



ims

通信



2025年 3月号

花の蕾もほころぶ季節となりましたが、皆さまお健やかに過ごしてでしょうか。
今月号ではお彼岸の行事食についての雑学をお伝えします。

お彼岸の行事食の意味

お彼岸の行事食としては、春のお彼岸はぼた餅、秋のお彼岸はおはぎが知られています。
ぼた餅とお萩は、何れもち米をあんでくるんだもので、基本的には同じ菓子です。
それでも、ぼた餅とおはぎではいくつかの違いがあります。
なお、米は五穀豊穡を願う、小豆は赤い色から魔除けの力があると、
それぞれに深い意味が込められています。

ぼたもちとおはぎの違いを見分ける4つのポイント

【ぼたもちとおはぎの違い1 季節】

ぼたもちとおはぎの最大の違いは季節です。
春に売られるのがぼたもち(牡丹餅)、秋に売られているのがおはぎ(お萩)です。
春は牡丹の花が咲き、秋は萩の花が咲きます。
そこで、牡丹の花に見立てて作られたのがぼたもちで、
萩の花に見立てて作られたのがおはぎです。

【ぼたもちとおはぎの違い2 大きさや形】

ぼたもち(牡丹餅)は牡丹の花に見立てたものですが、牡丹は大きく丸い花を咲かせます。
したがって、それを模したぼたもち丸型で大きく作られます。
一方、おはぎ(お萩)は萩の花に見立てたもので、萩は小ぶりで細長い花を咲かせます。
そのため、おはぎは細長く作られ(俵型)で小ぶりという特徴があります。

【ぼたもちとおはぎの違い3 あんこ】

あんこは、つぶあんとしあんがあります。ぼたもちとおはぎではあんこにも違いがあり、
ぼたもちはしあん、おはぎはつぶあんが一般的です。
あんこの原料となる小豆は秋に収穫されます。
収穫後、冬を越した小豆は皮が固くなっているため表皮を除いてあんこを作ります。
そのため、春のぼたもちはしあんで作られます。
一方、収穫したばかりの小豆は柔らかいため皮も一緒につぶすことができます。
そのため、秋のおはぎはつぶあんで作られています。

【ぼたもちとおはぎの違い4 もち米】

ぼたもちとおはぎは、もち米を使うのが一般的です。
ただし、春のぼたもちもち米の形が見えなくなるまでついた「お餅」であるのに対して、
秋のおはぎはもち米の粒を残しているのが特徴です。

【七十二候】

七十二候(しちじゅうにこう)は、
二十四節気をそれぞれ3つずつの季節に分けたもので1年では72の季節になります。
自然に目を向けると、四季折々の季節の移り変わりを感じることができます！
毎月一緒に季節の移り変わりを感じましょう！
《今月の七十二候》 菜虫化蝶(なむしちょうとなる) 3/15~3/19頃
七十二候が啓蟄の末候に変わり、菜虫が蝶になり、飛び交い始める頃となりました。
菜虫とは、大根や蕪などの葉を食べる青虫のことで、一般的には蝶の幼虫などを指します。
菜の花が咲いて、蝶が舞い始めると、いよいよ本格的な春の到来です。

インスタ、ブログはじめました!!

ims 社員の日々の出来事やつぶやき、
情報提供など様々な内容を配信しております。
毎日更新中! 下記よりご覧いただけます!

ブログ



インスタ



災害時・緊急時含め弊社から
情報提供をさせていただきます。

メールアドレス

ご登録の際は、
本文へお名前(フルネーム)をご入
力下さい!

弊社HP



メールアドレス



〒239-0835 横須賀市佐原1-10-1
有限会社 ims (アイエムエス)
TEL:046-838-5522 FAX:046-838-5533