

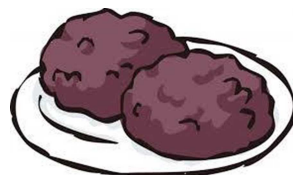
# おはぎについて知ろう！

9月21日(木)

おはぎは、お彼岸によく食べられる和菓子です。赤い

小豆は、古くから邪気を払う効果がある食べ物とされて

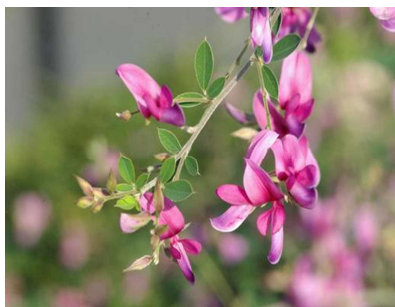
きました。そのため、お彼岸には小豆と、昔は貴重だった砂糖を使っておはぎを作り、ご先祖様にお供えをする風習があります。



## 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」も「ぼたもち」も、米ともち米を混ぜて炊いたごはんを丸め、まわりに小豆でつくったあんをたっぷりつけて作ります。同じような食べ物なのに名前が違うのは、春と秋の花の名前がついているからです。秋に咲く萩の花にちなみ、秋は「おはぎ」、春に咲く牡丹の花にちなみ、春は「ぼたもち」という名前と呼ばれています。また、あんの原料になる小豆は秋に収穫されます。収穫したばかりの小豆は皮までやわらかく食べられるので、「おはぎ」には、豆の形が残った粒あんを使うことが多く、春の「ぼたもち」には、小豆の皮を取って、なめらかにこした、こしあんを使うことが多いです。

はぎ はな  
萩の花



ぼたん はな  
牡丹の花

