

9

月

21

日は、

??

今日は何の日



十五夜

です!

十五夜とは?

旧暦の8月15日の夜、1年で最も美しいといわれる満月を鑑賞しながら、月見団子を食べ、すすきを供える日。

旧暦の秋(7月~9月)の真ん中頃に行われるため、別名「中秋の名月」とも呼ばれます。

2021年の十五夜は、9月21日です。



平安時代から続く伝統的な行事!

十五夜の由来は、中国で行われていた「中秋節」というお月見の行事です。満月に似た“月餅”というお菓子を食べたり、提灯に火を灯したりする風習がありました。

日本へ伝わったのは平安時代です。最初は貴族だけの行事で、月見をしながらお酒を飲んだり、船の上で詩を詠み楽器を弾くなどして楽しんでいました。

庶民の間に広まったのは江戸時代です。十五夜の時期は秋の収穫期であるため、平安時代の貴族とは異なり、作物を無事収穫できたことに感謝する“収穫祭”の意味合いが強いものでした。別名「芋名月」とも呼ばれ、収穫した芋などを供えたり、食べたりしていました。

十五夜のお供え物と由来について



月見団子を食べる風習は、江戸時代から。穀物を無事収穫できたことに感謝し、来年の豊作を願って、お月様に見立てて作ったお団子を供え、食べていました。



里芋や栗など、十五夜の時期に収穫された農作物を供え、豊作に感謝していました。お供えをした後は、里芋を蒸して上の部分だけ皮を剥いた状態にする料理、“きぬかつぎ”を作って食べていました。



葉の部分に鋭い切り口を持つススキは、昔から「魔除け」の力があると信じられてきました。来年の豊作を願い、災いから収穫物を守るためにススキを供えていました。

今月のおすすめ商品はコレ!

月見だんご(素甘2ヶ入)(素甘3ヶ入)



【商品名】 月見だんご(素甘2ヶ入) (素甘3ヶ入)
【商品規格】 素甘2ヶ入: 20g×40個×6袋
 素甘3ヶ入: 30g×40個×5袋 (1ヶあたり10g)
【アレルギー(28品目)】 なし
【調理法】 自然解凍で、中心部まで軟らかくなったらお召し上がりください。
【原料配合】
 上新粉40.66%(愛知県主体)、砂糖18.48%(タイ他)、
 でんぷん0.99%(北海道)、酵素0.43%(日本他)、着色料(クチナシ) 0.01%(台湾他)、水39.43%(愛知県)

商品特徴

和食献立にぴったりな、甘さ控えめの素甘タイプのお団子です。白いお団子の他に、天然着色料(クチナシ)で色付けした、黄色いお月様のようなお団子が1粒入っています。28品目アレルギーフリー商品です。

十五夜献立例: 月見うどん・里芋コロッケ・月見だんご

月見だんご(さつまいもあん)



【商品名】 月見だんご(さつまいもあん)
【商品規格】 30g×40個×5袋
【アレルギー(28品目)】 小麦
【調理法】 自然解凍で、中心部まで軟らかくなったらお召し上がりください。
【原料配合】
 小麦粉27.31%(北海道)、さつまいもあん26.4%(九州他)、
 砂糖10.92%(タイ他)、でんぷん0.99%(北海道)、食塩0.14%
 (メキシコ他)、酵素0.38%(日本他)、水33.86%(愛知県)

商品特徴

秋の味覚を代表する、さつまいもで作った“さつまいもあん”を、軟らかい小麦粉の生地で包んだお団子です。着色料は不使用!小麦粉の自然な色でお月様を表現しました。

十五夜献立例: 栗ご飯・さんま生姜煮・ごま和え・里芋の味噌汁・月見だんご