



ねん りゅうこうごたいしょう 2020年の流行語大賞！



ねん がつ はっぴょう りゅうこうごたいしょう
2020年12月に発表された流行語大賞です。コロナ関連の言葉がいく

はい
つか入りました。みなさんはいくつわかりますか。

ねんかんたいしょう 年間大賞

みつ みっぺい みっしゅう みっせつ かんせんよぼう ひょうご
3密：密閉・密集・密接。コロナ感染予防の標語。



トップテン

あい ふじちやく かんこく じょせい きたちょうせん しょうこう れんあい
愛の不時着：韓国の女性と北朝鮮の将校の恋愛ドラマ。

もり
あつ森：「あつまれどうぶつの森」の略。

あべせいけん くば
アベノマスク：安倍政権から配られたマスク。



オンライン○○：コロナ^{かんせんよぼう}感染予防のため、オンライン^{じょう}上での^{かつどう}活動。

鬼滅の刃^{きめつ やいば}：吾峠呼世晴^{ごとうげ こよはる}の漫画^{まんが}。映画は200億円^{えいが おくえんとっぱ}突破！



アマビエ^{のうさく}：農作と豊凶^{ほうきょう}と疫病^{やくびょう}の流行^{りゅうこう}を教える妖怪^{おし ようかい}。

GoTo キャンペーン：コロナで影響^{えいきょう}がでた観光・飲食^{かんこう いんしょく}などを助ける政策^{たす せいさく}。

ソロキャンプ^{きらく}：一人で気楽にするキャンプ。



フワちゃん^{へん}：ハイテンションで変な言葉^{ことば}を話す YouTuber^{はな}。

2021年^{ねん}はどんな言葉^{ことば}が流行語大賞^{りゅうこうごたいしょう}になるか、
今^{いま}からみなさんも注目^{ちゅうもく}してみてください！





日本のお正月に、何食べる？

みなさん、日本人がお正月に何を食べているか知っていますか？きっとおせち料理を想像した人が多いと思います。それともう

一つ日本人がお正月に食べる料理として、“雑煮”があります。一般的に汁物（スープ）にお餅が入ったもの全般を雑煮と

言います。この雑煮は日本全国で食べられますが、地域によって特徴があります。今回は地域の雑煮をご紹介します♪

雑煮は大きく2つの点で特徴が出ます。

①餅の形

一般的に、東日本は角餅で西日本は丸餅を使います。

鹿児島ではどちらも使うそうです。高知県は西日本で

すが、角餅のほうが使われています。丸餅を使うところ

は地域によって、あんこが入った餅を使うそうです。

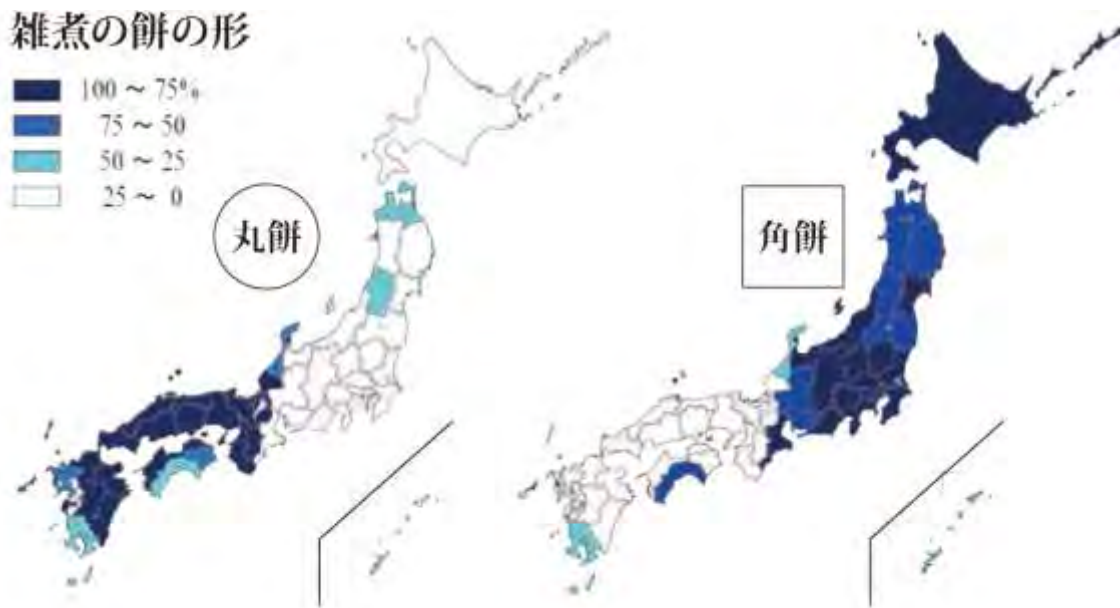
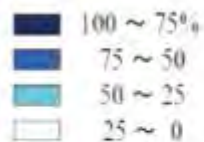
②汁の味付け

汁の味付けは、ほとんどの地域がすまし汁です。すまし

汁は醤油が基本の透明なスープです。近畿地方は味噌

が基本のスープが多いようです。鳥取県だけは小豆で作る甘いスープのようです。

雑煮の餅の形



いろいろな雑煮を見てみましょう！

東京（角餅×すまし汁）

焼いた餅をいれます。野菜もたくさん。



京都（丸餅×味噌）

煮た餅をいれます。味噌汁みたい！



福岡（丸餅×すまし汁）

煮た餅をいれます。ブリも入れます。



かがわ 香川（あんこ丸餅×味噌）

甘さとしょっぱさが独特！



いわて 岩手（角餅×すまし汁）

雑煮の餅を甘いくるみだれて食べます。



みなさんも、先生の県のお雑煮を聞きましょう～！

お雑煮を聞きましょう～！



～簡単！雑煮の作り方（すまし汁の雑煮）～

筆者（柴本）も日本にいるときは毎年新年に家族と雑煮を食べていました。今回、母に雑煮の作り方を教えてもらいました!(^^)! とても簡単ですから、ぜひ作ってみてください～。母は長崎・大分の人ですから、そちらの作り方です。

材料（4人分）

餅：食べたい個数 鶏もも肉：80g 白菜：1/4 大根：4～5cm 人参：5cm くらい 里芋：5個 ごぼう：10cm

調味料（白だし大さじ4・醤油大さじ2→薄い味が好きな人は少なくともOK） 水：600ml

①まずは食材を切ります。

鶏肉・白菜→食べやすい大きさ、大根・人参→いちょう切り（△の形）、里芋→輪切り（○の形）、ごぼう→斜め切り

②鍋に水と調味料と鶏肉を入れて、煮ます。沸騰したら、アクを取ります。

③野菜を入れて、中火で煮込みます。大根と人参が柔らかくなったら、火を止めます。

④最後に餅を入れますが、東京風がいい人は、餅を焼いてから鍋に入れてください。

九州風がいい人は、そのまま鍋に餅を入れて柔らかくなるまで煮てください。

