



今年も残すところあと少しです。もうすぐ新しい年を迎えますね。お正月には、普段と違う、特別な料理を食べてお祝いをします。今回のテーマは「新潟のお正月料理」です。お正月料理に込められた意味を考えてみましょう。



しょうがつ

おお

はじ



## お正月は大みそかから始まった

皆さんは、新年はいつから始まると思いますか？

現在では、新年は、12月31日の夜中の12時に日付が変わって、1月1日になるときが始まりとされています。

でも、皆さんのおじいさんおばあさんが子どもだった頃よりもっとずっと昔は、そうではなかったって知っているかな？



今の日本では「太陽暦（新暦）」というこよみを使っているけれど、100年以上昔の明治5年（1872年）までは、「旧暦」という、今とは違うこよみが使われていたんだ。「旧暦」では、太陽が沈むとその日が始まり、次の日に太陽が沈むまでが一日、と考えられていたんだよ。

「旧暦」を使っていたずっと昔、新年は、今でいう大みそかの日暮れとともに始まった、ということになるね。

実は、新潟のお正月には、今でもこの「旧暦」の考え方のなごりが残っているんだ。



# お お た 大みそかにごちそうを食べる



にいがた おお よる としや  
新潟では、大みそかの夜（「年夜」というよ）にお正月のごちそうを食べることが多いんだ。「旧曆」の考え方では、年夜からあたらし とし はじ  
新しい年が始まることになる。こよみがしんれき か  
「新曆」に変わってからもこの考え方がのこ ちいき としや しょうがつ  
残った地域では、いまでも年夜にお正月のごちそうを食べるよ。

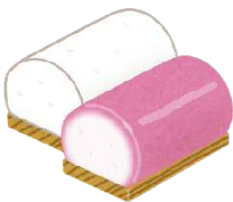
とうほくちほう ながのけん ぎふけん にいがた としや しょうがつ た  
東北地方や長野県、岐阜県にも、新潟のように、年夜にお正月のごちそうを食べる習慣があるよ。



## おせちクイズ



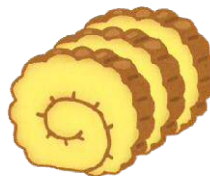
しょうがつ た  
お正月に食べるおせち料理には、さまざまな「いわれ」（昔から言い伝えられていること）があり、あたらし とし いわ きも かぞく けんこう しあわ ねが  
新しい年をお祝いする気持ちと、家族みんなの健康や幸せを願う気持ちが込められています。どの料理にどんな「いわれ」や「願い」が込められているか想像して、せん むす  
線で結んでみましょう。（答えと解説は次のページだよ）



かまぼこ



くりきんとん



だてまき



くろめめ



かずのこ

まじめに  
はたら  
働く

こ  
子だくさん

おめでたさ  
ひ  
日の出

はなやかさ  
あたま  
頭がよくなる

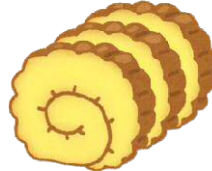
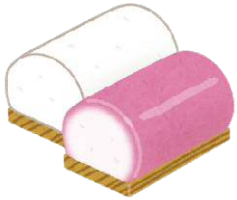
かねも  
お金持ちに  
なる



# おせちクイズの答え



おせちクイズの答えと解説です。どのおせち料理に、どんな「いわれ」や「願い」が込められているかわかったかな？



<p>こうはく 紅白かまぼこ</p>	<p>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。)</p>
<p>くりきんとん</p>	<p>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。)</p>
<p>だてまき</p>	<p>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。)</p>
<p>くろまめ</p>	<p>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。)</p>
<p>かずのこ</p>	<p>子たくさん (卵がたくさんつまっているかずのこには、子宝に恵まれるように、という願いが込められているよ。)</p>

いつもお正月に何気なく食べているおせち料理の一品一品には、新しい年が素晴らしい年になるように、家族が健康で幸せな毎日を過ごすことができるように、といった、日本人の祈りの気持ちが込められていたんだね。

おうちの人と一緒に「いわれ」や「願い」を考えながら、おせち料理を食べてみよう！



ながい  
長生き



こぶまき

えんぎもの  
縁起物  
よろこぶ



たづくり

ほうさく  
豊作



かたち

# おもちの形のふしぎ



しょうがつにはおもちを食べる機会が増えるね。あんこもち、きなこもち、磯部もち、納豆もち、お雑煮… おもちの食べ方は色々あるけれど、ここではおもちの「形」に注目してみよう。

にいがたでは、しかく かたちをした「角もち」を食べることが多い。

お店に売っているおもちも、ほとんどが「角もち」だね。

にいがた ふく ひがしにほんでは「角もち」を食べる地域が多いよ。

いっぽう にしにほんでは、まる かたち「丸もち」を食べることが

多いんだ。同じ新潟県でも、さどでは「丸もち」を食べるんだって。



まる  
丸もち

むかし  
昔からの  
でんとう のこ にしにほん  
伝統が残る西日本  
では、かがみ  
鏡もちの  
かたち に  
形に似ている  
まる  
「丸もち」

えど はし  
江戸に始まる  
「のしもち」をちい  
さい  
く切った略式の  
りやくしき  
「角もち」

かく  
角もち

「角もち」は焼いて食べることが多く、「丸もち」は煮て食べることが多いよ。  
ちいき  
地域によって食べるおもちの形が違うなんておもしろいね。



まいかちゃんも  
まってるよ！



みんなからのおたよりをまってるよ！

〒950-0933 新潟市中央区清五郎 401 番地  
新潟市食育・花育センター  
食育係 こども食育新聞担当

しんぶん かんそう きじ  
新聞の感想や、こんな記事をのせてほしい！という希望など、  
おく  
どんどん送ってね！