

もうすぐお正月



年末年始は、日本の伝統的な食文化に接する良い機会です。特に、お正月といえば、「おせち料理」と「お雑煮」ですね。新しい1年を実り豊かにしてくれる「歳神様」をそれぞれの家にお迎えしますが、おせち料理を神様にお供えし、神様と同じものを食べることで、1年を元気に過ごすエネルギーを分けてもらう、という意味もあります。昔から、様々な願いを込めて1つ1つの料理を作り、食べられてきました。ご家庭でも話題にしていだければと思います。

★おせち料理は、「重箱」に料理を詰めます。一の重、二の重、三の重に詰める料理のうち、知っている料理や食材の名前を○で囲みましょう。

一の重

黒豆や数の子などの「祝い肴」、きんとんやかまぼこなどの「口取り」を入れる。



田作り (ごまめ) だてまき
 紅白かまぼこ 数の子 黒豆
 たたきごぼう きんとん

二の重

海の幸などの焼き物や、紅白なます、酢ばすなどの酢の物を入れる。



えび 焼き魚 こぶまき
 紅白なます れんこん (酢ばす)

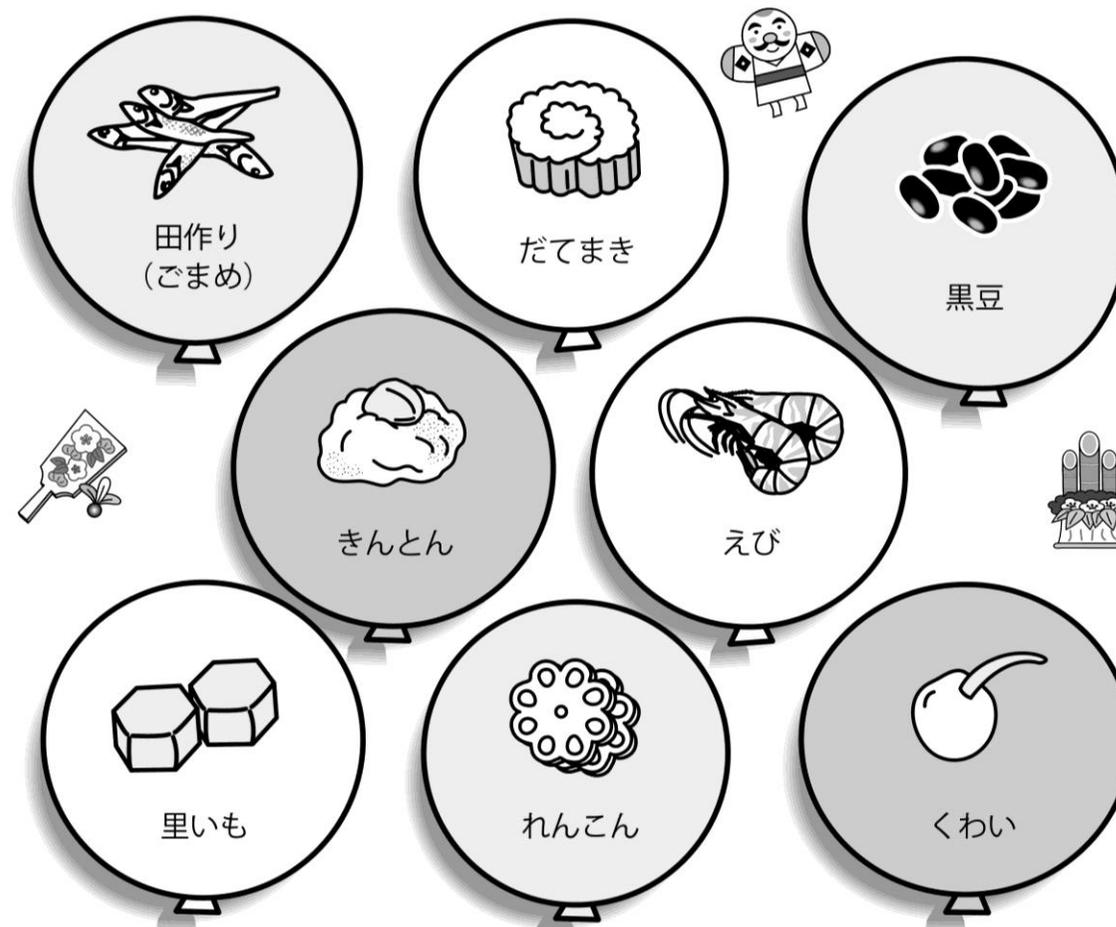
三の重

里いも、くわいなど、山の幸などの煮物や、筑前煮を入れる。



里いも (八つ頭) くわい
 野菜の煮物 筑前煮

★以下のおせち料理にこめられている願いを想像して、願いの書かれた短冊と、線で結んでみましょう。



- 頭がよくなる
- 豊作
- まめに働く・健康に暮らす
- 先を見通せる
- 長生きする
- 子だくさん
- 出世する
- 財産が増える

※おせち料理の詰め方や重箱の数は、地域や家庭によってさまざまです。