

皆さま、元気でお過ごしでしょうか？

暮らしと住まいを快適にするためのちょっと役立つ情報をお届けします。

今回のテーマは「秋のお月見」です。今年は、9月27日(日)が十五夜にあたります。

## 秋のお月見

太鼓の昔から日本人が愛してやまない秋の月。  
そんな夜にまつわるお話を一部、ご紹介します。

### お月見がもっと楽しくなる月のお話

### 十五夜からわかる、感情豊かな日本人の心

#### 十五夜って？

十五夜(中秋の名月)は旧暦8月15日の月。「中秋の名月」と言うのは旧暦の秋7～9月のちょうど真ん中にあたるから。この頃になると初秋の嵐や雨が過ぎ、大陸からの冷たい空気で空が晴れます。夜には美しく澄んだ月が見られ、その月を愛でる風雅な宴がやがて収穫祭と結びつき、お月見の風習となりました。

#### 月うさぎの話

空腹と疲れで行き倒れた老人を元気づけるため、火に飛び込んで自らを食糧として捧げた献身的なうさぎがいました。帝釈天だったその老人は、その行いを皆のお手本にしようとうさぎを天に昇らせたという伝説があります。月は慈愛の象徴なのです。

#### さまざまなお月見

十五夜の他のお月見には、十三夜、十日夜があります。十三夜は旧暦9月13日。十五夜に次いで美しい月と言われています。十日夜は旧暦10月10日に行われるお月見ですが収穫を祝うお祭りでもあります。この3晩とも晴れると、縁起がいいとされています。



お月見のしかた  
月見だんごの供え方、知っていましたか？



お月見、よもやま話  
お月見にまつわる逸話のあれこれ

- ①月見だんごは十五にちなみ一寸五分の大きさに丸め、ほんの少しつぶします。
- ②三方に白い紙を敷きその上にだんごを盛ります。お盆やお皿でもOK。
- ③15個のだんごを下から9, 4, 2個と3段に盛ります。

一寸五分  
(4.5cm)



お月見から見えるところに、ススキや野菜は左、だんごは右。



#### お供えものは食べていい？

お供えものはむしろ食べるほうが良いとされます。感謝の気持ちをこめてお供えした後、いただきます。

#### 嫁入り前は月見だんごを食べるな!?

月見だんごを食べると子宝に恵まれると言われ、嫁入り前の娘は月見だんごを食べてはいけないとされる地域もあるそうです。

何となく過ぎていたけれど、こうして同じ月を日本人が太古の昔から眺め愛してきたものだと考えると、お月見の夜もいっそう心豊かに過ごせるのではないのでしょうか。

### だんごの粉と水だけで作る!簡単レシピのご紹介です。

お団子を丸める作業は、小さなお子様も楽しんで出来ます。ぜひ、ご家族で楽しみながら作ってみてください。



#### 【材料】(約15個分)

・だんご粉120g ・水80~90cc  
(上新粉を使う場合は熱湯を使います。)

#### 【用意するもの】

・お団子をゆでる鍋  
・冷水をいれたボウル ・バット

#### 【作り方】

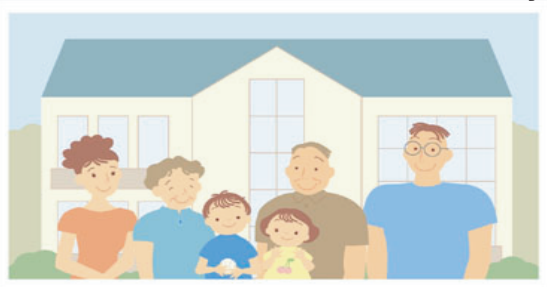
①だんご粉に水を混ぜ、耳たぶの硬さになるように良くこねます。  
※甘いお団子がいい場合は、砂糖を加えてこねてください。

②こねた生地を15等分にしたら手のひらの上で転がすようにして形を整えます。

③たっぷりのお湯を沸かし、沸騰したところに、  
②を入れます。団子が浮き上がってきたら、そのまま2~3分ゆでます。

④ゆで上がった団子を冷水にさらします。

⑤冷えたお団子をバットにとって風にあてます。  
※うちわなどで扇ぐと、テリが出ます。



TOYAスマイル倶楽部事務局  
今治市玉川町中村甲677-7  
有限会社十弥工務店内  
TEL (0898)36-8182  
FAX (0898)36-8183  
E-mail : toya-info@toya.co.jp