

🍡月見団子🍡 ～色とりどりのソースを添えて～ 10月

旧暦8月15日の「十五夜」(9～10月)、旧暦9月13日の「十三夜」(10～11月)には、きれいな月を見ることができません。十五夜は中国で始まった風習ですが、十三夜は日本で始まった風習です。どちらも見られるといいですね。

十五夜は「芋名月」、十三夜は「豆名月」や「栗名月」とも呼ばれます。…何だかお腹が空いてきますね。

さて、十五夜や十三夜には、月に団子を供えます。今回は上新粉でお団子を作ってみましょう。混ぜて丸めて茹でるだけ！味付けは、和菓子では定番の黒蜜・きなこをはじめ、果物のジャム、思い切ってチョコレートソースなんて試してみたいかがでしょうか？

きれいな月を見ながら、感謝していただきましょう。ウサギさんに横取りされませんように。



材料(30 個程度分)

□上新粉	200g
□砂糖	20g
□熱湯	180cc
□黒蜜・きなこ	お好みで
□いちごジャム・マーマレードジャム・ チョコレートソース など	お好みで

作り方

- (1) 上新粉と砂糖を混ぜ合わせる。
- (2) 火傷に注意しながら熱湯を注ぎ、へら等で混ぜる。
- (3) 一口大に丸くこねる。
- (4) 沸騰したお湯に入れて4分ほど茹で、冷水にさらす。
- (5) ざるにあげて水気を切る。
- (6) お皿(あれば※三方)に盛り付ける。
盛り付け方については諸説あり。
 - ・ 十三夜なら、1段目に9個(3×3)、2段目に4個(2×2)を盛る。
 - ・ 十五夜なら、十三夜の盛り方に加え、3段目に2個を盛る(神事では、正面から見て縦に2個)。
- (7) お好みの味をつけて楽しむ。

※三方…神道の神事で使われる台