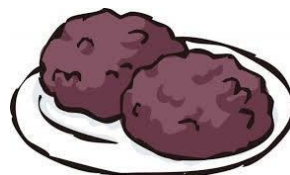


# おはぎしについて知ろう！

9月24日(木)

おはぎは、お彼岸ひがんによく食べられる和菓子わがしです。赤いあか

小豆あずきは、古ふるくから邪気じゃきを払はらう効果こうかがある食べ物たものとされて



きました。そのため、お彼岸ひがんには、小豆あずきと昔むかしは貴重きちょうだった砂糖さとうを使つかっておはぎつくを作り、ご先祖様せんぞさまにお供えそなをする風習ふうしゅうがあります。

## なぜ、「おはぎ」と言ったり、「ぼたもち」と言ったりするのか？

おはぎは、米こめともち米こめを混まぜて炊たいたごはんを丸まるめ、まわりまわりに小豆あずきでつく

ったあんつくをたっぷりあきとつけて作りげんりょうます。秋あきには、あんげんりょうの原料あずきになる「小豆」

が収しゅうかく穫かくされます。収しゅうかく穫かくしたばかりあずきの小豆かわは皮かわまでやわらかく食たべられるの

で、豆まめの形かたちが残のこった粒つぶあんつかを使おうことが多はるいです。春はるは、ぼたもちあずきです。小豆

の皮かわを取とって、なめらかにこつかした、こしあんおを使おうことが多おないです。同じよ

うな食べ物たものなのに名な前まえが違ちがうのは、春はると秋あきの花はなの名な前まえがついているからです。

春はるは牡丹ぼたんが咲さくのでぼたもち、秋あきには萩はぎの花はなが咲さくのでおはぎなまえという名な前まえで

呼よばれています。

はぎ はな  
萩の花



ぼたん はな  
牡丹の花

