

こどもしよくいく しんぶん



新・第19号

令和2年12月 食と花の推進課 発行

今年も残すところあと少し。もうすぐ新しい年をむかえるよ。お正月には、おせち料理や郷土

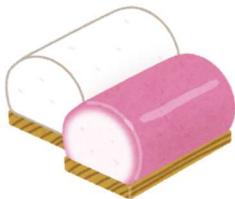
料理を食べて、新年のはじまりをお祝いするよ。



おせちに込めた思い



お正月には「おせち料理」を食べることが多いよね。それぞれのおせちには、どんな「いわれ」や「願い」が込められているか知っているかな？



こうはく
紅白かまぼこ



くり
栗きんとん



ま
だて巻き



くろまめ
黒豆



かず
数の子

こうはく 紅白かまぼこ	おめでたさ 日の出 (赤と白はおめでたい色だから、おめでたさを表すよ。かまぼこの形は日の出を表しているよ。)
くり 栗きんとん	お金持ちになる (きんとんは漢字で「金団」と書き、黄色い色をしているから、財宝を表しているよ。)
だてまき だて巻き	はなやかさ 頭がよくなる (だてまきは漢字で「伊達巻」と書き、「伊達」とは、はなやかで見栄えがいいことを意味するよ。形は巻物(書物)をイメージしているよ。)
くろまめ 黒豆	まじめに働く (まめまめしく、ま(じ)めに働く、という意味が込められているよ。)
かず 数の子	子たくさん (卵がたくさんつまっている数の子には、子宝に恵まれるように、という願いが込められているよ。)

秘 のっぺのひみつ 秘

新潟のお正月といえば“のっぺ”を思い浮かべる人が多いんじゃないかな？新潟のお正月

には、なくてはならない料理だね。でも実は、新潟県の中でも地域によって入れる具材や、呼び方が違うよ！みんなのお家ののっぺにはどんな具材が入っているかな？



(新潟) 下越 (かえつ)



(新潟田) 下越 (かえつ)

新潟田ののっぺは、「こにも (小煮も、小煮もの) と呼ぶんだ！鶏肉を入れることが多いよ。

さといも、鮭、にんじん、干しいたけ、かまぼこ、ぎんなん、いくらなどをい入れるよ。鶏肉を入れることもあるよ！あたたかくしたり、冷たくしたりして食べるんだ。



中越 (ちゅうえつ)

具材は下越ののっぺとほぼ同じだけれど、鮭は入れないことが多いよ！



上越 (じょうえつ)

さといも、にんじん、しいたけ、鶏肉、ぎんなんのほか、じゃがいもを入れることもあるよ！とろみは、片栗粉でつけることも特ちょうだ！

佐渡では、のっぺはほとんど作らないよ！

※この記事は、過去に発行したものを再編集したものだよ。

もっとくわしく知りたい人は、第4号、第5号、第16号、新・第4号の記事を見てみてね！

