# 外国語で考える おせちと お正月

違う国の言葉でも、日本の文化や敬いを 伝えられるかな? もし伝えられるなら、どの様な言葉で表現できるかな? 日本や外国の、新年の過ごし方や大切なことを比べたりして、 共感できるところが見つかると いいね!

英語版英訳者: ピアース・ダニエル先生(京都ノートルダム女子大学)・ 大山 万容先生(立命館大学 言語教育センター)



しろかざかな 白身魚のすり身・卵・出汁・砂糖などを ませて焼き、す巻きで巻く。自身魚の 代用として、はんぺんで作ることも出来る。

・込めらわた傾い 巻物の書物に見えることから がくもん きょうよう ゆた ひと そだ 学問や教養が豊かな人に育つ

●主な産地(主な原料) スケソウダラ:北海道 アメリカ・ロシア(国外)



●作り方の例 生食か、焼き・茹でなどの調理 ●込められた願い

海老は長い髭と腰が曲がった姿から しょうちょう あかいろ 長生きの】象徴。赤い色がめでたくて、 は、ようす いせい よ びょんびょん跳ねる様子が威勢が良い。

・主な産地 北海道・日本海沿岸(昔) インドやベトナム(現在)



●作り方の例 ほ 干したイワシに、醤油・砂糖などを絡めた物

(「ごまめ」とも言う) ●込められた願い

ton ひと たはた ひりょう つか つか 昔の人は、田畑の肥料にイワシを使っていた。 豊作・豊かさを意味する。

・主な産地



作り方の例 がるかわ 軽く皮をむき、煮物。または酢で 味付けしただしで煮る(酢れんこん)

・込められた願い たから向こうが見えるので、 「将来の見通しが利く」。

茨城・徳島・佐賀



●作り方の例

昆布で、ニシン・マス・フナなどを巻き、

カンピョウで縛り、味付けして煮る

「こんぶ」が「よろこぶ」の「こぶ」に使ている。 ● きゅう きゅう ほっかいど)にほんかいえんがん ● 主な産地 北海道・日本海沿岸



製作協力

●作り方の例 ニシンから採った卵の塩漬けした物 ●込められた願い

たまご 卵がいっぱいで、子孫繁栄。 

●作り方の例 (ろたいず きとう しょうゆ に 黒大豆を、砂糖・醤油で煮る ・込められた願い 貢 まめまめしく (まじめに) 生活する意味と くろ いろ 5から ま よ 黒い色の力で、魔を除ける。 きな産地 ひょうご きょうと むかし ほっかいどう げんざい 兵庫・京都 (昔) 北海道 (現在)

・作り方の例 白身魚などの身を 練り味付けして、蒸すか焼く

・込められた願い

がたち ひ で に 形が日の出に似ているから、めでたい。 \*\*\* まんち おも げんりょう
・主な産地 (主な原料) スケソウグラ:北海道アメリカ・ロシア(国外)

作り方の例 皮をむいた果やさつまいもを、 砂糖などで煮て、柔らかく練った物 ●込められた願い きんいろ あ 金色に見えることから、豊かな生活。 ・主な産地

• 主な産地
(1) いばらき (まもと ちゅうごく こくがい
栗: 茨城・熊本、中国 (国外)
がごは いばらき
さつまいも: 鹿児島・ 茨城 (国内データーのみ)

●作り方の例 かるかわ 軽く皮をむき、煮物。または包丁の裏などで 経く叩いて煮て味付け(たたきごぼう) ●込められた願い しっかりと地に根づいた生活。 ・主な産地

●作り方の例

青森、中国(国外)

大根・にんじんを細く切り、酢や甘酢などで和える 込められた願い

かしるいる (みあわれて関い おかしるいる (みあわれて) 私と白の色の組合せが、平和や 幸せの象徴、結べることが ひとひとえんむす

●主な産地 にんじん:北海道・千葉(現在) だいこん:北海道・千葉・青森(現在)だいこん:北海道・千葉・青森(現在)

●作り方の例 クワイの皮をむいて煮物など ●込められた願い 芽が出て成功する

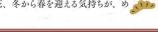
おも さんち さいたま ひろしま
・主な産地 埼玉・広島



# 松竹梅

昔の人に気持ちがかくれているよ。 養い冬、さむくても元気な松・竹 に励まされ過ごすよ。

春のおとずれを教えてくれる梅の花、冬から春を迎える気持ちが、め でたい意味になったよ。



# 両百箸(祝い箸)

両方とも細いのはなんでだろう。片方は人が食べるけど、反対側から、 一緒に神様が食べるために細いよ。自然や恵みの象徴の神様に感謝 するためだね。

企画・製作 : いただきます.info(海老原 誠治)

ピアース・ダニエル(京都ノートルダム女子大学) 英語版英訳者;

万容(立命館大学 言語教育センター) 三信化工(株),(一社)はしわたし研究所,(株)JM

A mixture of whitefish surimi, egg dashi stock and sugar baked and rolled in a sushi roll. Also made with hanpen, a different form of surimi.

 Prayerful meaning
 As it looks like a rolled scroll, a prayer to grow up learned and cultured

Principal production areas
(Ingredients)
 Walleye pollock: Hokkaido, America,

Preparation
 Served uncooked, grilled, or boiled.

Prayerful meaning
The shrimp, with its long whiskers and bent back, is a symbol of longevity. Red is an auspicious color in Japan, and so is the shrimp. The way shrimp jump about represents vigor.

 Principal production areas
 Hokkaido, Japan Sea coast (originally), India, Vietnam (present day)



Preparation

Japanese anchovies dried and seasoned with soy sauce and sugar. Also called

Prayerful meaning In the past, people used Japanese anchovies to fertilize their fields for farming. Tadsukuri represents a prayer for good harvest and abundance.

Principal production areas

Preparation
 Lightly peeled and boiled.
 Alternatively, simmered in

Prayerful meaning
 As you can see through the holes of the renkon, it represents a wish for insight and perspective on the future.

Principal production areas
 Ibaraki, Tokushima, Saga.



Herring, trout or carp, rolled in kombu kelp, tied with kanpyo (a dried gourd vegetable), seasoned and boiled.



 Prayerful meaning
 Kombu and 'to be delighted' (vorokobu) sound similar in Japanese

A prayer for joy.

Principal production areas
Hokkaido, Japan Sea coast.



 Preparation
 Salted eggs from herring fish. Prayerful meaning As kazunoko has m

represents a prayer for plentiful and prosperous descendants. Principal production areas

Hokkaido (originally), Canada (present day).

Preparation
Black soybeans boiled in sugar and soy

ayerful meaning Prayerful meaning
In Japanese, mame (bean) can also
mean 'diligent,' and represents a prayer
for a diligent, carnest life. The black
color also helps to ward off evil.

Principal production areas
 Hyogo, Kyoto (originally), Hokkaido
 (present day).

Preparation
 Whitefish is kneaded and seasoned, before being steamed or baked.

Prayerful meaning
 The shape resembles a sunrise, and so is a symbol of auspiciousness.

Principal production areas
(Ingredients)
 Walleye pollock: Hokkaido, America,
Russia.



Preparation
 Peeled chestnuts or sweet potatoes, boiled with sugar and kneaded until

Prayerful meaning
 The golden color represents a rich life

 Principal production areas stnut: Ibaraki, Kumamoto, China Sweet potato: Kagoshima, Ibaraki



• Preparation

Gobou is a type of edible burdock, lightly peeled and boiled. Or, zed lightly with the back of a knife, and seasoned (called

tataki-gobou, or tenderized burdock). Prayerful meaning
 A prayer for a lifestyle firmly rooted in the land.

Principal production areas Aomori, China.

Preparation

Daikon and carrot, cut into thin strips and dressed with (sweet) vinegar

Prayerful meaning
 In Japan, the colors red and white symbolize peace and happiness, and the knotting of the strips together symbolizes connections between

Principal production areas
 Carrot: Hokkaido, Chiba.
 Daikon: Hokkaido, Chiba, Aomori.



• Preparation
Peeled and boiled arrowheed tubers (kuwai). Prayerful meaning

As the kuwai has a pronounced sprouthis symbolizes success, or 'sprouting' Principal production areas



### 松竹梅 Shochikubai: Pine, bamboo and plum

These three plants have had special meaning in Japan since times long past. Pine trees and bamboo stand strong and healthy through the cold winter, and their vigor inspires people through that tough season.

The blooming of plum trees tells us of the coming spring – approaching warmth after the cold winter is a cause for celebration.



## **Double-sided Festival Chopstick**

Japanese chopsticks usually have a thick end and a thin end. But both ends of these festive chopsticks are thin - why? Well, one side is for people to eat with, as usual, and the other side are reserved for Japanese kami (gods), symbolizing a shared meal with the gods. It is a way of expressing gratitude to the gods, symbolic of nature and its blessings.



English version translators: Daniel Roy Pearce (Kyoto Notre Dame University) Mayo Oyama (Ritsumeikan University, Language Education Center)

Production assistance: Sanshin Kako Co., Ltd.; Hashiwatashi Kenkyujo; JM Corp.



# 外国語で考える おせちと お正月

違う国の言葉でも、日本の文化や敬いを 伝えられるかな? もし伝えられるなら、どの様な言葉で表現できるかな? 日本や外国の、新年の過ごし方や大切なことを比べたりして、 共感できるところが見つかると いいね!

英語版英訳者; ピアース・ダニエル先生(京都ノートルダム女子大学)・ 大山 万容先生(立命館大学 言語教育センター)



地域や家庭ごとに、豊かで新鮮な食材を使った、いろんなお節があるよ。 年末に作ったり、買い揃えたり、お節の準備の仕方も様々だね。自分で作っ た食べ物と買った食べ物を、組合せることも出来るよ。

# お年玉から考えよう

としたま な正月に楽しみはいろいろあるけれど、お年玉もきっとその一つ。お年玉の なかみ ひと さつ いただ ひと かんが 中身は人それぞれだけど、お札を頂いた人もいるよね? あれ、ちょっと考えて? お札だったら、お年『玉』じゃなくて、お年『四角』じゃないの?!

だま

「玉』じゃないとダメなんだって。ちょっと昔の人の気持ちで考えてみよう。 たませかし だま to to to たま でどんな物がある?

ひとみ はもん ねんりん たね かじつ たまご つき にじ ひさま 瞳、波紋、年輪、種、果実、卵、月、虹、お日様!

たいせつ いのち かか いだい おお だま まる 大切なもの、命に関わるもの、偉大なものが多いよね! だから『玉』、丸い ものには、みんなに恵みをもたらす自然の代表、神様が宿ると思われていたん だね (歳神さま)。だから、鏡餅は丸いんだよ。神様が宿ったお餅は、独り占 めした方が良いかな?

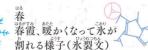
ひと しあわ ねが こ かがみもち わ まるもち くば みんなが、等しく幸せになれるように願いを込めて、鏡餅を分けたり丸餅を配っ たりしたのが『お年玉』の始まりなんだよ。

こんなふうに、行事や行事食には、いろんな思いが隠れているよ。 まずは、お節に隠れた秘密を探してみてね。

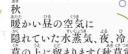
# 季節のうつろい・水の文様

花鳥風月、自然を表現した文様がたくさんあるよ。例えば、季節をうつ ろう水も、さまざまな表現があるよ

雪の結晶(雪華)や ふわっとした雪の様子(雪輪)

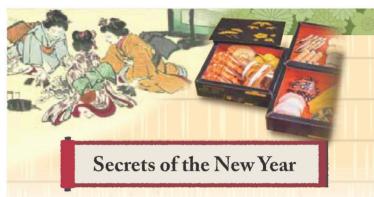


雨雲もくもく、雨がざーざー 夕立のなかで電ゴロゴロ(雷文) 暖かい昼の空気に 隠れていた水蒸気、夜、冷えると、 草の上に留まります(秋草露文)





作り方はここから ◆ご確認ください



Every region of Japan and every family has a different kind of osechi (New Year's dishes), made from various fresh ingredients. From buying the ingredients, to cooking and putting them together, there are many different ways to prepare for the festive New Year season much like Christmas! We can also combine pre-made, store-bought foods with foods we make ourselves.

### Otoshidama? A Gift of Money on New Year's?

In Japan, there are many things to look forward to - one is a gift of money, given in an envelope called Otoshidama (お年玉). The character E, which is read 'tama' or 'dama,' has several different meanings, but often refers things shaped like a ball, sphere, or globe. So, otoshidama could be read as something like 'New Year's ball.' But, hold on a minute - Japanese money isn't a ball, it's in rectangular paper notes. So why isn't it called 'New Year's rectangle?" Well, names can change their meanings over time. Let's think about what types of circular objects might have been meaningful to Japanese people in ages past:

Eyes, ripples on the water, tree rings, seeds, fruit, eggs, the moon, rainbows, the sun!

These are lots of very important, often life-giving things! It was thought, then, that tama, round things, were inhabited by kami (gods), representatives of nature who bring blessings to everyone.

That's also why the mochi rice cakes eaten on New Year's are also round! In fact, the first otoshidama were these rice cakes, shared amongst people in the hope that everyone would be equally joyful. These days, otoshidama are usually gifts of money, but they are still given in the same spirit that mochi rice cakes were long ago.

## Changing Seasons in Water Patterns

The Japanese language, and its art, has many expressions for the changing seasons of the year. These can be represented by water, and they form the patterns on the osechi boxes, too - can you tell which is which?

Snow crystals, like flowers (雪華: yukihana) and snowflake patterns (雪輪: yukiwa).

### Summer

Rain clouds billow, rain patters down, thunder rumbles in the evening showers (雷文: raimon).

Spring mists (春霞: harugasumi) and the cracking of ice in the spring warmth (氷裂文: hyoretsumon).

### Autumn

Water vapor, hidden in the warm airof the day, coalesces on the tips of grass in the cool night (秋草露文: akikusatsuyumon)



◀ For detailed instructions, follow the QR code.