

こんにちは婦人会「さくら」です

三月も半ばが過ぎ、寒さの中にも春を感じる頃となりました。我が家の狭い庭にも（適当に気に入った花や木を植えていますので、庭としてのまとまりはありませんが）、水仙、ハナニラ、クリスマスローズ、ランキュラス、そして編集人の好きなヒマラヤユキノシタがピンクの花を咲かせています。そうそう桜の開花宣言も出されましたね。待望の春はもうすぐです。桜が咲く頃は、花冷えの季節でもありますのでご自愛ください。

～婦人会・暮らしのエッセンス～

季節によって呼び名が変わる和菓子「ぼたもちとおはぎ」のお話です。春のお彼岸は、牡丹の季節なので牡丹の花に見立てて「牡丹餅」、秋のお彼岸は、萩の季節なので萩の花に見立てて「お萩」と呼ばれ、お彼岸の時期に咲く花の名前に由来されているそうです。お彼岸におはぎやぼたもちを食べるようになったのは、江戸時代の初期で砂糖は超高級品でした。小豆は^{まめ}魔滅として、魔除けの効果があると信じられていて、邪気を払うものとして、ご先祖さまの供養に用いられていたそうです。ご先祖さまを想う、とっておきのお供え物という意味が込められていたようです。



インターネット引用



婦人会「さくら」

平成28年3月22日

第170号