

教科書では学べない日本文化

初売りの福袋 & 納豆

納豆を食べてみよう

- 「納豆(なっとう)」とは蒸した大豆を発酵させた食べ物のこと
で、粘り気が強く、お箸でかき混ぜて、すくうと糸をひく。ガン
の予防や消化の促進、美容などにいい健康食品であると言
われている。食べ方としては、温かいご飯にのせて好みによ
って、ねぎ、生卵、キムチ、醤油、からしなどを一緒に混ぜて
食べる。

単語

- 発酵(はっこう) = 酵素の働きで糖などの有機化合物を分解する作用。
- 粘り気(ねばりけ) = ねばりつく力。ねばる程度。
- 予防(よぼう) = 前もって防ぐこと。
- 消化(しょうか) = 食べたものを分解し吸収すること。
- 美容(びよう) = 顔や体つきを美しくすること。
- かきまぜる = かきまわしてまぜる。
- すくう = 下から上へ曲線をえがくようにして横にはらう。また、下から上へ急にもちあげる。

福を祈って — 初売りの福袋

- 「福袋(ふくぶくろ)」とは、デパートや商店などの初売りで、色々なものを入れて封をし、お客さんに選び取らせる袋のこと。中身は実に様々で、洋服、革製品、アクセサリ、おもちゃ、生活用品など数えきれないくらいである。昔は福袋を買うと自分の所に福が入ってくる、または福袋の中には福が入っている、などの願いもあったそうだが、今は中に何が入っているか開けてみる楽しみがより大きいらしい。また、払った金額より多くの品が入っているのも福袋の魅力であろう。

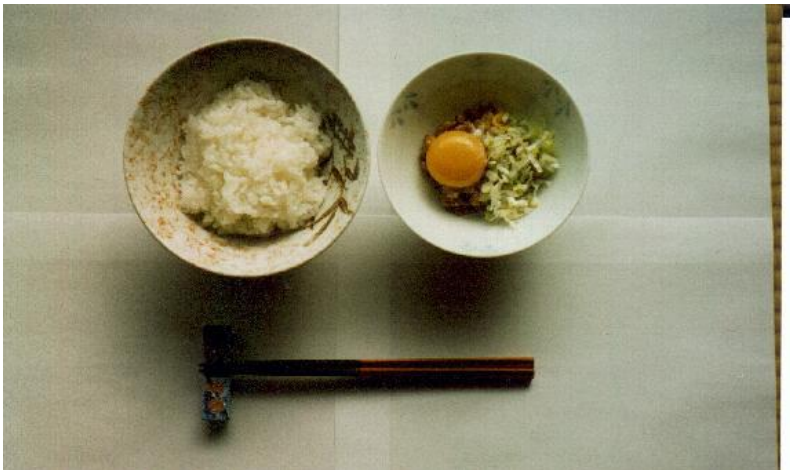
食べ方その1 = ① ねぎ+からし



食べ方その1 = ② ご飯にのせる



食べ方その2 = ①ねぎ+たまご



食べ方その2 = ②ご飯にのせる

