

# 読みとりおけいこ冬休み用⑧（中）

## 名前（

おぞうにの話をしましょう。漢字で書くと御雑煮です。おもちのはいったお正月の汁物しるものです。これがまた、日本各地の特色を表していてもしろいのです。

中に入るもちの形は、大きく分けると東が切りもちで、西が丸もち。だいたい関ヶ原せきがはらのあたりで分けられます。でも、土佐（高知県）は西日本なのに切りもち。これは、船で江戸の文化が入っていたからだとも言います。

関西は白みそで味をつけますが、関東はおすましが多いです。だしもそれぞれで、かつお節でとったり、こんぶも加えたり、あご（トビウオ）でとったり、と、その地方ならではの特色が出ます。

おもしろいのは香川県。白みそ仕立てのおつゆの中に入るもちがなんと大福もちなのです。かむとあまーいあんこがむにゅつとでてくるので、あまいものが苦手、という人がはじめてこのおぞうにを食べたらぎよつとすることうけあいです。でもちゃんとこれにも理由があります。江戸時代、香川県では和三盆わさんぼんという特別な砂糖さとうをこしらえて、殿さまに献上けんじょうしていました。しかし、ふつうの人の口に入ることはなく、みんなは「あまいもの」をとてもうらやましがっていたのです。だからハレの日のおぞうににまであまいあんこを入れたのです。

そうそう、沖縄おきなわにはおぞうにはありません。江戸時代は沖縄県ではなく、琉球王国りゅうきゅうおうこくという国でした。中国とも日本ともちがう独自の文化が花開いたのです。沖縄のお正月はブタのモツ（内臓）を入れた中身汁やブタの煮汁で炊き込んだジューシーというごはんでいわれています。おおみそかにはソーキそばも食べますよ。

音読サイン↓

① 何の話でしょう？

（ ） おせち料理 （ ） 寝正月

（ ） おぞうに （ ） おとそ

② むかしは京都ではどんなもちをおぞうにの中に入れましたか？

③ 西日本で切りもちなのはどこですか？

④ あごってなんのことですか？

⑤ 香川県のおぞうににはいつているものは何ですか？

⑥ おぞうにがない県はどこですか？

⑦ 江戸時代、沖縄県は何という名前でしたか？

⑧ 上等な特別な砂糖の名前を何といいますか？

⑨ あっているものに○をつけましょう。

（ ） だしは日本中必ずこぶとかつおでとる。

（ ） 関東はすまし汁ベースが多い。

（ ） 徳島県にはおぞうにがない。

⑩ 上の話の感想を五行でまとめましょう。

できれば？

