

2023年12月28日

各位

株式会社プレナス

Plenus OBENTO Gallery

「日本の餅文化」展

2024年1月4日(木)より

株式会社プレナスは、持ち帰り弁当の「ほっともっと」と定食レストランの「やよい軒」、しゃぶしゃぶと本格飲茶の「MK レストラン」を2023年11月末現在、国内に2,825店舗展開しております。

日本の弁当文化と食文化の魅力を発信する『OBENTO Gallery』におきまして、2024年1月4日(木)より「日本の餅文化」をテーマとした企画展を開催いたします。

古来より日本の「餅」は豊穰・円満のシンボルで、節句や行事・吉事に欠かせないものとされており、地方によってその土地ならではの「餅文化」があります。一年の安寧(あんねい)^{※1}と多幸を祈る日であるお正月を迎えるために、人々は様々な準備を行います。年末の餅つきはそのひとつで、お迎えした年神様の依り代^{※2}(よりしろ)が「鏡餅」です。同展では、新年にあたり日本各地の様々な餅文化についてご紹介いたします。お越しの際は、気軽にお立ち寄りください。

※1 安寧(あんねい)・・・世の中が穏やかで安定していること

※2 依り代(よりしろ)・・・神霊が寄りつくもの、お座りになる場所

1. 展示の見どころ

お雑煮

お正月に欠かせないお雑煮は、年末に年神様に供えた餅や里芋、にんじんなどを、その年の最初に井戸や川から汲んだ「若水(わかみず)」と新年最初の火で煮込み、元旦に食べたのが始まりといわれています。神様に供えたものを食べることによって、神の霊力をいただきながら新しい年の福寿を願うという意味があります。「お雑煮」で正月を祝う風習は室町時代に始まり、江戸時代には庶民の間にも広がり、現在では、全国各地にその地域ならではの「お雑煮」があります。



お雑煮(東西)

餅本膳

岩手県一関地方に伝わる冠婚葬祭などの席で振る舞われる儀礼食です。「生姜」「小豆(あんこ)」「納豆」「胡麻」「くるみ」「沼えび」などと調理された様々な餅が膳で供されます。その発祥は武家の年中行事に由来し、作法や食べ方にも決まりがあります。



餅本膳(岩手県)

2. Plenus OBENTO Gallery

所在地：プレナス茅場町オフィス

東京都中央区日本橋茅場町1丁目7番1号 日本橋弥生ビルディング 1F

3. 企画展概要

- (1)会期 2024年1月4日(木)より
- (2)開館時間 9:00～17:30
- (3)休館日 土日、祝日
- (4)入場料 無料



4. Plenus OBENTO Gallery ホームページ

<https://www.plenus.co.jp/obentogallery/>

