

やさしい日本語で 伝えてみよう

やさしい日本語で

おもてなし

Lesson 18



「おせち」をやさしく説明しよう編

もうすぐお正月ですね。昔から、日本人はお正月には「おせち」を食べます。
今回は、「おせち」の食べ物をやさしく紹介します。



「おせち」は、箱にいろいろな料理を入れたものです。
昔の人は、12月31日に「おせち」を作って、お正月には料理をしませんでした。
1月1日から3日まで、おせちを食べて、ゆっくり過ごします。

「おせち」の食べ物

おせちの食べ物にはそれぞれ意味があり、下に説明している他にもいろいろな意味があります。

なます



赤色のにんじんと白色の大根を、
酢で漬けた料理。

- ❗ 日本では、赤と白はお祝いの色と言われていて、平和を願う意味があります。

黒豆



黒大豆を砂糖と醤油で煮た料理。

- ❗ 黒豆の「マメ」には、まじめに働いて元気に暮らせるようにという意味があります。

れんこん



れんこんにはたくさんの穴があいています。その穴から遠くを見ることがができます。

- ❗ 遠いところまでよく見える、明るい1年になるようにという意味があります。

栗きんとん



さつまいもと栗を使った甘い料理。

- ❗ きんとんは、漢字で「金団」と書くため、お金持ちになれるようにという意味があります。

海老



海老は、長いひげがあり、背中が丸まっています。

- ❗ おじいちゃんやおばあちゃんになるまで、長く生きられるようにという意味があります。

昆布巻き



ニシンや鮭などの魚を昆布で巻いてから、かんぴょうで結んだ料理。

- ❗ 昆布(こぶ)は「よろこぶ」と同じ読み方です。よい意味の言葉なのでおせち料理に入っています。

どうでしたか？おせちの食べ物は他にもありますよ。スーパーなどでおせちを見かけたら、この説明を思い出してみてくださいね。それでは皆さん、よいお年を！

武雄市役所内の外国人向け相談窓口(そうだんまどぐち): 平日 AM8:30 ~ PM5:15
といあわせ: 市民協働課 ☎0954-23-9122 / e-mail kyoudou@city.takeo.lg.jp

担当
市民協働課 23-9122

Question

「お酒が強い」をやさしい日本語にしてください。

Answer(答え)はこの12月号市報のどこかにあります！

