

## Makanan Jepang yang terdapat di sekeliling kita

### — Makanan yang membawa keberuntungan —

Berikut ini kami perkenalkan beberapa makanan dalam masakan Tahun Baru [*Osechi Ryori*], yang melambangkan keberuntungan.

Hari Tahun Baru (tgl 1 Januari) merupakan garis batas dalam setahun, di Jepang terdapat upacara untuk menyambut Dewa Tahun serta mendoakan keselamatan keluarga dan hasil panen melimpah di tahun yang baru. Dan karena ada kepercayaan untuk tidak melakukan kegiatan rumah tangga selama 3 hari ketika Dewa sedang berada di rumah, maka sebelum Tahun Baru dibuatlah masakan Tahun Baru [*Osechi Ryori*] dalam jumlah banyak, yang disusun rapi di tempat khusus berbentuk kotak, untuk disantap semua anggota keluarga selama Tahun Baru.

[*Osechi Ryori*] mempunyai prinsip; melambangkan keberuntungan, dan terbuat dari bahan masakan yang tahan sehari-hari. Berikut ini kami perkenalkan beberapa di antaranya.

#### ● Udang

bentuknya yang melengkung seperti bungkuk melambangkan harapan panjang umur, sampai pinggang melengkung bungkuk.

#### ● Ikan Tai

warnanya yang merah merupakan warna selamat di Jepang, ditambah lagi namanya [Tai] yang bisa berarti kependekan dari [*Medetai* = selamat], membuat ikan ini tak pernah ketinggalan dalam setiap perayaan.

#### ● Kazunoko

telur ikan *nisshin* yang diasinkan dan dikeringkan, melambangkan harapan agar dilahirkan anak-anak yang banyak untuk melanjutkan keturunan.

#### ● Kuromame (kacang hitam)

seperti perkataan [*Kuroku mame mame shi ku*], agar bisa bekerja dengan rajin (*mame*) dan bersemangat.

#### ● Kinton

tulisan huruf kanjinya mempunyai arti [harta warisan] melambangkan keberuntungan di bidang keuangan dan hidup makmur.

#### ● Kobumaki

juga dianggap perlambang keberuntungan karena dari kata yang mirip perkataan [*yorokobu* = kebahagiaan].

#### ● Lengkong

akar teratai yang tengahnya berlubang-lubang, melambangkan masa depan yang dapat ditembus.

Selain bahan makanan di atas ini, masih banyak lagi bahan & masakan lainnya yang dipergunakan tergantung dari daerahnya.

Dahulu, setiap menjelang akhir tahun, membuat masakan *osechi ryori* ini merupakan tugas para ibu rumah tangga, sehingga mereka menjadi sangat sibuk. Tetapi sekarang sudah semakin praktis, kita dapat membelinya di toserba, dengan memilih makanan yang disukai, sebanyak yang kita mau, dan menyusunnya sendiri di kotak khusus untuk Tahun Baru.

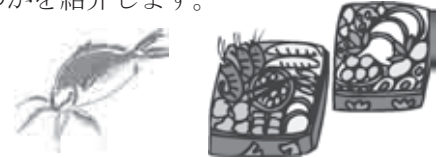
## 身近にある日本の食物

### — 縁起を担ぐ食物 —

お正月に食べる「おせち料理」のなかから、縁起を担ぐ食物を紹介します。

元日（一月一日）は一年の節目にあたり、日本では、歳神（としがみ）様をお迎えし、新しい年の豊作と家内安全を祈る行事が行われます。三が日の間は神様がおられるために炊事をしない風習があったため、暮れに「おせち料理」を沢山作って重箱に詰めておき、正月の間、家族みんなで食べました。

「おせち料理」は、縁起がよく、日もちのする食材・料理が献立の基本となります。そのいくつかを紹介します。



#### ● 海老

腰が曲がっている姿から、腰が曲がるまで長生きするという長寿の願いがあります。

#### ● 鯛

日本では赤い色がめでたい色とされており、また「タイ」が「めでたい」に通じることから縁起のよい魚とされており、慶事には欠かせません。

#### ● 数の子

ニシンの卵を乾燥させたり、塩漬けにしたもので、子がたくさん生まれて、代々栄えますようにという願いがあります。

#### ● 黒豆

「黒くまめめしく」という語呂合わせで、元気でまめに働けますようにという意味があります。

#### ● きんとん

「金団」と書き、財宝という意味があります。金運を招いたり豊かな生活が送れますようにとの願いがあります。

#### ● 昆布巻

「よろこぶ」という語呂合わせで、おめでたい食材とされています。

#### ● れんこん

穴があいているので、将来を見通せるようにとの願いがあります。

まだまだ、食材・料理は沢山ありますし、地方によって違いもあります。

昔は、どこの家庭でも暮れに、おせち料理を作るのは、母親の仕事で大忙しでした。最近では、デパートなどで、重箱に詰めたものが売られていたり、好きな料理を好きな量だけ買ってきて、自分で重箱に詰めたりできるなど、とても便利になってきています。