

お彼岸 ～「つぶあん」と「こしあん」、どちらが「おはぎ」でどちらが「ぼたもち」?～

2023.9.19 校長 西谷 秀幸

昨日、9月18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。

今週は、23日（土）も祝日です。9月23日は何の日でしょうか。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、6月21日は、太陽が夜7時に沈んでいました。それに対して、今度の土曜日「秋分の日」は、太陽が沈む時刻が夕方の5時38分です。ですから、これから昼の時間が短くなって、暗くなるのが早くなっていきます。

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「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」という言葉があります。しかし、今年は未だに暑い日が続いているので、「暑さ寒さも彼岸まで」という言葉は、だんだん昔の話で今の時代には合わなくなっているかもしれませんね。

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、明日から来週の火曜日までが「お彼岸」になります。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。昔から、9月の秋の「お彼岸」の日には、「おはぎ」をお供えをしたり、食べたりしていました。秋に咲く「萩」の花に見立てて「おはぎ」が作られました。

また、「お彼岸」は3月にもあり、春の「お彼岸」の日には、「ぼたもち」をお供えしたり食べたりしていました。春に咲く「牡丹」の花に見立てて、「ぼたもち」が作られました。

「おはぎ」も「ぼたもち」も、どちらもまわりに「あんこ」が付いていて、その「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。

では、次のどちらが「おはぎ」で、どちらが「ぼたもち」でしょうか。

正解は、つぶあんが付いている方が「おはぎ」、こしあんが付いている方が「ぼたもち」です。

秋は、収穫したばかりで小豆の皮が柔らかいから、皮ごと食べられる「つぶあん」で、春になると時間がたって小豆の皮が固くなるから、皮を取り除いた「こしあん」をお餅に付けたと言われています。

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。

これで朝会の話が終わります。

（裏面に「先生方へ」があります）



〈先生方へ〉

先日は、学びのエリア研修会、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。

さて、今の子供たちは、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、朝会で取り上げるようにしています。今回の「お彼岸」についても毎年話題にしていますが、少しずつ内容をリニューアルす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。今年も、夏からの猛暑続きで、例年以上に暑い日が9月になっても続いています。このままでは、美しい日本の四季は無くなってしまわないか、心配ですね。

ちなみに、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」については、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5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38分	12時間09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。