

# 12月12日は？

「いい=1、じ=2、いち=1、じ=2」(いい字一字)の語呂合わせから、日本漢字能力検定協会が、1995年に制定し、認定されました。そこには、日本人として、みんなに「いい字」を「一字」は覚えてほしい、という願いも込められているそうです。

毎年、その年の世相を反映する「今年を表現する漢字」を全国から募集し、清水寺で発表されるのもこの日です。テレビなどでその模様に触れると、「年末だな〜」という気分になりますね！あなたにとって今年を表す漢字はなんでしょう？ 家族や友達などと、今年を振り返りながら話してみるのも楽しいですね。

私の好きな漢字、何だろう？



「美」「愛」「心」などなど。日本には素敵な漢字がいっぱい！自分の好きな漢字を考えてみるのも良いですよ！

## 漢字の日



年末の風物詩！

### 「今年の漢字」これまでは？

毎年、注目を集める「今年の漢字」。これまでもさまざまなものがありました。2016年は、「金」。リオオリンピックで12個の金メダルを獲得したことから選ばれました。2013年は東京オリンピック開催が決定されたことから「輪」に。2005年は、愛知で「愛・地球博」が開催されたことから「愛」。2003年は阪神タイガースが18年ぶりのリーグ優勝で沸いたことから「虎」に。まさに、漢字一字でその年の印象的な出来事がわかりますね。

## ご存知ですか？



門松、しめ縄、鏡餅は、29日は「9」が苦に通じるため、NGです！

30日は月の最後の日と同じ扱いになるのでNG、31日も「一夜飾り」と言われ、縁起が悪いので避けましょう。

### 門松・しめ縄・鏡餅をおさげする時期は？

門松・しめ縄は、一般的には神様がいらっしゃる「松の内」の最終日、1月7日までですが、関西なら1月15日までなど、各地で時期が違います。おさげしたら、神社などで行われる「どんと焼き」でお炊き上げをしてもらおうと良いですね。鏡餅は、基本的に1月11日ですが、関西なら1月20日など、これも各地で違います。鏡餅は、包丁で切ると切腹を連想させ、縁起が悪いので、木槌や金槌で割ることをおすすめします。

## 年末にすること、知っておきたい

お正月を迎える準備がいろいろありますね。そこで、門松などを飾る時期や年越しそばについてなど、ミニ知識をご紹介します。

- 門松やしめ縄、鏡餅はなぜ飾る？  
門松は年神様がお越しになる目印で、しめ縄は年神様をお迎えする神聖な場所を示すもの。鏡餅は年神様へのお供えものだそうです。
- 門松やしめ縄、鏡餅を飾る時期は？  
年神様を迎えるにあたり、あわただしいのは失礼なので、27日か28日が適切といわれています。
- 年越しそばはなぜ年末に食べる？  
そばは切れやすく、「災いを断ち切る」という意味から、必ず年が明けの前までに食べて、災いを遠ざけ、新年を気持ちよく迎えられるように、ということから習慣になりました。



- 鏡餅の飾り方  
①三方(台)の上上半紙などの端が三方から垂れるように敷く。  
②裏白というシダの葉を2枚、広げて置く  
③大小のお餅を重ね、いちばん上にだいたいを乗せる

丸い鏡餅は、神様が宿ると言われる丸い鏡から来ており、大小2つのお餅を重ねることで、「円満に年を重ねる」という意味が込められています。



年越しそばは、31日なら、時間はいつでもいいそうです！

## Easycraft

かわいくて色鮮やかなクリスマスカードをマスキングテープ(通称マステ)で作ってみませんか？ 切って貼るだけなのでとっても簡単ですよ！

### リースのアイデア

カードに円を描き、それに沿ってマステを貼れば、リースになります。上部にリボンのシールを貼ったり、リース型のマステの中にクリスマステイストのシールを合わせてもかわいいですよ！



グリーン系を中心にすれば、柄がいろいろあっても素敵なリースに見えますよ！



### クリスマスツリーのアイデア

細かく切ったり、長さをもたせたり、ツリー型にするアイデアもさまざまです。



イラスト左はカードに鉛筆などで三角を描き、そのサイズに合わせて長さを変えてマステを貼ればOK！ 右は、長さを上にいくにつれて短く切って貼るだけと超簡単！マステの柄もグリーンにこだわらなくても大丈夫！

### プレゼントデザインのアイデア

マステを横に貼って2~3つ合わせ、真ん中の縦に、端をリボンみたいに切った細いマステを貼ればOK！



マステの端から三角を切り取ればリボンみたいになります

緑色のマステを細かく切ってツリー型に貼るだけ！



マステを切ったり、細かく切ったものを一時置きするのにかuttingボードがあると便利。100円ショップなどで手に入ります。

土台はベージュや茶色のマステで四角く貼れば完成！さらにクリスマス柄のマステを貼れば雰囲気アップ！

## かんたん手料理

## ホントに簡単！すぐできる！

教えてくれた人…尾田衣子さん  
料理研究家。料理教室「アシェットドキヌ」主宰。ル・コルドンブルー東京ほかで料理を学び独立。身近な食材で手軽に作れる料理に定評がある。  
<http://ryo-ri.net/>

### 豚スペアリブのスパイシーグリル

パーティー料理にぴったりなスペアリブ。トースターで仕上げる手軽さながら彩り豊かで食べごたえのあるメニューです！

#### 材料

(2人分)

- スペアリブ…4本
- A/ウスターソース・赤ワイン…各大さじ2、しょうゆ…大さじ1、ガラムマサラ・黒こしょう…各小さじ1/2、にんにくすりおろし…1かけ
- かぶ…1個、かぼちゃ…50g、ブロッコリー1/4個、ローリエ…2枚、赤パプリカ…1/4個



- ①Aを混ぜ、スペアリブを1時間ほど漬け込む。かぶはくし切り、かぼちゃは薄切り、赤パプリカは大きめに切る。ブロッコリーは花房に分ける。
- ②かぼちゃ、ブロッコリーは耐熱皿に少量の水を加え、ラップをして600Wの電子レンジで2分ほどかける。
- ③②に①、ローリエを加えて並べ、オリーブオイルをかけ、途中、肉を裏に返して1000Wのトースターで20分焼く。

※スペアリブは、保存袋などに入れ、しっかり揉みこんで漬けるとやわらかくジューシーに仕上がります♪