

# 新鮮！情報便



【<タイトルエリア>…第43号】

発行:東京海上日動 代理店 エコー保険

<<<<<巻頭言エリア>>>>>

INDEX-----

時の話題「ぼた餅」

ちょっとしたことわざ「ぼた餅にちなんだことわざ」

-----

春分の日、秋分の日を中心とした7日間を「彼岸(彼岸会)」と言います。お彼岸には「お餅に小豆餡を絡ませたもの」を食べますが、季節により名前が変わり、春のお彼岸には「ぼた餅」、秋のお彼岸には「おはぎ」と呼びます。

春のお彼岸に食べる「ぼた餅」は、小豆の粒をその季節に咲く牡丹に見立てた「牡丹餅」が転じて「ぼた餅」になったと言われています。一方、秋のお彼岸に食べる「おはぎ」は、萩の季節に食べるので、あずきの粒を萩の花に見立てています。もともとは「はぎ餅」と呼ばれていましたが、宮中の女官が「お」を付けて「おはぎ」と呼んだのが名前の由来とも言われます。

あずきは古くから邪気を払う食べ物として信じられていました。あずきの赤色には災難が身に降りかからないようにする厄除けのおまじないの効果があるとして、江戸時代以降、お彼岸や四十九日の忌明けに食べる風習が定着したと考えられています。

「ぼた餅」と「おはぎ」に違いはあるのでしょうか。

<形>

牡丹の花をかたどった「ぼた餅」は大きく丸く豪華に作られ、「おはぎ」は萩の小さい赤紫色の花をかたどって小ぶりで長めに作られます。

<小豆餡>

「ぼた餅」が粒あんで、「おはぎ」がこしあんで作られるイメージがありますが、元々は逆だったのではとする説もあります。

その説によると、秋のお彼岸の時期は小豆の収穫時期で、獲れたての柔らかい小豆が使えるので、皮も一緒につぶしてつぶあんを作ります。冬を越した皮の硬い小豆を使う春のお彼岸の時期は、食感を良くする為に皮を取り除いて作るので、こしあんとなるそうです。

<お餅>

「ぼた餅」は撞いて餅にしており、「おはぎ」はご飯(餅米を握ったもの)を使用するのが一般的です。

しかし、現在では、違いはほとんどなくなっているそうです。

今年の春分の日は3月20日ですが、春分の日は毎年違います。天文学的には、太陽の通り道である「黄道」と地球の赤道を天まで延長した「天の赤道」とが交わる2点(春分点・秋分点)の上を太陽が通過する瞬間を「春分」、「秋分」と定義しており、その日のことを「春分の日」「秋分の日」と呼んでいます。地球の運行状態などが変わらないと仮定すれば、一定の計算式で将来の春分の日、秋分の日を計算することも可能です。

祝日としての「春分の日」は国立天文台が作成する暦象年表に基づいて閣議で決定され、前年の2月1日に官報に掲載して公報されることによって正式に決まります。ちなみに来年の春分の日も3月20日となっています。

まもなくお彼岸です。「ぼた餅」を食べて春を迎えましょう。

ちょっとしたことわざ～「ぼた餅」にちなんだことわざ

ぼた餅にちなんだことわざをご紹介します。

「棚からぼた餅」

思いがけず幸運がめぐってくること。何の苦勞もせずに幸運が手に入ること。

「夢にぼた餅」

夢ではないかと疑いたくなるような幸運が舞い込んでくること。

「夜食過ぎてのぼた餅」

夕飯が済んで満腹な時にぼた餅をもらってもうれしくない、ありがたみが薄いこと。時期が過ぎてしまって値打ちが下がること。

いずれにしても「ぼた餅」は幸運の証、有難いものの象徴のようです。

<<<< 編集後記エリア >>>>