

## よみとりおけいこ冬休み用⑧（低）

### 名まえ（

おぞうにはすきですか？おもちのはいったお正月のたべものです。これがまた、日本のあちこちのとくちようがあり、おもしろいのです。

中に入るもちの形は、大きく分けると東日本が切りもちで、西日本が丸もち。でも、こうちけんは西日本なのに切りもち。これは、ふねで江戸（東京）の文化が入っていたからだともいいます。

きょうとは白みそであじをつけますが、東日本はおすすめが多いです。だしもそれぞれで、かつおぶしでとったり、こんぶでとったり、あご（トビウオ）でとったり、と、そこならではのとくちようが出ます。

おもしろいのはかがわけん。白みそのおつゆの中に入るもちがなんと大ふくもちなのです。かむとあまーいあんこがむにゅつとでてくるので、あまいものがにが手、という人をはじめてこのおぞうにをたべたらびっくりします。でもちやんとこれにもわけがあります。むかし、ここでは「和三盆」という上とうのおさとうをこしらえて、とのさまにさしだしていました。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。だからおぞうの中にまであまいあんこを入れたのです。

そうそう、おきなわにはおぞうにはありません。江戸時代は日本ではなく、琉球王国というべつの国だったので中国とも日本ともちがう文化が花ひらいたのです。それで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たき込んだジューシーというごはんでいわれます。大みそかにはソーキそばもたべますよ。おんどくサインー↓

① 何の話でしょう？

（ ） おせち （ ） ね正月

（ ） 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の中に入れましたか？

（ ） まるもち （ ） 切りもち （ ） 三かくもち

③ 西日本で切りもちなのはどこですか？

（ ）

④ あごつてなんのことですか？

（ ）

⑤ かがわけんのおぞうにはいつているものは何もちですか？

（ ）

⑥ おぞうにがないのはどこですか？

（ ）

⑦ 江戸時代、おきなわはなんという国でしたか？

（ ）

⑧ 上とうなおさとうの名まえをなんといいますか？

（ ）

⑨ あっているものに○をつけましょう。

（ ） だしはどこでも、こぶとかつおでとる。

（ ） 東日本はすましじるベースが多い。

（ ） とくしまけんにはおぞうにがない。

⑩ おもったことを五行でまとめましょう。

できばえは？

