



令和7年11月28日 上尾市立芝川小学校

日が暮れるのが早くなり、朝晩の冷え込みがいっそう厳しく感じられるようになりました。インフルエンザや様々な感染症が季節関係なく流行するようになりました。感染を拡大させないために、日ごろから一人一人が予防を意識することが大切です。

さて、もうすぐ待ちに待った冬休みです。楽しい年末年始を過ごせるように、以下のことに気を付けま しょう。



幸運を呼び込む冬至の食べ物

冬至は1年で最も太陽の出ている時間が短くなる日で、この日を境に少しずつ日が長くなっていくことから「一陽来復(いちようらいふく)」(冬が終わり、春になること)とも呼ばれます。昔の人は、太陽の力が弱まると人間の運気も衰えると考えていたことから、冬至の日にかぼちゃやあずきを食べて力をつけ、ゆず湯で身を清めて幸運を呼び込み、無病息災を願う風習が生まれました。





エティーに富んだ「お雑

新しい年の始まりとなるお正月には、お節料理やお雑煮といった 正月料理を家族みんなで食べて、1年の無事を祈る習慣があります。 ご存じのように、お雑煮は地域や家庭によって異なり、使う食材、 味つけ、もちの形、調理法など実にさまざまです。



か縄県には、お雑煮を 食べる食文化はなく、 豚肉の内臓を使った 「中身汁」を食べます。

とく しょく



しょうゆ味の汁に、サケや凍り豆腐、根菜 類、焼いた角餅を入れる。 もちは取り出して「くるみだれ」 を付けて食べる。

(仙台地域)

焼きハゼのだしに、大根・にんじん・ごぼうを細切りにして湯通 しした「引き菜」と、せり、いくら、 がくもちょい 焼いた角餅を入れる。だしをとっ た焼きハゼものせる。



ゃ 焼いたりゆでたりした角餅をお 椀に入れて、カツオのだしと、は ばのり、青のり、カツオ節をたっ ぷりかける。

愛知県



しょうゆ味の汁に、焼かない角 きち でんとうや さい きちな が きちな が きちな が きちな が きちな が きちない 「餅菜」、鶏肉を きちな が 松菜に似ている はながな 野菜で、「正月菜」とも呼ばれる。

大阪府



円満に過ごせるように」という縁 きを担ぎ、輪切りにする。

島根県

とうぶ ちいき (東部地域)

あずき 小豆雜煮



かりまるもち かり は は は かり は からい 丸餅 かんじつ いり かんじつ いり いい いり いい を入れる。元日には岩のり入りの 「すまし雑煮」を食べ、正月2日に 「小豆雑煮」を食べる地域もある。

やまぐちけん

かぶ雑煮

しょうゆ味の汁に、丸餅、かぶ、 みつ葉、細く切ったスルメや昆布 を入れる。

かがわけん香川県

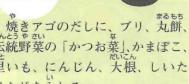


白みそ仕立ての汁に、輪切りに した大根、金時にんじん、豆腐、まるもちはいる人人りの丸餅を入れる。最後 に青のりを振りかけて食べる。

ふく おか けん 福岡県

伝統野菜の「かつお菜」、かまぼこ、 里いも、にんじん、大根、しいた けなどを入れる。





代々受け継がれてきたものだけでなく、時代の流れに 合わせて新しいお雑煮も誕生しています。地域色豊かで 多種多様なお雑煮は大切にしていきたい日本の食文化の 一つです。

