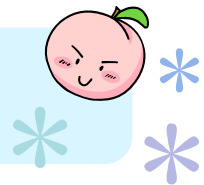


あけましておめでとう（小）



みなさん、あけましておめでとうございます。お正月はどのよう
に過ごしましたか？初もうでには行きましたか？それとも寝正月
でしたか？初ゆめは見ましたか？今日は、お正月に食べる雑煮とお
せち料理のお話です。

雑煮は、神様に供えた「もち」から、神様の力をいただき、1年間
無事に暮らすために食べます。日本中にいろいろな雑煮があり、も
ちの形や中に入れる具、味つけなどがことなります。愛知県のお
雑煮は、四角く切ったのしもちで、具はもち菜とかつお節、味はし
ょうゆを使ったすまし汁です。みなさんの家の雑煮は、どんな雑煮で
しょうか。

お正月に家々に幸せをもたらすために、高い山からおりてくる
神様を年神様といいます。おせち料理は年神様に供える料理で、作
物が豊かに実り、家が絶えることなく続き、家族が安全で健康に暮ら
せることを願いながら作ります。これらの願いごとをかなえるため
に、神様にお供えしたおせち料理を食べます。

今日は、もちと小松菜、はくさい、かまぼこ、しいたけ、そして、
かつお節の入った雑煮と、おせち料理のひとつである黒豆です。
しっかり食べて、神様から力と幸せをいただきましょう。