

## อาหารญี่ปุ่นใกล้ตัว

### — ของกินที่เป็นสิริมงคล —

ขอแนะนำอาหาร “โอะเซะจิเรียวหริ (อาหารที่รับประทานในเทศกาลวันขึ้นปีใหม่)” อาหารที่ถือว่าเป็นอาหารที่นำมาเพื่อความเป็นสิริมงคล

วันขึ้นปีใหม่ (วันที่ 1 เดือนมกราคม) เป็นวันเริ่มต้นของปี ที่ญี่ปุ่นมีพิธีต้อนรับโทชิกะมิ (เทพเจ้าแห่งปี) และพิธีอธิษฐานขอให้ครอบครัวอยู่เย็นเป็นสุข ได้ผลผลิตที่อุดมสมบูรณ์ และเพื่อให้เทพเจ้าสามารถสถิตย์อยู่ในบ้านได้ครบ 3 วัน (3วันแรกของปี) จึงมีธรรมเนียมไม่ทำอาหารกัน ในวันสิ้นปีจะมีการเตรียมอาหาร “โอะเซะจิเรียวหริ” มากมายใส่กล่องอาหารจูบาโกะ (กล่องอาหารที่ซ้อนกันเป็นชั้น ๆ) ไว้รับประทานกันในครอบครัวในช่วงวันขึ้นปีใหม่

อาหารหลักโดยทั่วไปของ “โอะเซะจิเรียวหริ” จะใช้เครื่องปรุงที่เป็นสิริมงคล และสามารถเก็บไว้ได้นาน ในที่นี้จะขอแนะนำอาหารบางอย่างที่ใช้กันในเทศกาลวันขึ้นปีใหม่

- **อะบิ (กุ้ง)**  
จากลักษณะหลังที่งอ มีความหมายถึง ความปรารถนาที่จะมีชีวิตอยู่อย่างยืนยาวจนหลังงอ
- **ปลาไท (ปลาทะพงแดง)**  
ญี่ปุ่นนิยมสีแดง สีที่ถือว่าเป็นมงคล และคำว่า “ไท” พ้องกับคำว่า “เมเดะไท (มงคล)” จึงถือว่าเป็นปลาไท เป็นปลาสิริมงคล ที่ขาดเสียมิได้ในงานมงคลต่าง ๆ
- **คะสึโนะโกะ (ไข่ปลาเฮริง)**  
ไข่ปลานิฮินดากแห่งหมักเกลือ มีความหมายถึงความปรารถนาที่จะมีลูกมาก ๆ และมีความรุ่งเรืองชั่วลูกชั่วหลาน
- **คุโรมะมะะ (ถั่วดำ)**  
เป็นการเล่นคำของคำว่า “คุโรมะมะมะมะมะชิชิ” มีความหมายถึง การมีสุขภาพที่แข็งแรง และสามารถทำงานได้อย่างขยันขันแข็ง
- **คินดง (มันบดเชื่อม)**  
เขียนเป็นตัวอักษรจีนว่า “金団 (ก้อนทอง)” มีความหมายถึง ทรัพย์สมบัติ มีโชคลาภเกี่ยวกับเงินทอง และใช้ชีวิตได้อย่างอุดมสมบูรณ์
- **โคะบุมะชิ (สาหร่ายสีเขียวม้วน)**  
เป็นการเล่นคำของคำว่า “โยะโระโคะบุ)จิตใจ สุขใจ(” ถือเป็นอาหารที่เป็นมงคล
- **เรงกง (รากบัว)**  
เนื่องจากมีรูกลวง จึงหวังว่าจะสามารถมองเห็นอนาคตได้อย่างปลอดภัย

นอกเหนือจากนี้ ยังมีเครื่องปรุงและอาหารอื่น ๆ อีกมากมาย แตกต่างกันไปตามแต่ละท้องถิ่น

ในอดีต วันสิ้นปีไม่ว่าจะเป็นครอบครัวไหนก็ตาม การทำอาหารเทศกาลวันขึ้นปีใหม่เป็นงานที่ยุ่ยยากสำหรับแม่บ้าน แต่ในปัจจุบัน ความสะดวกสบายมีขึ้นมาก เนื่องจาก ตามห้างสรรพสินค้ามีอาหารเทศกาลปีใหม่ที่บรรจุใส่กล่องจูบะโกะไว้จำหน่าย หรือสามารถซื้ออาหารที่ชอบ ในจำนวนที่ต้องการไปบรรจุใส่กล่องจูบะโกะของคนที่บ้านได้

## 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ように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**  
「黒くまめまめしく」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。