



日本のお正月料理を作ろう!

日本ではお正月に新しい1年をお祝いします。そして、家族や友達と食事をしたりお寺や神社にお参りに行きます。

お正月料理は「おせち料理」や「お雑煮」です。材料やお料理には大切な意味があります。来年のお正月は日本のお正月料理を作って、お祝いしませんか。



- 黒豆：一年中「まめ(まじめ)」に働いて「まめ(健康・元気)」に生活できるように。
- 数の子：子孫が繁栄する(子どもや孫がたくさんできる)ように。
(数の子は、たくさん卵があるのだ)
- 田作り：米がたくさん取れるように。
- 海老：エビのように腰が曲がるまで長く生きるように。
- 昆布巻き：喜ぶ(よろこぶ)という言葉に合わせた縁起物*。
- 金団：その色(金)からお金持ちになるように。
- 紅白なます：紅白(赤と白)はお祝いの色。水引(贈り物や封筒を飾る紐)を表している。
*縁起物：いいことがあるようにお祝い祈るための品物。Lucky charm。



紅白なます



【材料】

- だいこん 500g
- 合わせ酢 (ゆずの汁と酢を合わせたもの) 大さじ3
- にんじん 40g
- 砂糖 大さじ1
- 塩 小さじ1
- 塩 小さじ2
- ゆずの皮 少々

【作り方】

- ①だいこんは皮をむく → うすく切る。切ったものをずらして重ねたら端から細長く切る(千切りにする)。にんじんも皮をむいて6cmくらいの千切りにする。
- ②①を合わせる → 塩小さじ2をまぜる → しばらくおく → 少し洗って強くしぼる。
- ③合わせ酢を混ぜてゆずの皮の千切りを加える。そのあと②を和える(やさしく混ぜる)。

雑煮



【材料】

- もち 4切れ
- 鶏の胸肉 150g
- かまぼこ 4切れ
- 小松菜 80g
- だし 3カップ
- 塩 小さじ3/5
- しょうゆ 小さじ1
- ゆずの皮 少々

【作り方】

- ①鶏肉はななめに薄く切る(そぎ切りにする)。小松菜はゆでる → 5~6cmに切る。
- ②だし汁に鶏肉を入れる → 2分ぐらい煮る。塩しょうゆで味付けをする。
- ③椀にかまぼこを入れて焼いたもちをのせる。鶏肉小松菜を入れて汁を入れる → ゆずをのせる。

レシピ監修: 村田のぞみ先生

編集後記

川崎市在住の「外国人留学生アンケート」からは、文化の違いを克服しながら勉強をし、将来の目標や夢に向かって頑張っている様子がうかがえました。日本の若者たちも、世界の国との架け橋になるよう活躍してほしいですね。

(編集ボランティア: 小島 俊彦)

本号の撮影ボランティア: 安田芳郎

SIGNALはボランティアの協力による季刊誌です。本誌に対するご意見・ご感想がございましたら、ぜひ、FAXやE-mailでお聞かせください。
(FAX: 044-435-7010 E-mail: kiankawasaki@kian.or.jp)



発行 **川崎市国際交流センター**
〒211-0033 川崎市中原区木月祇園町2番2号
TEL 044-435-7000 FAX 044-435-7010
http://www.kian.or.jp/kic/
印刷・製本 **八幡印刷株式会社**
〒212-0016 神奈川県川崎市幸区南幸町1-25-3-201
TEL 044-542-2311 FAX 044-542-2312

