

日本のお正月

신년맞이 일본의 설 음식

アケオメコトヨロ!

これは「明けましておめでとうございます。今年もよろしくお祈りします。」の意味の若年層が使う日本の年明けの挨拶の言葉だ。

韓国は旧正月があるので1月1日には特にすることはないが、旧暦を使わない日本は1月1日から3日までがお正月だ。

この期間中に食べる食べ物を「おせち」と言う。おせちにはいろいろないい意味や願いが込められた食べ物を使う。料理の種類が多すぎたり、準備に時間がかかるため、販売するおせちセットを買ったりもする。数多くの料理の中でいくつかを説明してみよう。

黒豆 悪い気を振り払うという意味と、真っ黒に顔が焼けるほどまめにできるようになるという願いが込められている。

数の子 卵の個数が多いことから子孫の繁栄を願う縁起のよい食べ物である。

田作り カタクチイワシの稚魚を干して水飴で炒めたもの。カタクチイワシを肥料に使った田畑が豊作だとして五穀豊穡を願う食べ物として「ごまめ」とも呼ぶ。

海老の旨煮 背中が曲がっているエビの姿が老人に似ているとして、背中が曲がるまで長生きすることを願うという意味が込められている。

数多くのおせち料理のいくつかの料理と意味を紹介してみた。料理の一つ一つ、材料準備、手入れまで多くの時間と真心、手間がかかる日本の伝統料理なのでおいしさに決まっている。

お正月に家族みんなでおせちを食べながら過去一年を語り、神社に行って参拝することで新しい年を迎える文化は韓国の旧正月文化に似ている。

もし日本でお正月を迎える機会があったらぜひ食べてみてほしい。

例年だと12月31日から1月1日の間、日本の電車は24時間運行する。午前0時になっても終電はないので、安心して神社に行ってみよう。コロナが終わった後に。

신년맞이 일본의 설 음식 (お正月)

아케오메 코토요로(アケオメコトヨロ)는 일본의 젊은 층에서 쓰는 새해인사의 준말이다.

한국은 음력 설이 있기 때문에 1월1일에는 특별히 하는 게 없지만 음력을 따지지 않는 일본은 1월1일부터 3일까지가 お正月 (おしょうがつ) 다.

이 기간동안 먹는 음식을 오세치(おせち)라고 하는 데, 일본의 설음식에 해당하는 오세치에는 여러가지 좋은 의미를 담은 음식을 사용한다. 음식의 종류가 너무 많기도 하고 준비하는 시간도 오래 걸려 판매하는 오세치 세트를 구매하기도 한다. 수많은 요리 중 몇 가지만 설명해보도록 하겠다.

검은콩(黒豆) 나쁜 기운을 털어낸다는 의미와, 까맣게 얼굴이 탈 정도로 まめに(열심히) 일할 수 있게 된다는 바람이 담겨있다.

말린 청어 알 (数の子) 청어 알인 数の子は 알의 개수가 많은 것에서 자손의 번영을 바라는 길한 음식이다.

멸치볶음(田作り) 멸치의 치어를 말려 물엿에 볶은 것이다. 멸치를 비료로 사용한 논밭이 풍년이 들었다 하여 오곡 풍작을 바라는 음식으로 (ごまめ) 라고도 한다.

참새우 찜 (車海老艶煮) 등이 굽어 있는 새우의 모습이 노인과 닮았다 하여 등이 굽을 때까지 장수하라는 의미가 담겨있다.

수많은 오세치 요리 중 몇가지의 음식과 의미를 살펴보았다. 음식 하나하나 재료준비 손질 요리 까지 많은 시간과 정성, 수고가 드는 일본의 명절 음식이기 때문에 맛이 없을 수 없다.

설에 가족들이 모두 모여 다같이 음식을 먹으며 지난 일년을 이야기하고, 신사에 가서 참배를 함으로써 새로운 해를 맞이하는 문화는 한국의 설문화와 비슷하다고 볼 수 있다.

만일 일본에서 설을 맞이하는 기회가 온다면 꼭 먹어봤으면 좋겠다. 평상시와 같다면 12월31일부터 1월1일 사이 일본의 전철운영시간은 24시간이다. 오전0시가 되어도 막차가 끊길 일은 없으니 안심하고 신사에 다녀오도록 하자. 코로나가 끝난 후에.