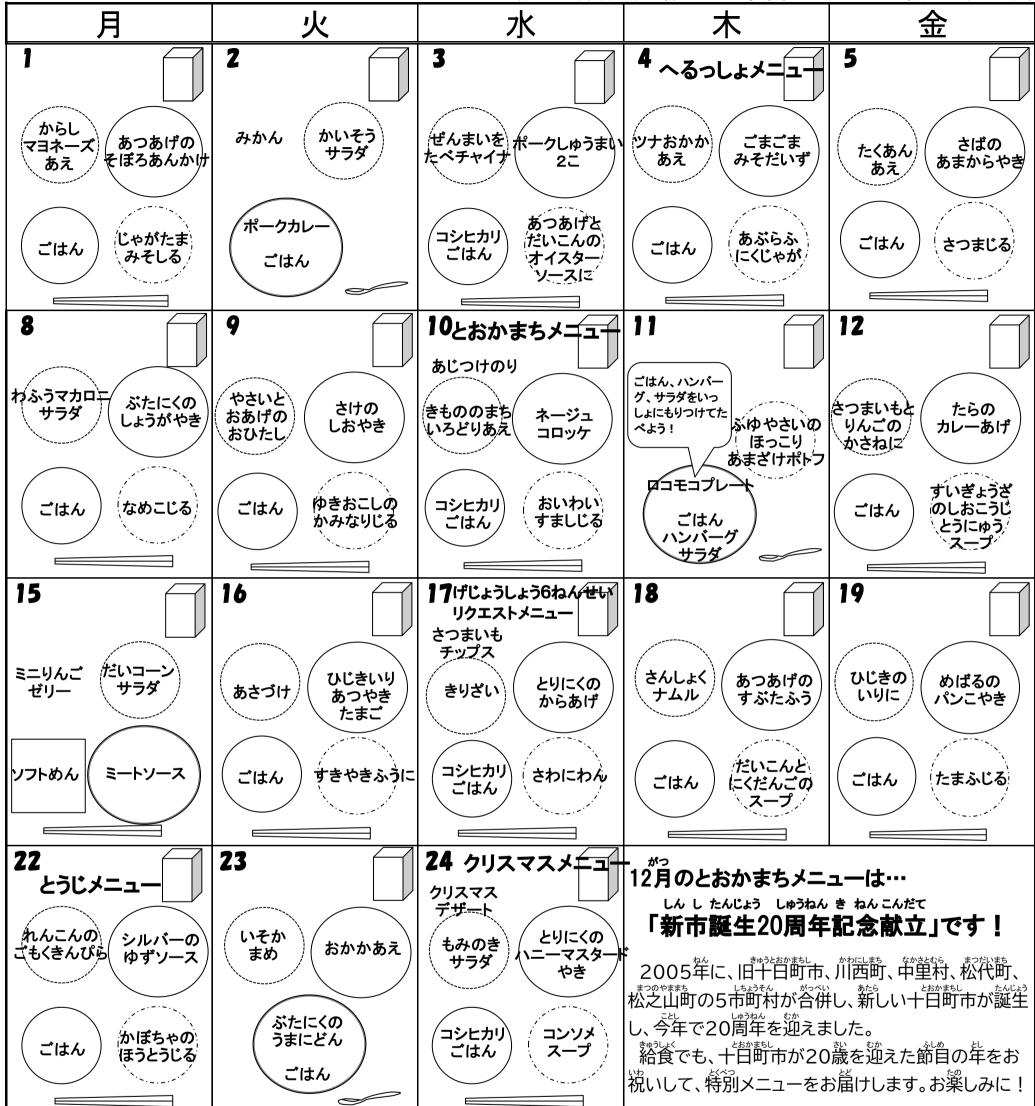
## 

※献立は、食材等の都合により変更させていただく場合があります。



「冬至」は一年で最も昼が短く、夜が長くなる日。この日を境に昼が再び長くなるため、昔の人は太陽の力がよみがえる神秘的 な日と考えました。中国など東南アジアでも「一陽来復」といって、陰と陽の力が交替し、陽の気が上がる節目の日とされてきま した。日本でもこの日に食べたり、使われたりしてきた食べ物があります。







深い「ん」の音がつくをべ物を食べて「運」を呼び込もうとい とれて長期間保存ができたかぼちゃは、昔の人にとって寒 いだ風習とされています。太陽のような鮮やかな黄色とさわやかな い冬をのりきる貴重な栄養源にもなりました。

せかし、なまえ、 まま、 まか、 なか はい なっ とうじ とうじ とうじ ゆず ゆうづう き えんぎ かっ 昔の名前で「なんきん」。「運盛り」の中に入るほか、夏に 「冬至」を「湯治」とかけ、しかも「柚子」を「融通が利く」と縁起を担 がまりで、寒い冬の生活をリフレッシュします。

「陰」の力が極まるとされた冬至の日に、陰との関わりの う縁起担ぎから始まった風習とされています。