

2024年12月27日

各位

株式会社プレナス

**Plenus OBENTO Gallery****「新しい年、はじまりに心を寄せて」****～携行食のルーツ「糰(ほしい、かれない)」と「おせち」の歴史展～****2025年1月4日(土)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2024年11月末現在、国内に2,810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、2025年1月4日(土)より「新しい年、はじまりに心を寄せて」をテーマとした企画展を開催いたします。

本年は、私たちの生活に欠かせない「お弁当」の歴史をたどります。携行食のルーツとされる「糰(ほしい、かれない)」の起源や、「おせち」に込められた思いはどのようなものだったのでしょうか。今回は携行食のルーツである「糰」と「おせち」の歴史を紹介します。近くにお越しの際は、ぜひ気軽にお立ち寄りください。

**1. 展示内容を一部紹介****携行食＝お弁当のルーツ「糰」**

軽く、かさばらず、日持ちがして、手軽に食べることができる携行食として古来より「糰」が重宝されてきました。米を蒸してから天日で乾燥させたもので、そのままでも水や湯でふやかしたりして簡単に食べることができます。

『日本書紀』にも記述が見られる「糰」は、中世や江戸時代には旅人の携行食や兵士の兵糧として用いられ、近代以降も軍用食として開発が進み、現代では山岳登山の携行食や災害時の備蓄用食料、さらに宇宙食としても活用されています。



「ほっともっと」の金芽米で  
つくった「糰」

**おせちの歴史**

元来、お正月の祝賀は収穫を感謝し新しい年の無事、そして豊作を祈る農耕行事でした。「おせち」は感謝と祈りをこめて歳神様に御馳走する「神饌(しんせん)」であり、神様が召し上がったものと同じものを食べることで神様の霊力を分けていただく「直会(なおらい)」の習わしに基づいています。「おせち」には「豊作祈願」や「子孫繁栄」の祈りが込められているのです。「おせち」を重箱に詰めるようになったのは、江戸寛政(1789～1800)頃からです。「数の子」「田作」「たたき牛蒡」「煮豆(黒豆)」はその頃から「おせち」の定番料理として定着していました。



おせちの定番4種

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 2025年1月4日(土)より
- (2)開館時間 9:00～17:30
- (3)休館日 土日(第一土曜日は除く)、祝日
- (4)入場料 無料



4. Plenus OBENTO Gallery ホームページ

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

