



朗読音声のダウンロード  
Audio download

LEVEL  
3

くるみもち

お正月の思い出  
しょうがつおもいで

★読む前に Before you read

《多読の読み方》

多読とは、とてもやさしい本から楽しくたくさん読んで日本語を身につけていく方法です。

次の4つのルールを守って楽しく読みましょう。

1. やさしいレベルから読む
2. 辞書を引かないで読む
3. わからないところは、とばして読む
4. 進まなくなったら、他の本を読む



《How to do Tadoku》

Tadoku recommends that everyone should start with very easy books and enjoy a lot of them following the 'Four Golden Rules' below.

1. Start from scratch.
2. Don't use a dictionary.
3. Skip over difficult words, phrases and passages.
4. When the going gets tough, quit the book and pick up another.



日本ではお正月におもちを食べます。  
いろいろな食べ方があります。



のりもち



おぞうに



おしるこ



きなこもち

私は毎年、両親の家がある岩手県でおもちを食べます。岩手県では、くるみもちをよく食べます。おもちはどれもおいしいですが、私はくるみもちが一番好きです。

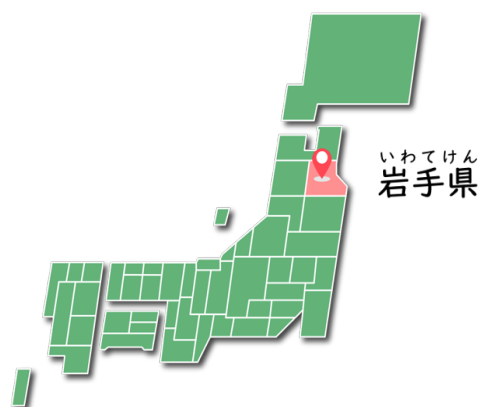
くるみもちには、日本のくるみ「オニグルミ」を使います。秋に木から落ちたくるみを拾っておいて、お正月に使います。



くるみもち



オニグルミ



## 【くるみもちの作り方】

最初に、くるみをすりつぶします。次に、砂糖を入れます。そして、しょうゆやお湯を足して、たれを作ります。これに、もちをからめると、くるみもちのできあがりです。

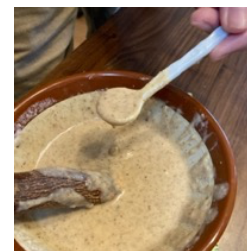
くるみの香り、くるみの油、あまいお砂糖。お正月の味ができました。



くるみをすりつぶす



砂糖を入れる



しょうゆとお湯を入れる



もちをからめる



## 【祖父のくるみもち】

私が子どものときは、いつも祖父がくるみもちを作ってくれました。

私の祖父はとてもこわい人でした。笑った顔を見たことがありません。くるみもちを作るときも、静かにだまって、くるみをすったり、砂糖を入れたりしていました。

くるみだれができると、祖父はだまって最初に食べました。家族はとなりの部屋で静かに食べました。それでも、祖父のくるみもちは、おいしかったです。



## 【父のくるみもち】

祖父が亡くなると、今度は父が毎年くるみもちを作りました。でも、祖父ほど上手に作れませんでした。砂糖を入れると、「うーん、砂糖が多かった」と言い、しょうゆを入れると「しょうゆが多い。しょっぱい!」と言い、お湯を入れると「お湯を入れすぎた。くるみの味がしない」と言いました。

毎年、父は大騒ぎしながら、色々な味のくるみもちを作りました。



## 【新しい年のくるみもち】

父が亡くなって、また、お正月がやってきました。

「おもち、作ろうか」「くるみもちが食べたいね」「だれが作る?」

母と話していると、「ぼくが作ろうかな」と十三歳の息子が言いました。

息子はすりばちにくるみを入れて、くるみだれを作り始めました。

ぐるぐる、ゴリゴリ。くるみから油が出てきます。

ぐるぐる、ゴリゴリ。くるみのいい香りがしてきます。

ぐるぐる、ぐるぐる。砂糖を入れます。

ぐるぐる、ぐるぐる。しょうゆを少し入れて、最後にお湯を入れます。



【 写真 】

- ・写真 AC（表紙、P1、P2）
- ・邊見香苗（P3）

【 イラスト 】

- ・イラスト AC（P2、P3）
- ・邊見真名（P4、P5、P7）

くるみもち しょうがつ おも で  
お正月の思い出

発行日 2025 年 11 月 1 日

作 へんみ かなえ  
邊見香苗

挿絵 へんみ まな  
邊見真名

監修 NPO 多言語多読



息子は砂糖やしょうゆをどんどん入れていきます。

「砂糖が多いよ！しょうゆも入れすぎ」

と私は心配して言いました。それを見ていた母が、くるみだれを少し食べました。

「うん、おいしい」

みんなも少し食べました。

「おいしい。くるみもちの味だ」

「上手に作ったね」

こうして新しい年も、いつもの

くるみもちを食べることができました。



NPO多言語多読

tadoku.org



この作品はクリエイティブ・コモンズ表示-非営利-改変禁止4.0国際ライセンスの下に提供されています。

This book is licensed under CC BY-NC-ND 4.0

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>