

牛木商事の

《第 10 号》

かってに かわらばん

3月20日は春のお彼岸ですね。

皆さんは何をお供えしますか？うちは白玉団子



です（^ ^）

一般的にはぼたもちでしょうか？

ところで“ぼたもち”と“おはぎ”の違いってご存じですか？



“ぼたもち”と“おはぎ”を漢字にすると
『牡丹餅』と『お萩』と書きます。

ぼたもちは、牡丹の季節、春のお彼岸に食べるもの、
おはぎは、萩の季節、秋のお彼岸に食べるものの事だそうです！

よって、春はぼたもち、秋はおはぎと春秋使い分けないといけないのですが、今は年中おはぎで通すお店が多いそうです。

今では保存技術の発達や品質改良により、一年中こしあんもつぶあんも食べられるようになったので、どっちがどっちと言ってもあまり意味がないのかもしれませんが、“こしあん”と“つぶあん”の違いは、
あんの材料である小豆の収穫時期に関係があるそうです！

春のお彼岸は、冬を越した小豆を使うことになるので、
固くなった皮をそのまま使っては食感が悪くなります。
そこで皮を取り除いた小豆を使うので、“こしあん”。



秋のお彼岸は、小豆の収穫時期とほぼ同じで、とれたての柔らかい小豆をあんにすることが出来、柔らかい皮も一緒につぶして使うので、“つぶあん”となるそうです。

ぼたもちとおはぎの歴史を思い、春のお彼岸にはこしあんのぼたもちを、秋のお彼岸にはつぶあんのおはぎを食べながら、季節の風情を感じるのもいかがでしょうか。

Q .では、池と沼の違いは...？

A .カッパがいるか、いないかだよ！

