

お月見料理



メニュー

さんまご飯、牛乳、月見団子汁、磯香和え、月見ゼリー

今年の十五夜は10月1日です。十五夜とは1年の中で最もきれいと言われる月を鑑賞しながら、食べ物の収穫に感謝したり、次の年の豊作祈願をしたりする行事です。今日の月見団子汁は、白玉団子を満月に見立てた料理です。

十五夜の日に団子をお供えするようになったのは江戸時代からでした。団子をお供えした理由は、十五夜がお米の収穫時期に重なっていたため、米粉で月に見立てて団子を作ったことがきっかけだそうです。団子をピラミッドのように積み上げるのは、収穫の感謝、次の年の豊作祈願の気持ちを月まで届けようという意図からでした。また、昔の人はお供えした月見団子を食べると月の力を分けてもらい、健康と幸せを得ることができると信じていました。今夜、きれいな月が見られるといいですね♪