

日
洲
海
水

朝
魚

台紙をめくると、お節の食べ物が隠れているよ！
折ってお重に詰めよう！

うらに和食とお節の説明があるよ



完成図



地域や家庭ごとに、
で新鮮な食材を
と、いろんなお節
るよ。
年末に作ったり、
小揃えたり、お節の
備の仕方々々だね。
分で作った食べ物を
買った食べ物を、組
合せることも出来るよ。



くわい

- 作り方の例
クワイの皮をむいて煮物など
- 詰められた順
芽が出て成功する。
- 主な産地
埼玉・広島

黒豆

- 作り方の例
黒大豆を、砂糖・醤油で煮る
- 詰められた順
まめまめしく（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
兵庫・京都（昔）
北海道（現在）

赤白なます

- 作り方の例
大根・にんじんを細く切り、酢や醤油などで煮る
- 詰められた順
紅と白の色の組合せが、平和や幸せの象徴、
結ぶことが人々の縁を結ぶ。
- 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）

えび

- 作り方の例
生えびが、焼く・煮るなどの調理
- 詰められた順
海老は長い足と曲がった尻から【長生きの】
象徴、赤い色がめでたくて、びんびん跳ねる
様子が祝福が良い。
- 主な産地
北海道・日本海沿岸（昔）
インドネシア（現在）

れんこん

- 作り方の例
軽く皮をむき、煮物、または酢で味付け
しただてで煮る（磨れんこん）
- 詰められた順
元から向こうが見えるので、「将来の
見通しが明く」。
- 主な産地
茨城・徳島・佐賀

伊達巻

- 作り方の例
白身魚のすり身・卵・出汁・砂糖などを
混ぜて焼く。すきで巻く。白身魚の
代用として、はんぺんで作ることも出来る。
- 詰められた順
巻物の巻物に見えることから、
学問や教養が豊かになるに寄つ
- 主な産地（主な原料）
スズノケダマ：北海道、アメリカ・ロシア（国外）

昆布巻き

- 作り方の例
昆布で、コシニ・マス・アナゴなどを
カンピョウで巻く。味付けして煮る
- 詰められた順
「こんぶ」が「よみこんぶ」の「こ」に
似ている。
- 主な産地
北海道・日本海沿岸

田作り

- 作り方の例
干したアサギに、醤油・砂糖などを
絡めた物（「こまめ、ともろり」）
- 詰められた順
アサギは、田舎の地味に「アサギ」を
使った、煮かき・煮かきを意味する。
- 主な産地
太平洋沿岸

ごぼう

- 作り方の例
軽く皮をむき、煮物、または塩丁の煮など
で煮（叩いて煮て味付け（たたきごぼう））
- 詰められた順
しっかりと地に根づいた生活。
- 主な産地
青森、中国（国外）

金団

- 作り方の例
皮をむいた栗やきつまいもを、砂糖など
で煮て、栗からかき出した物
- 詰められた順
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）
きつまいも：鹿児島・茨城
（国内デパートのみ）

かまぼこ

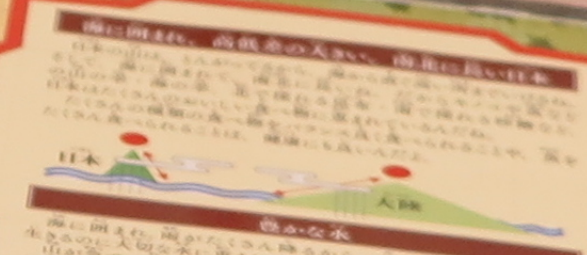
- 作り方の例
白身魚の身を細く切って、
煮かきで焼く
- 詰められた順
魚が目の形に似ているから、めでたい。
- 主な産地（主な原料）
スズノケダマ：北海道
アサギ：ロシア（国外）

かすのこ

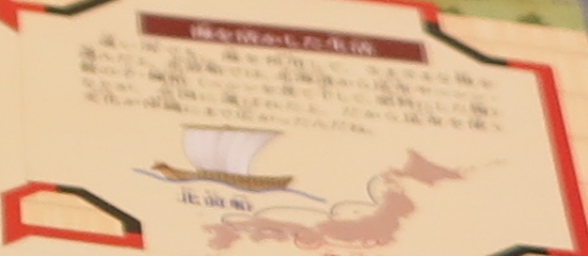
- 作り方の例
コシニから出した湯の塩漬けした物
- 詰められた順
魚が「かすのこ」で、干し鰯を
意味する。
- 主な産地
北海道（昔）
オホダ（現在）



完成図



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。



お節とお重
地域によってさまざまなお節があるよ。それぞれ重なるように、
おいしい食べ物と願いを「お重」につめて、重なるよ。

両白書（祝い書）
両方とも願いのなんでもだね。片方は人が
食べるけど、反対側は、一緒に神様に食べる
ために願いの書き込みの集積の神様に
感謝するよ。

行事
お重にするために、さまざまな行事が
お重と一緒に、食事して暮らすよ。