

# 中秋の名月(9月17日)を楽しもう!

## STEP

中秋の名月とは、旧暦の8月15日の月のことです。旧暦では、7月～9月が秋とされているため、8月15日は丁度秋の真ん中となります。また、この時季は空が澄み渡り、月の高度も程よく眺められるため「名月」と呼ばれ、月見をする文化が生まれました。旧暦が用いられているため、来年は10月6日となります。



## ☆ 月見団子の種類 ☆



関東地方

誰もが知っている関東地方の月見団子は、まん丸のように見えますが、実は少しだけ潰れています。まん丸だと、枕団子(死者の枕元に供える団子)に似ていて縁起が悪いと言われていたからです。昔は、十五夜にちなんで1寸5分(約4.5cm)の大きさでした。

関西の月見団子は、しずく型の団子にあんこが巻いてあるのが特徴です。お供えの主流であった里芋や、雲がかかった月をイメージしているという説があります。



関西地方

その他、名古屋では茶・白・ピンクのしずく型がスタンダードです。3色の意味は、里芋の花が咲き(ピンク色)、実を結び(白色)、土の中から収穫する(茶色)様子を表しているのだそう。

また、静岡県では、上が少し凹んでいる『へそもち』、沖縄県では、塩茹でされた小豆がそのままお餅の周りに付いている『フチャギ』が主流となっています。



名古屋



静岡県



沖縄県

## ☆ 和菓子の簡単レシピ ☆

### さつまいものきんとん



- 材料(2人分)
- ・さつまいも.....100g
  - ・牛乳 .....大さじ2

■ 作り方

1. さつまいもは2cm角に切り、耐熱容器に並べ水をヒタヒタに入れる。電子レンジで15分ほど加熱する。
2. さつまいもが柔らかくなったら湯切りし、フォークなどで潰し、粗熱をとってから冷蔵庫で冷ます。
3. さつまいもが冷めたら、牛乳と混ぜ合わせる。
4. ラップを使い、一口大に形を整える。

### 抹茶のわらび餅



- 材料(2人分)
- 片栗粉・・・50g 抹茶砂糖
  - 砂糖・・・40g ・砂糖...小さじ2
  - 抹茶・・・小さじ1 ・抹茶...小さじ1

■ 作り方

1. 小鍋に抹茶と砂糖をふるい入れる。片栗粉を加えてさっと混ぜ、水2カップを加えてよく混ぜる。
2. 中火で熱しながら、耐熱性のへらで絶えず混ぜる。少し固まってきたら、弱火にしてさらに混ぜ続ける。
3. 生地が透き通ってきたら、氷水に生地を流し入れる。
4. 氷水の中で一口大にちぎり、水けをきって器に盛る。
5. 抹茶砂糖の材料を茶こしに入れ、ふるいながらかける。