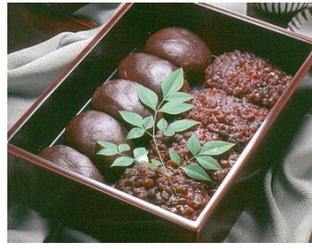


「牡丹餅」と「お萩」



牡丹餅とお萩は基本的には同じ食べ物で、違うところは食べる時期です。

漢字にしてみると一目瞭然。牡丹の季節のお彼岸に食べるので牡丹餅。一方で萩の季節のお彼岸に食べるのでお萩。お彼岸に食べる風習が定着したのは江戸時代頃で、お彼岸や四十九日の弔明けに食べていたようです。赤色の小豆には災難が身に降りかからないようにという意味があり、古くから邪気を祓う食べ物としての信仰が先祖の供養と結びついたとされています。また、「暑さ寒さも彼岸まで」と言われているように、春の彼岸は農作業が始まる時期、秋の彼岸は収穫の時期にあたります。春には収穫をもたらす神様を迎えるため牡丹餅を、秋には収穫を感謝してお萩をお供えしたとも言われています。

秋は、小豆の収穫時期で取れたての柔らかい小豆をあんにするので、柔らかい皮も一緒に潰して使います。しかし、春の彼岸には冬を越すので、皮が硬くなった小豆を使います、当然固い皮をそのまま使っては食感が悪くなるので、皮を取り除いた小豆、こしあんになるという訳です。

現在では保存技術が優れているので、いつでもこし餡だろうとつぶ餡だろうと揃うので季節の風情はなくなってしまい、牡丹餅・お萩の意味が失われつつあるようです。日本の心を忘れないようにしないとイケないですね。

