

秋分の日



秋のお彼岸とは、秋分の日（9月 23 日）を挟んで前後3日間の計7日

間ことです。秋分の日のご先祖さまに感謝をする日です。

春のお彼岸では、ぼたんに由来するぼたもちをお供えしますが、

秋のお彼岸では、はぎに由来するおはぎをお供えします。




小豆は秋ごろに収穫されます。そのため、おはぎは皮が柔らかく、

香りのいい、収穫してすぐの小豆を使った粒あんを使います。一方、ぼたもちは貯蔵して古くなった小豆のため、硬い皮を取り除いて、あんこのみにして調理したこしあんを使います。

小豆の赤色にはおめでたいという意味があるため、ご先祖様を大切に思う気持ちの現れとしてお供えしたと言われています。



令和 3 年9月22日 (水)

| 材料 | 10個分量 | 作り方 |
|---|-------|---------------------------------------|
| 【おはぎ】 | | |
| もち米 | 2合 | ① もち米を研いで、米ぬかを落とす。 |
| 水 | 360ml | ② 1時間くらい浸水させる。 |
| 粒あん | 450g | ③ もち米を炊く。 |
|  | | ④ 炊きあがったら、粗熱をとり、手に水をつけながら俵型に形成する。 |
| | | ⑤ 粒あん 40gくらいを手のひらに広げて、成形したおこわをのせて、包む。 |
| | | ⑥ 水で濡らして硬く絞ったさらしておはぎを包み、形を整える。 |

