

皆様 こんにちは

2748 9/17

昨日、7年8ヶ月続いた安倍政権から菅政権に禪が渡されました。難題山積の中の船出となり、そのかじ取りに国民の生活や人生が大きく左右されます。

国民の経済格差が拡がり、コロナ禍の中、ロータリーの「四つのテスト」に合格する政権運営であって欲しいと切に願います。

嬉しいお知らせがあります。

関口会員が桜町病院から、25日に退院されご自宅に戻られるご予定とのことです。またご自宅から、zoomで参加するのを楽しみにされているとのことでした。来月の例会で顔を拝見するのが楽しみです。

さて、明後日19日・土曜日よりお彼岸です。時期でもありますので和菓子に関する話をひとつご紹介します。

なぜお彼岸に「おはぎ」や「ぼたもち」が食べられるようになったのでしょうか。

昔から赤という色には災難がふりかからないようにする魔除けの効果があるとされてきました。赤い小豆は五穀豊穡を象徴する米と組み合わせて祭事に用いられてきました。

邪気を払い、先祖の霊を慰めるために、お彼岸に「おはぎ」や「ぼたもち」が捧げられてきたということです。

さて、そこでよくある質問ですが、「おはぎ」と「ぼたもち」の違いは何でしょうか？

結論としては、地域によって違い、諸説あるため、明確な違いはわかりません。ただ、現在最有力とされているのは、物は同じですが、作る季節に咲く花によって名称が変わったという説です。

春は小豆を「牡丹の花」に見立てたことから、秋は秋の七草のひとつである「萩の花」と小豆の形が似ていることから「おはぎ」と呼ばれるようになったという説です。

この他にも、牡丹の花のように大きく豪華なのが「ぼたもち」、萩の花のように上品で小ぶりなのが「おはぎ」とする説。

米の種類で分けて、もち米で作られているのを「ぼたもち」、うるち米を使っているのを「おはぎ」と呼んでいる地域もあるようです。

また、「ぼたもち」は牡丹の花のようにつるりとした感じのこしあん、「おはぎ」は萩の花のようにつぶつぶした感じのつぶあんという説もあります。

そしてどちらも、炊くか蒸すかしたもち米をつぶすのですが、この潰す手加減によって、半殺しの粒が残る状態のものを「おはぎ」、皆殺しで粒が残らない滑らかな状態のものを「ぼたもち」と呼ぶ地域もあるそうです。

まあ、お彼岸の意味を考えれば、ご先祖様に感謝し、みんなでおいしくいただくことが大切なのだと思います。

和菓子屋の会長の時間は以上とさせていただきます。