

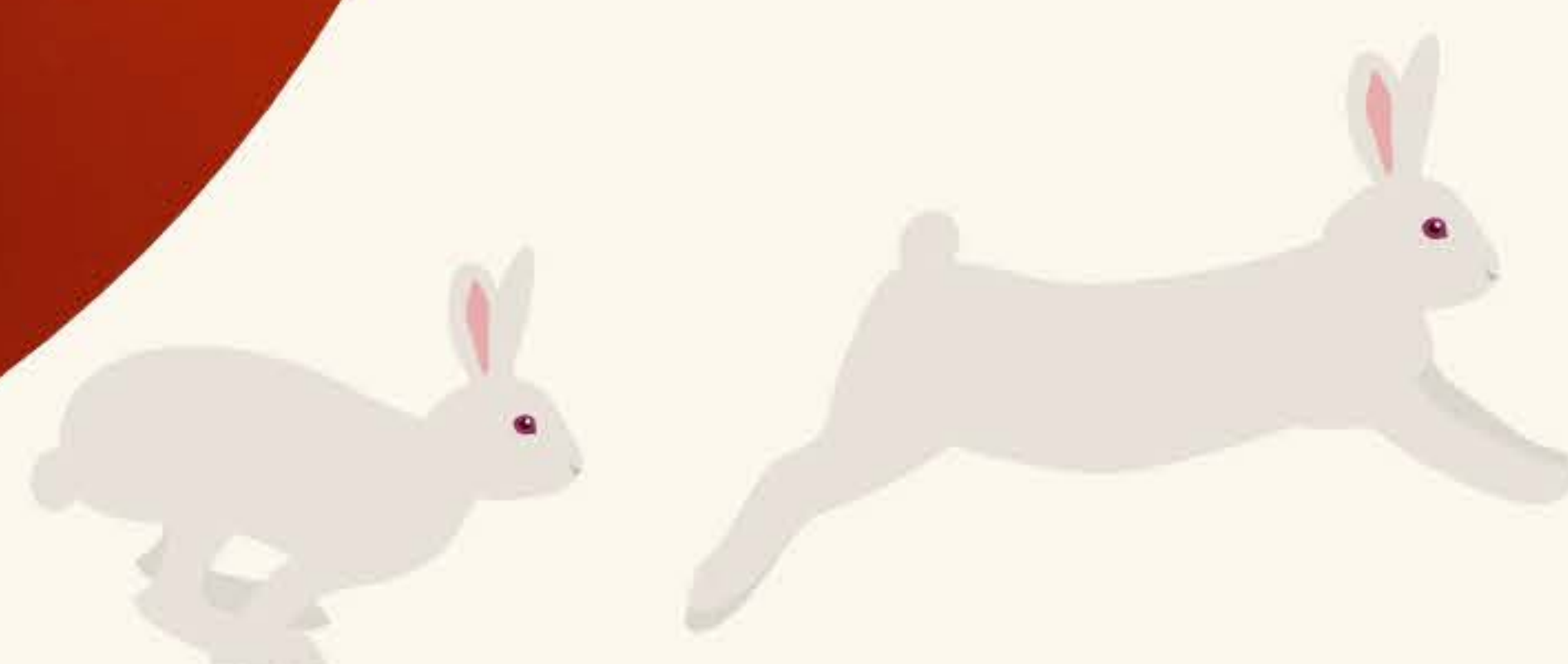
日本の

年中行事と食

3



十五夜と
お月見団子



四季折々に行われる日本の年中行事に関連する「食」を紹介する連載企画。第3回は、秋の風物詩・十五夜と、お供えに欠かせない「お月見団子」を紹介します。



十五夜とは？



9月中旬頃（旧暦8月15日）に満月を愛でる伝統行事です。その由来や、お供えものであるお月見団子について案内します。

監修：（一社）和食文化国民会議



❖ 中国の「中秋節」に由来する秋の名月を愛でる行事

十五夜とは本来、旧暦の毎月15日の夜のことをいいます。旧暦とは月の満ち欠けを基準とする太陰太陽暦のことで、新月から満月になり、欠けるまでを1ヶ月と数えます。旧暦の8月15日は現在使われている新暦の9月中旬から10月上旬にあたり、澄み渡る秋の夜空に月がきれいに見える頃です。中国では唐の時代から、月を愛で、家族の幸福を祝う行事「中秋節」が旧暦8月15日に行われてきました。この風習が平安時代に日本へ伝わり、十五夜のお月見が行われるようになったといわれています。

十五夜の月は「中秋の名月」とも呼ばれます。これは秋である旧暦7月から9月を、「孟秋（初秋）」「仲秋」「晩秋」の3つの時期に分けたことに由来します。中でも美しい満月は仲秋に多いことから、「中秋の名月」と呼ばれるようになったと伝わります。

❖ 月に見立てた団子を飾り、米の収穫感謝や豊作を祈願



十五夜にお月見団子を食べられるようになったのは、江戸時代からとされます。米の収穫時期と重なるため、満月に見立てた団子を作り、農耕の神であり月の神である「月読命（つくよみのみこと）」に、収穫の感謝と翌年の豊作を祈願しました。団子をピラミッド型に並べるのは感謝や願いを月まで届けるという理由からです。

❖ 外巻きのあんや独特の形など、地方色豊かなお月見団子

お月見団子は地方によってさまざま。関東地方や関西地方では白く丸いお月見団子が食べられますが、実は関東地方の団子の中にはやや潰れているものもあります。

これは、まん丸の団子は死者の枕元に供える枕団子を思い起こさせるとされ、昔から避けられてきたためです。

また、関西地方の中でもともとお月見団子ではなく里芋がお供えされていた風習があった地域では、里芋に似た長細い形の餅にあんを巻きつけたものをいただく地域もあるようです。

名古屋では里芋をイメージした茶色、皮をむいた里芋に似せた白、そして子どもが喜ぶピンクの三色団子が多く食べられます。

静岡では中央がへこんだ「へそもち」と呼ばれる月見団子が親しまれており、真ん中のくぼみにあんをのせて味わうのが特徴です。

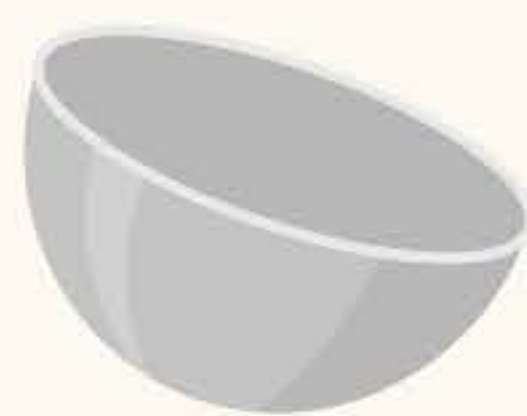
沖縄では小豆に魔除けの意味があることから、小判型や俵型の餅に軽く塩茹でをした小豆をそのままぶした、「フチャギ」と呼ばれるお月見団子が供えられます。



名古屋で親しまれるしずく型の三色団子



お月見団子



京菓子の老舗「鶴屋吉信（「吉」は、つちよし）」に教わる関西風のお月見団子。中秋の名月の別名“芋名月”の由来となった里芋をイメージして作ってみましょう。



山本果穂さん

銘菓・京観世や柚餅で知られる1803年創業の「鶴屋吉信（「吉」は、つちよし）」製造部 上用・生菓子担当。商品開発から製造に携わっている。
「時季限定の薯蕷饅頭・月兎もおすすめてです！」

材料

10個分

上白糖	150グラム	餅粉	35グラム
小麦粉	35グラム	水	85グラム
上用粉または上新粉	35グラム	こしあん（市販品）	200グラム

作り方

1



上白糖から餅粉までをボウルに入れ、手でよく混ぜてからふるいにかける。

2



1に水を加えて、泡だて器で練る。表面がなめらかになるまで練ることがポイント。

3



2をまとめて濡らした布巾の上にあけ、蒸し器などで約30分蒸す。蒸しているあいだ、こしあんを20グラムずつに分けて丸めておく。

4



蒸しあがった生地を、蒸した際に敷いていた布巾を使って数分こねる。生地につやが出てきたら、30グラムずつに切り分ける。

5



4を丸め、楕円形に整えて並べておく。くっつかないようにクッキングシートを敷いたバットを用意しておくとい。

6



3で分けたこしあんを両手で包み、こすり合わせるように伸ばす。写真のように細長い楕円形に成形する。

7



5の中央に巻きつけるように6をかぶせて形を整える。

取材協力 鶴屋吉信（「吉」は、つちよし）



所在地 京都府京都市上京区今出川通堀川西入ル

電話 075-441-0105

営業時間 9：00～18：00

定休日 水曜日

URL www.tsuruyayoshinobu.jp



次回のテーマは

大晦日と年越しそば

お楽しみに！

