

お正月食べ物クイズ①

下の【 】の中から正しい答えを選びましょう。

おせち 一の重（祝い肴）

【結び昆布・黒豆・伊達巻・紅白かまぼこ・田作り・栗きんとん・数の子・錦たまご】

- ① 卵と魚のすり身で作ります。「派手」の意味をもつ、正月らしい華やかな食べ物です。 ()
- ② 昔はイワシや小魚を田んぼの肥料に使っていたことから、豊作を願う意味があります。 ()
- ③ 卵の黄身を金、白身を銀に例え、豪華さや美しさを表現しています。 ()
- ④ 名前の語呂合わせから、「よろこぶ」を表しています。 ()
- ⑤ 赤は「喜び」、白は「神聖さ」を表す、おめでたい食べ物です。 ()
- ⑥ 黄色を黄金に、栗を小判に見立てています。お金が貯まるよう願いが込められています。 ()
- ⑦ にしんの卵。「子孫が増えるように」との意味があります。 ()
- ⑧ 「魔よけの色」とされる黒と、「まめ（健康）に暮らせますように」という意味がかけられています。 ()

おせち 二の重（焼きもの・酢のもの）

【こはだ栗づけ・酢だこ・昆布巻き・えび鬼がら焼き・酢ばす・菊花カブ・紅白なます・たたきごぼう】

- ① 「海老のように腰が曲がるまで長生きできるように」と願いが込められています。 ()
- ② 大根とにんじんで作ります。紅白の色がおめでたい食べ物です。 ()
- ③ 成長と共に名前が変わる出世魚を使い、縁起がよいとされています。 ()
- ④ 根のように「家の土台が揺るがないように」との願いが込められています。 ()
- ⑤ 「先の見通しがつく」といった意味があります。 ()
- ⑥ ゆでると紅白の色がはっきりするため、おめでたい食べ物とされています。 ()
- ⑦ ニシンを昆布で巻いたものです。結び昆布と同じように、「よろこぶ」のごろ合わせに由来しています。 ()
- ⑧ 冬の野菜を使って、おめでたい菊の花を表しています。 ()