

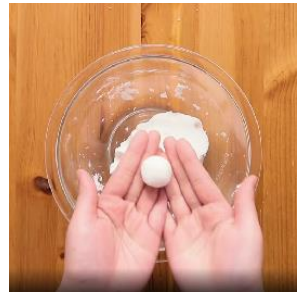
9/9 (金) お月見団子クッキング



〈材料 15個分〉
 団子粉 100g
 水 80ml
 お湯 適量
 冷水 適量

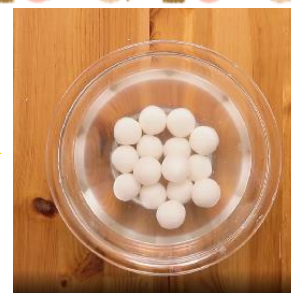


〈作り方〉



①ボウルに団子粉、水を加えてよく練る。

②耳たぶの固さになったら15等分にして丸める。



③沸騰したお湯に②を入れ、浮き上がってきたから3分程ゆでたらお湯を切り、冷水にさらし冷ます。

④水気を切り、器に盛り付けたら完成。



旧暦では8月15日の満月のことを、中秋の名月或いは十五夜と呼びます。令和4年の中秋の名月は9月10日(土)です。この日は古くから団子を、満月に見立てて丸め、月がよく見える場所に台を置き、三方(さんぼう)や大皿に15個の団子をうず高く盛ります。秋に収穫を迎える野菜と共に背の高いすすきを飾るのは、すすきが神さまの降り立つ依代(よりしろ)とされているからです。これは正月の門松と同じ意味ですね。

江戸時代にお月見が広く広まったのは、十五夜がちょうど米の収穫時期に近く、とれたての米を団子にして収穫を祝ったからだそうです。昔から日本人はお月見を好み、親しんできました。その名残りから、卵の黄身を満月に見立てて、月見うどんや月見そば、月見バーガーがある訳です。月の光は昔も今も人々の心の平安のよりどころのようです。こねこねが大好きな3、4、5歳児が丸めて作ります。お月様もビックリのお団子が出来ると嬉しいです 😊 (こ)