

くらしのニュース 3月号

発行/苫小牧市市民生活部市民生活課 TEL0144-32-6306(直通)
市民生活課消費生活情報ホームページ <http://www.city.tomakomai.hokkaido.jp/kurashi/shohiseikatsu/seikatsubusshi/>

令和3年2月22日発行

おはぎ？ぼたもち？

お彼岸は、春と秋の年2回あります。
一般的には、春のお彼岸には「ぼたもち」が、秋のお彼岸には「おはぎ」が食べられるとされています。材料は共通しているのに、呼び方が違うのはなぜでしょうか？

ぼたもち
(牡丹餅)



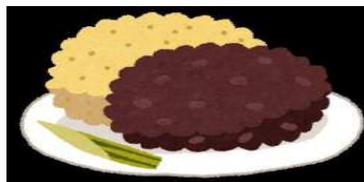
《由来》

春のお彼岸に食べられている「ぼたもち」の由来は「牡丹餅」です。春のお彼岸の頃は、牡丹の花が咲く時期で、その時期に食べられることからこう呼ばれ始めました。

《こしあん》

春は貯蔵していた小豆を使用して「ぼたもち」を作るため、古くなった小豆の硬い皮を取り除き、あんこのみにして調理するため、こしあんが使用されるのが基本とされています。

おはぎ
(御萩)



《由来》

秋のお彼岸に食べられている「おはぎ」の由来は「お萩」です。おはぎに使用する粒あんを秋に咲く萩の花に見立て、こう呼ばれるようになりました。

《つぶあん》

小豆は秋頃に収穫されるため、「おはぎ」は収穫してすぐの小豆を使って作られます。収穫したての小豆は香りもよく、皮も柔らかいので、粒あんで食べるとされています。