

みなさんは、お月見の由来を知っていますか?



お月見の由来は、大きく分けて3つあります。

- ・農作物の豊作の祈願と、収穫に感謝をする。
- 月に感謝をする。
- ・月を眺め、愛でる習慣

この3つが合わさった物とされています。

この3つを簡単に、説明していきます。

- 農作物の豊作の祈願と、収穫に感謝をする。
- →お米を含めた農作物の豊作の祈願し、無事に収穫が終わった物は感謝を棒げること。
- 月に感謝をする。
- →電気のなかった時代には、月の明かりは、農作業の大きな助けになっていた。
- 月を眺め、愛でる習慣
- →秋の月は、1年の中で最も美しいとも言われていたようでそれがお月見に繋がっている。

お月見の説明しましたが、これだけではわからないと思います。

ですでお月見団子の作り方を説明していきます。

## 作り方

- だんご粉100グラム水70~80cc

<用意する物>

- 計量カップ・粉をこねるボウル・穴じゃくし

- お団子をゆでる鍋・包丁・まな板・冷水を入れたボウル
- だんご粉に水を少しずつ混ぜ、耳たぶの硬さになるように良くこねます。 1
- こねた生地を15等分にしたら、手のひらの上で転がして形を整えます。 2
- たっぷりのお湯を沸かし、ふっとうしたところに、2を 3 いれます。団子が浮き上がってきたら、そのまま2~3分 ゆでます。
- ゆで上がった団子を冷水にさらします。 4
- 冷えたお団子をバット(なかったらお皿)にとって 5 かぜにあてます。



## ぜひやってみてください!

次回の更新は2月26日です。次回も見ていただけると嬉しいです。