

「一年の計は元旦にあり」と〔 〕。物事を始めるには計画が重要だという〔 〕のことわざですが、日本で元旦が特別な〔 〕持っていることがわかるでしょう。

日本人は、年末になると家の大掃除を〔 〕。家の中をきれいにして、新たな気持ちで〔 〕迎えるためです。

日本では大晦日の夜にそばを〔 〕風習があり、年越しそばと呼ばれています。〔 〕についてはいろいろな説があるようですが、〔 〕「細く長く」生きるという願いをそばの〔 〕重ねあわせているものとされています。冬場はそばが〔 〕時期だからという話もありますが、なるほどもっともな気がします。〔 〕は、年が明けの前に食べ終わらないと、逆に縁起が良くないと〔 〕から、気をつけなければいけません。

日本のお正月の代表的な食べ物は、〔 〕とお雑煮です。おせち料理は、おめでたい意味を持ついろいろな食べ物を重箱に〔 〕料理です。たとえば、おせち料理に多く使われるエビは、その〔 〕が長いひげを生やして腰の曲がったおじいさんの〔 〕と重なることから、長寿を願うという意味が込められています。〔 〕、昆布巻きの昆布

は「喜ぶ」、甘く〔 〕黒豆は「まめ（健康の意味）」と発音が共通していることから、おめでたい〔 〕されています。鯿(にしん)の卵を数の子といますが、「二親(にしん)」から多くの子供が生まれることにつながると考えられ、〔 〕の発展を願う気持ちからおせち料理には欠かせない食材になっています。

〔 〕とは、餅が入った汁のことです。餅の形や、汁の具、〔 〕などは地方によって特色があります。一般に、〔 〕四角い餅、西日本では円い餅が使われます。四国では、あんこの入った餅を使う〔 〕があります。私の友人の実家が、ちょうどその地域なのですが、あまりおいしいものではないと言っていました。