

# DISCOVER

# JAPAN

## 伝統文化

私たち・僕たち6年1組は5年生の時から伝統文化を体験して、魅力を探してきました。そしてたくさんの人に伝統文化の魅力を伝えようとホームページを作りました。このページでは流しそうめんとお月見を例に魅力を伝えます。

### ～流しそうめん～



#### Qクイズ A

Q1 流しそうめんのもと(由来)となった場所は、どこでしょう？

- ① 古代ギリシャ ② 古代中国 ③ 古代エジプト ④ 古代日本

Q2 そうめんの歴史は何年前からあるでしょう？

Q3 「□月□日にそうめんのもととなった物を食べると一年間無病息災で過ごせる。」

- ① 7月7日 ② 6月7日 ③ 7月17日

**クイズの答え  
最後にあります！**

七夕の行事食にはそうめんがあります。  
ところで、同じ「そうめん」でも機械製法と手延べそうめんでは作り方が違います。機械製法は、うすくのぼした生地を細く切ります。手延べそうめんは、少しずつのぼし、細くしていきます。のぼす時に乾燥や麺がくっつくのを防ぐため、食用油をぬることも手延べそうめんの特徴です。このように同じそうめんでも全く違う作り方もあります。



## 流しそうめんの魅力

流しそうめんの魅力は、流したり  
仕事する方も食べる方も、一緒に  
楽しめる場所だと思います。み  
んなで協力したので絆も深まっ  
たと思います。

達成感があるので、みなさんもぜ  
ひやってみてはいかがでしょうか。



## そうめんを食べる由来

古代中国で「7月7日」は死んだ帝の子が霊鬼神となって熱病を流行らせまし  
た。この古代中国の

伝説がもとになって、熱を治すために冷たいそうめんを7月7日に食べる

ようになったのです。

流しそうめんについては  
わかりましたか？  
次はお月見団子についてです。

## ～お月見団子～

### Q クイズ A

Q 1、お月見をやるのはいつ？

- ① 8月15日
- ② 9月15日
- ③ 毎年違う

Q 2、お月見は、もともと何を目的とした行事？

- ① 家族の健康を祝う行事
- ② 世の平和を祝う行事
- ③ 作物の収穫を祝う行事

Q 3、日本でお月見が行われるようになったのはいつ？

- ① 江戸時代
- ② 平安時代
- ③ 奈良時代



### お月見はいつから始まった？

日本でお月見が行われるようになったのは、平安時代です。

十五夜をやる日は、決まっていません。

満月の日にやります！ 月見団子が丸いのは、満ち欠けをする月が満ちる姿を模しているからで、豊作祈願や収穫祝いに加え、物事の結実、健康や幸福を表します。

月見団子を「食べる」方は多いのですが、せっかくですから、ぜひ「お供え」してくださいね。

月見団子を供えることで、お月様に感謝の気持ちや祈りを伝え、供えたものを食べることで、それらを身につけることになります。

## 月見団子を供える場所は？

月見団子は、お月様から見えるところか床の間にお供えします  
実際は、月見団子だけでなく他のお供え物と一緒に並べるかと思えます  
その場合は、お月様から見て左側にスズキや野菜など「自然のもの」を、  
右側に月見団子「人工のもの」を並べるといいとされています。

十五にちなみ、一寸五分“約4・5センチ”の大きさの丸い団子を作ると縁起が良いとされています。ただし、丸とはいえ、ピンポン玉のような真ん丸は死者の枕元に供える「枕団子」に通じるので、ほんの少しつぶします。

### お月見団子の作り方

材料 約15個

・だんご粉 100g ・水 70～80cc

用意するもの

・計量カップ ・粉をこねるためのボウル

15等分するためのまな板 ・穴じゃくし

・お団子をゆでる鍋 ・冷水を入れたボウル

・バット



〈作り方〉

だんご粉に少しずつ水を混ぜ、  
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。

※うちわなど扇ぐと、テリがでます。



## クイズの答え

### 流しそうめん

1、②    2、1000年前    3、①

### お月見団子

1、③    2、③    3、②

皆さんはわかりま  
したか？

ホームページ担当

妙典小学校 6年1組

谷村 風見 小菅 牛島 大坪 石本 辻 福田 服部 足立

最後まで見てくださりありがとうございました