

似ているぼた餅とおはぎの違いは??

春のお彼岸は「春分の日」を中日として前後3日間が「お彼岸」の期間とされています。お彼岸はご先祖様を供養するのが目的ですから、春と秋に大きな違いはありません。違いがあるとすると、お供えする食べ物やお花が異なるという点です。春彼岸では「ぼたもち」、秋彼岸では「おはぎ」をお供えします。一見同じようなぼた餅とおはぎですが何が違うのでしょうか?調べるといくつか所説が出てきたので紹介します



栄養だより

2024年3月
第149号
発行 万寿苑栄養課

～ぼた餅とおはぎの違いの所説～

●諸説1:「ぼたもち」と「おはぎ」では、大きさが違う説

春に咲く「牡丹(ぼたん)」の花を見立て、大きく豪華に、どかっと丸いのが「ぼたもち」、秋に咲く「萩(はぎ)」の花を見立て、小さくしとやかな感じで俵型のものが「おはぎ」という。

●諸説2:「ぼたもち」と「おはぎ」では、コメが違う説

「ぼたもち」はもち米、「おはぎ」はうるち米で、主たるお米の種類が異なるという。

●諸説3:「ぼたもち」と「おはぎ」では、あんこの違いによって、呼び名が変わるという説。

こしあんを用いているのが「ぼたもち」。つぶあんを用いているのが「おはぎ」とのこと。

これは、あんの材料となる小豆の収穫時期に由来すると言われています。

小豆は秋に収穫されるため、秋に食べる「おはぎ」はとれたての小豆を使われ、粒のままでも皮も柔らかく食べられるのです。ところが、春になると、小豆も時間が経って固くなるため、こしてからあんを作るため、「ぼたもち」にはこしあんを使うと言われています。

このほか、牡丹の花らしく、「ぼたもち」はこしあんのつるりとした感じ、

萩の花らしく、「おはぎ」はあずきをつぶつぶした感じ(おもちのつき加減も粒が残ってる)という説もあります。

「春分の日」に今回粒あん使用のおやつなので「おはぎ」との名称で提供されますが年に数回しか登場しないのでお楽しみに~(@^)/~



3月のピックアップメニュー!

| | | | | |
|---------------|---------------|------------------|--------------------|----------------|
| | | | | 1 赤飯 |
| 3 ひな寿司 | ひな祭り | 6 ドライカレー | 7 ロールキャベツ | |
| | 12 かやくご飯 | | 14 NEW 青ネギのべた焼き | 16 ぶい大根 |
| 18 台湾風焼きそば | 19 NEW カツ皿 | 20 おはぎ | | |
| | | 27 季節の天ぷら | | |