

しょうがつ お正月

1月の行事といえば「お正月」。お正月には「お屠蘇」を飲んで「お雑煮」や「おせち料理」を食べる習慣があります。「おせち料理」は、それぞれの家で作っていましたが、最近では、デパートなどで買う人もいます。



とそ お屠蘇

やくそう さけ
薬草を酒やみりんに漬けた、薬草酒。

ねんかんけんこう す
1年間健康に過ごせるように願って飲むお酒。



ぞうに お雑煮

「お雑煮」は、汁の中に餅を入れた料理ですが、地方によって違います。汁は、しょうゆ味だったり、みそ味だったりします。また、お餅も四角いものや丸いもの、あんこ入りの餅も使われます。

かんとうちほう しかく もち い
関東地方： 四角い餅、しょうゆを使った すまし汁、

だいこん、こまつな、ねぎ、とりにく、のり など

かんさいちほう まる もち しろ
関西地方： 丸い餅、白みそ

だいこん、さといも、など



りょうり おせち料理

いろいろな料理が、お重といわれる四角い箱に詰います。それぞれの色や形、食材には、意味があります。その意味を想像するのも面白いでしょう。

だてまき
伊達巻

むかしほんえあらわ
昔の本や絵を表している。「勉強や習い事がうまくなり
ますように」という意味がある。

くろまめ
黒豆

はたら いみ
「まめに働けますように」という意味がある。
まめ⇒まじめに一生けん命働き、体が丈夫なこと。

こぶま
昆布巻き

こんぶ さかな ま
昆布で魚を巻いたもの。

くり
栗きんとん

きいろ かがや ざいほう あらわ
黄色は輝く財宝を表す。



こうはく
紅白かまぼこ

こうはく いわ あらわ かたち ひ で あらわ
紅白はお祝いを表し、かまぼこの形は日の出を表す。

かず こ
数の子

さかな たまご しそんはんえい いみ
魚（にしん）の卵。子孫繁栄の意味がある。

しそんはんえい こ う いえ さか
子孫繁栄⇒子どもがたくさん生まれて家が栄えること。

えび

こし ま ながい いみ
「腰が曲がるまで長生き できますように」という意味がある。



ごぼう

ほそ なが しあわ く いみ
「細く長く 幸せに暮らせますように」という意味がある。



れんこん

はす ね しょうらい みとお いみ
ハスの根。「将来が見通せますように」という意味がある。



わたしのおせち料理

