

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）

伊達巻



- **作りの例**
白身魚のすり身・卵・出汁・砂糖などを混ぜて焼く。す巻きで巻く。白身魚の代用として、はんぺんで作ることも出来る。
- **込められたい願い**
巻物の書物に見えことから、
巻物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）

えび



- **作りの例**
生食か、焼く・茹でなどの調理
- **込められたい願い**
海老は長い尻と腰が曲がった姿から
【長生きの】象徴、赤い色がめでたくて、
ひんびん跳ねる様子が威勢が良い。
- **主な産地**
ほっかいどう 北海道・日本海沿岸（昔）
インドやベトナム（現在）

田作り



- **作りの例**
干したイモに、醤油・砂糖などを絡めた物
（「ごまめ」とも言う）
- **込められたい願い**
昔の人は、田畑の肥料にイモを使っていた。
豊作・豊かさを意味する。
- **主な産地**
たいへいようん 太平洋沿岸

れんこん



- **作りの例**
軽（皮をむき、煮物。または酢で味付けしたで煮る（酢れんこん））
- **込められたい願い**
穴から向こうが見えるので、
「特長の見通しが利く」。
- **主な産地**
茨城・徳島・佐賀

昆布巻き



- **作りの例**
昆布で、ニンジン・マス・フナなどを巻く。
カンピョウで縛り、味付けして煮る
- **込められたい願い**
「こんぶ」が「ようこぶ」の「こぶ」に似ている。
- **主な産地**
北海道・日本海沿岸

かずのこ



- **作りの例**
ニシンから採った卵の塩漬けた物
- **込められたい願い**
卵がいっぱいで、子孫繁栄。
- **主な産地**
北海道（昔）カナダ（現在）

- **作りの例**
黒大豆を、砂糖・醤油で煮る
- **込められたい願い**
まめまめく（まじめに）生活する意味と、
黒い色の方で、魔を除ける。
- **主な産地**
ひょうご 兵庫・京都（昔）北海道（現在）

黒豆



- **作りの例**
白身魚などの身を
練り味付けして、蒸すか焼く
- **込められたい願い**
形が田の由に似ているから、めでたい。
- **主な産地**
スケソウダラ：北海道・アメリカ・ロシア（国外）

かまぼこ



- **作りの例**
皮をむいた栗やさつまいもを、
砂糖などで煮て、柔らかく練った物
- **込められたい願い**
金色に見えることから、豊かな生活。
- **主な産地**
栗：茨城・熊本・中国（国外）
さつまいも：鹿児島・茨城
（国内データーのみ）

金団



- **作りの例**
軽（皮をむき、煮物。または包丁の裏などで軽（叩いて煮て味付け（たたきごぼう））
- **込められたい願い**
しっかりと地に根付いた生活。
- **主な産地**
あおき 青森・中国（国外）

いぼう



- **作りの例**
大根・にんじんを細（切り、酢や甘酢などで和える
- **込められたい願い**
紅と白の色の組合せが、平和や
幸せの象徴、結ぶことが
人と人の縁を結ぶ。
- **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）

紅白なます



Datemaki Rolled Omelette



- **Preparation**
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, Russia.

Ebi Shrimp



- **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).

Tadzuki Dried Japanese Anchovy



- **Preparation**
Japanese anchovies dried and seasoned with soy sauce and sugar. Also called gomame.
- **Prayerful meaning**
In the past, people used Japanese anchovies to fertilize their fields for farming. Tadzuki represents a prayer for good harvest and abundance.
- **Principal production areas**
Pacific coast.

Renkon Lotus Root



- **Preparation**
Lightly peeled and boiled. Alternatively, simmered in vinegar broth.
- **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.

Kobumaki Rolls



- **Preparation**
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' (yorokobu) sound similar in Japanese. A prayer for joy.
- **Principal production areas**
Hokkaido, Japan Sea coast.

Kazunoko Herring Roe



- **Preparation**
Salted eggs from herring fish.
- **Prayerful meaning**
As kazunoko has many, many eggs, it represents a prayer for plentiful and prosperous descendants.
- **Principal production areas**
Hokkaido (originally), Canada (present day).

- **Preparation**
Black soybeans boiled in sugar and soy sauce.
- **Prayerful meaning**
In Japanese, mame (bean) can also mean 'diligent', and represents a prayer for a diligent, earnest life. The black color also helps to ward off evil.
- **Principal production areas (Ingredients)**
Hyogo, Kyoto (originally), Hokkaido (present day).

Kuromame Black Soybeans



- **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.

Kamaboko Cured Surimi



- **Preparation**
Peeled chestnuts or sweet potatoes, boiled with sugar and kneaded until soft.
- **Prayerful meaning**
The golden color represents a rich life.
- **Principal production areas (Ingredients)**
Chestnut: Ibaraki, Kumamoto, China. Sweet potato: Kagoshima, Ibaraki.

Kinton Sweet Cakes



- **Preparation**
Gobou is a type of edible burdock, lightly peeled and boiled. Or, tenderized lightly with the back of a knife, and seasoned (called tatak-gobou, or tenderized burdock).
- **Prayerful meaning**
A prayer for a lifestyle firmly rooted in the land.
- **Principal production areas**
Aomori, China.

Gobou Burdock



- **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 people.
- **Principal production areas**
Carrot: Hokkaido, Chiba. Daikon: Hokkaido, Chiba, Aomori.

Kobaku namasu Carrot & Daikon



- **Preparation**
Peeled and boiled arrowhead tubers (kuwai).
- **Prayerful meaning**
As the kuwai has a pronounced sprout, this symbolizes success, or 'sprouting'.
- **Principal production areas**
Saitama, Hiroshima.

Kuwai Arrowhead Tuber



松竹梅



昔の人に気持ちがかかっているよ。長い冬、さむくても元氣な松・竹に励まされ過ぎよ。
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。

両口箸（祝い箸）

両方も細いのはなんだろう。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。



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.



企画・製作： いただきます.info（海老原 誠治）

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

製作協力： 三信化工（株）、（一社）はしわたし研究所、（株）JM

Planning/Production: itadakimasu.info (Seiji Ebihara)

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、
共感できる場所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）

お正月の秘密

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、お節の準備の仕方々々だね。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

お正月に楽しみはいろいろあるけれど、お年玉もひとつ。お年玉の中身は人それぞれだけれど、お札を頂いた人もいいよね？ 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？！

『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。

大昔から『玉』でどんな物がある？

瞳、波紋、年輪、種、果実、卵、月、虹、お日様！

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くないかな？

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よう。

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。

冬
雪の結晶(雪華)や
ふわとした雪の様子(雪輪)

夏
雨雲もくもく、雨がざーざー
夕立のなかで雷ゴロゴロ(雷文)

秋
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

Secrets of the New Year

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 玉, 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?

Winter

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

Spring

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

Summer

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

Autumn

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



▶ For detailed instructions, follow the QR code.