

お月見のお供え

旧暦の8月15日は現在の9月18日前後で満月にあたります。この日を「十五夜」と呼び、満月にはお団子や野菜を供えて月を觀賞し、秋の収穫を報告しました。

縁側や縁台にすすきを飾り、月見団子、きぬかつぎ、枝豆などを供えました。満月の光にあてて夜露のついたものを食べると、自然の生命力が体内に宿って長生きできると伝えられ、月が昇り夜露がついたお供えを下げて食べました。このため、茹でたり、蒸したりしたすぐ食べられるものを供えていました。また、すすきは神の目印といわれ、一緒に供えました。

お月見だんご

◆ 材料

上新粉	200g
砂糖	少々



◆ 作り方

- ① 上新粉に砂糖を少々加えながら混ぜ合わせる。
- ② 熱湯を加えながら、手早く耳たぶくらいの硬さにこねる。
- ③ ②をピンポン玉くらいの大きさに丸め、たっぷりの湯で茹でる。浮き上がってから4～5分茹でて取り出したら冷ます。

きぬかつぎ

◆ 材料

里芋	4～5個
塩	少々

◆ 作り方

- ① 里芋は皮付きのまま茹でて、塩を加えて余熱で蒸らす。
 - ② 芋の上部に包丁で切り込みを入れ、皮をつまんで剥く。
- ※この地域では味噌ダレで食べることも多い

協力：農村輝きネットしんしろ