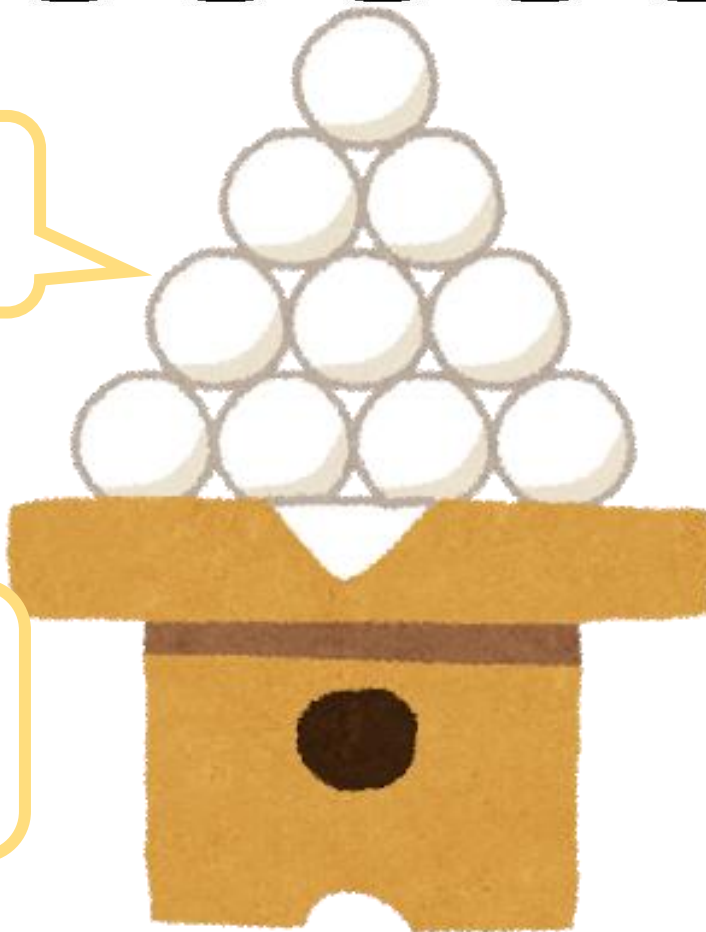


にほんの
ぎょうじしよく



おコメでつくった
「おだんご」だよ。

おコメが「しゅうかく」
できたことへの
「かんしゃのきもち」を
あらわしているんだよ。



じゅうごやには、
おつきみだんごを
おそなえします。

ぽんぽんニュース

2025.9



名阪食品株式会社

<http://www.meihan-shokuhin.co.jp/>

〒330-0803 埼玉県さいたま市大宮区高鼻町1-25-1

Tel 048-650-6682 Fax 048-650-6683

今回のテーマは「にほんのぎょうじしよく」の中から
「じゅうごや おつきみだんご」をピックアップ！

お月見団子
してるかな？



お月見団子をお供
えるのには
意味があるんだよ

■十五夜にお団子をお供えるのは、収穫したばかりの米でお団子を作り、神様に収穫が無事に済んだことを感謝し、翌年の豊作を願ったといわれています。
すすきを飾るのも、稲に見たてたものだといわれています。
■十五夜で食べる食べ物、お月見団子の他に栗ごはん・豆・里芋・ぶどうなどが挙げられます。栗や豆、芋はその季節に多く収穫され、これから多く収穫できるようにという願いがこめられています。
また、ぶどうなどツルがあるものは月と人との繋がりを強くという縁起のいいお供えものだそうです。

収穫の季節「秋」の行事食

日本は四季に恵まれた自然豊かな国です。季節ごとに行事を行い、そこには必ず季節の食べ物や食べものに対する感謝の気持ちが表されています。このような食文化を知り、継承することも「食育」の重要なテーマです。9月は、「重陽の節句」「十五夜」「秋分の日」などの行事があります。「十五夜」については、上で触れたので、「重陽の節句」と「秋分の日」について見ていきます。

「重陽の節句」

この日は旧暦では10月頃になります。田畑の収穫が行われる時期で、豊作に感謝する意味をこめて、栗ご飯を炊いてお祝いしました。また、菊の花をお酒に浮かべて飲むという習慣もありました。秋の花である菊は花びらがたくさん重なっていることから、子たくさん、豊作などをあらわすおめでたい花とされており、浮かべて飲むことで邪気を払い、長生きを願ったのです。

「秋分の日」

春分の日、秋分の日を中日として、その前後3日間の1週間を「お彼岸」といいます。この期間にご先祖を供養すると極楽浄土に行くことができるといわれています。そのときにお供えるのが「ぼたもち」や「おはぎ」。「ぼたもち」と「おはぎ」は、蒸した餅米やお餅に、甘く煮た小豆のあんをまぶしたもの。同じものなのに呼び名が違います。お餅にまぶしたつぶあんを、春分のころには春に咲く大輪のボタンに例えて、秋分のころには同じくこの季節に咲きみだれている萩の花に見立てて「ぼたもち」「おはぎ」と呼ぶようになったのです。

美しい四季をめ、自然と収穫に感謝する日本の食文化を大切にしていきたいものです。

おとなの ぽんぽんニュース

2025.9



行事食で感じる 「日本の季節」

行事食には家族の幸福や健康への願い、自然の恵みへの感謝などの思いが込められています。昔は、特別な日（特別な食事をする日）を取り入れることで、季節感や生活のリズムを作っていました。

行事食を取り入れて、「日本の季節」を感じましょう。

食のことわざ

「小豆の豆腐」

豆腐はふつう大豆で作られます。このことわざは「あるはずのないもの」「あり得ない物」のたとえに使われます。

豆と言うと、大豆というのが定石で、小豆は重宝な食材であるにもかかわらず、大に対して小と軽んじられ、ずいぶん名前では損をしています。

小豆では豆腐はできなくても、小豆はあんとして和菓子にはなくてはならない原料として誰でもよく知っています。赤飯に使われたりもしますので、ハレの日には欠かせない食材です。小豆が活躍する行事食が「ぼたもち」や「おはぎ」、お月見団子にも合いますね。



名 阪 食 品 株式会社

<http://www.meihan-shokuhin.co.jp/>

〒330-0803 埼玉県さいたま市大宮区高鼻町1-25-1

Tel 048-650-6682 Fax 048-650-6683