

## お彼岸

2022.9.20 校長 西谷 秀幸

今週は、昨日と金曜日に祝日が2日間あります。

では、昨日、9月19日（月）は、何の日だったでしょう。正解は「敬老の日」です。家族や世の中のために長い間働いてきてくれた、おじいちゃん、おばあちゃんたちに感謝をして、長生きをお祝いする日です。

では、今度の金曜日、23日は、何の日でしょう。正解は、「秋分の日」です。「秋分の日」は1年間の中で、昼と夜の長さがだいたい同じになる日です。

ちなみに、昼の長さが一番長い「夏至」の日は、太陽が夜7時に沈んでいました。でも「秋分の日」の金曜日は、太陽が沈む時刻が夕方の5時37分です。ですから、これから昼の時間が短くなって、どんどん暗くなるのが早くなります。

この「秋分の日」は「お彼岸」と呼ばれる1週間の真ん中の日です。この時期に咲く赤い花を「彼岸花」といいます。また、この「お彼岸」の頃から涼しくなってくるため、「暑さ寒さも彼岸まで」という言葉もあります。

お彼岸は、「亡くなった人やご祖先様のことを思い出したり、お供え物をしたりして敬う日」のことで、たくさんの方がお墓参りに行きます。「秋分の日」は、その真ん中の日で、前と後ろの3日間ずつ、つまり、今日から来週の月曜日までが「お彼岸」です。もしかしたら、皆さんの家でもお墓参りに行く家があるかもしれませんね。

お墓参りに行くと、お供え物をします。では、昔から「お彼岸」の日にお供えをしたり、食べたりするものとして一番有名な物は何でしょう。

次の3つのうちから選んで、手を挙げてください。

- |          |      |       |
|----------|------|-------|
| ①紅白まんじゅう | ②おはぎ | ③月見団子 |
|----------|------|-------|

正解は、②の「おはぎ」です。

「おはぎ」のまわりに付いている「あんこ」は、「あずき」でできています。「あずき」は、赤飯とかお汁粉とかに入っている赤い色の豆です。この「あずき」の赤い色が、悪いことから守ってくれる効果があるといわれているため、江戸時代から「お彼岸」でお供えしたり、食べたりするようになったのです。

日本には、季節とともに昔から伝わる習慣があります。「お彼岸」に、お墓参りをしたり、「おはぎ」をお供えしたり、食べたり…。今は、そういうことをする家は少なくなりましたが、日本人として、ぜひ知っておいてほしいなと思います。

ところで、最後に、もう1枚写真を見せます。

これは、「ぼたもち」です。「おはぎ」と「ぼたもち」は、とてもよく似ていますね。実は、材料も同じで、今ではほとんど区別がつかないのですが、もともとはちょっと違ったのです。

では、いったいどんなところが違ったのでしょうか。ぜひ、教室で担任の先生から聞いてみてください。

これで朝会のお話を終わります。

(裏面に「先生方へ」があります)



## 〈先生方へ〉

先日は、校内研究・研究授業（1年）、学校公開（土曜授業プラン）、運動会の練習など、6日間、お疲れさまでした。今週は、祝日が2日間ある関係で3日間ですね。

さて、今の子どもたちは、祝日や季節の行事、昔から伝わる習慣などについて、耳にしたり、体験したりする機会が少なくなっています。そのため、学校で意図的に教えていく必要があると思います、児童朝会で取り上げるようにしています。

「暑さ寒さも彼岸まで」という慣用句がありますが、近年の秋は「お彼岸が過ぎても残暑が厳しい」ことも多く、過去には秋を飛び越えて冬になってしまった年もありました。また、10代・20代の若者は、自然の変化よりも、コンビニの商品やレストランのメニューを通して、秋という季節感を感じる人が増えているそうです。

今回の「おはぎ」と「ぼたもち」についても諸説あるようですが、「おはぎ」と「ぼたもち」の歴史を調べ、秋のお彼岸には「つぶあん」の「おはぎ」を、春のお彼岸には「こしあん」の「ぼたもち」をいただきながら、季節の風情を感じたいものですね。学級の実態に合わせて、補足などをお願いします。

### 【資料1】 日の出・日の入・夏至・冬至の時刻（東京）

以下は、令和4年の「日の出・日の入」時刻と「昼の長さ」です。

	日付	日の出	日の入	昼の時間
春分の日	3月21日	5時44分	17時53分	12時間09分
夏至	6月21日	4時25分	19時00分	14時間35分
秋分の日	9月23日	5時29分	17時37分	12時間08分
冬至	12月22日	6時47分	16時32分	9時間45分

### 【資料2】 「おはぎ」と「ぼたもち」の違い

お彼岸のお供えものの定番といえば「おはぎ」や「ぼたもち」。いずれも、もち米とうるち米を混ぜて炊き、適度につぶして丸めたものをあんこで包んだ和菓子ですが、季節によって呼び名や作り方が変わります。その違いはというと…。

#### 【おはぎ】

- 秋は、「萩」の花にちなんで、「おはぎ」（御萩）といいます。
- 「萩」の花は小さくてやや細長いため「おはぎ」は小ぶりで俵の形に作ります。
- 材料となるあずきは、秋に収穫されます。採れたてで柔らかいあずきが使える。秋は、柔らかい皮も一緒につぶして使うので「つぶあん」を使用しました。

#### 【ぼたもち】

- 春に咲く「牡丹」の花にちなみ、春は「ぼたもち」（「牡丹餅」）といいます。
- 牡丹は大きくて丸い花。そこで「ぼたもち」は大きめで丸い形に作ります。
- 材料のあずきは秋に収穫されるので、冬を越した春は、固くなって食感が悪くなります。そこで皮を取って「こしあん」にして使っていました。

以上のように、本来は春と秋で区別し、秋の「おはぎ」は「つぶあん」で、春の「ぼたもち」は「こしあん」だったのです。しかし、現在は、保存技術の発達や品種改良により、春でも皮のまま使うことができるあずきが登場し、こうした違いにこだわらないものが多くなりました。