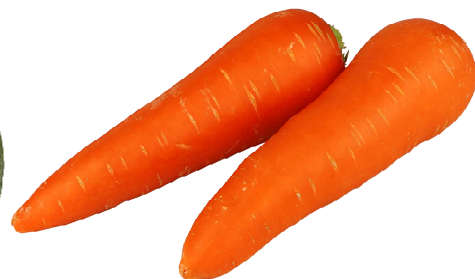
なんきん

なんきんとはかぼちゃの別名。栄養豊富なので、夏から保存して冬至に食べ、風邪を除け厄を払って春を迎える風習がある



にんじん

にんじんの色は縁起のいい朱色。紅白なますや、ねじり梅の形に飾り切りするなど、おせち料理に欠かせない



きんかん



きんかんは「金冠」に通じること、また黄金のような色から、富、財宝を象徴するとしておせち料理に使われる

ぎんなん

樹齢が長いことなどから花言葉は「長寿」。ぎんなんは金色に光り輝く大樹の実として縁起がいいものとされる



れんこん

れんこんの穴に将来の見通しがきくという縁起かつぎの意味を重ね、おせち料理やお祝いごとには欠かせない



うどん

うどんとはうどんのこと。太くて長い麺は太く長く生きる健康と長寿を表し、白は縁起のいい色として喜ばれる



■運どんで販売促進

全国青果物商業協同組合連合会では、野菜の販売促進のために「運どん」事業を立ち上げました。「運どん」とは運を呼ぶうどん(うどん)のこと。「冬至の七種(ななくさ)」を食べて、寒い時期に健康を増進し、運気を呼び込んで、新しい年を迎えよう、という食の提案です。※冬至の七種(ななくさ)は「ん」が二つつく食材、きんかん、ぎんなん、なんきん、にんじん、れんこん、うどん(うどん)、かんでんの7種類です。

■動画コーナーに新ビデオ登場!

実行委員長とスタッフによる
生産地取材のようすがご覧いただけます。

動画
コーナーへは
こちらから→



八百屋塾
ホームページへは
こちらから→



運どんは全国青果物商業協同組合連合会の登録商標です。

