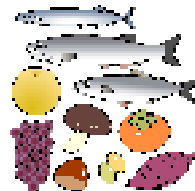
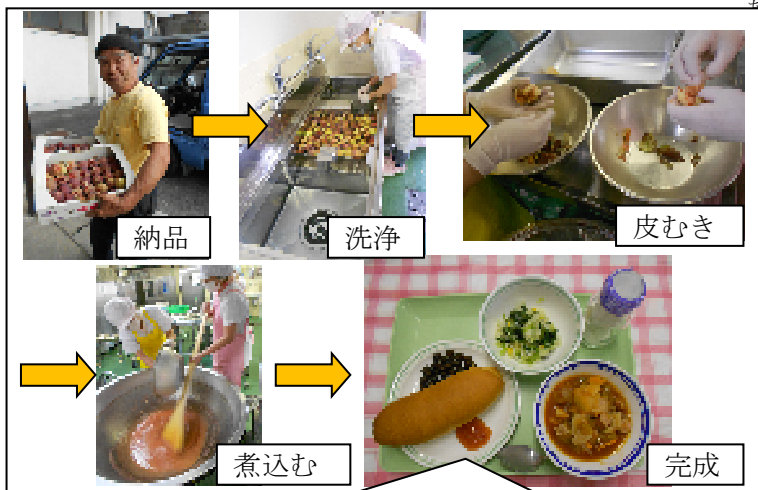


まだまだ残暑が厳しいですが、朝夕はずずしくなり秋の訪れを感じるようになりました。秋はいろいろな食べ物が収穫の時期をむかえます。まさに実りの秋。秋はこの収穫に感謝して行われる行事がたくさんあります。旬の食材を通して、地域の伝統や文化にも親しめると良いですね。自然の恵みに感謝して、旬の食べ物をいただきましょう。



9月19日の給食に登場！ 「いちじくジャム」



このいちじくジャムに使用したいちじくは、詫間町蟻ノ首地区の安藤さんが栽培しているいちじくです。安藤さんの育てたいちじくは、甘味の基準となる糖度が 20 度を超えるほど甘いのが特長です。また、こだわりの無農薬栽培なので、皮ごと食べられるそうです。

今年は、雨が多くいちじくの出来があまりよくないそうで大きさが例年より小さく、出荷できる量も少なく困っているとのことでした。しかし、詫間中学校の生徒のみなさんにはぜひ食べてほしいと特別に他への出荷を控えて用意してくださいました。貴重ないちじくの味はいかがでしたか？

秋分の日とお彼岸

9月23日は秋分の日です。秋分の日、昼と夜の長さが等しくなる日で、この日からだんだん夜が長くなっていきます。この秋分の日を中心とした一週間を「秋彼岸」といいます。このお彼岸の時期には、家族そろってお墓参りにいたり、お供えものをしたりして先祖を供養します。ちなみに、3月の春分の日を中心とした一週間は「春彼岸」とよび、こちらもお彼岸です。

このお彼岸にかかせない食べ物の一つに「おはぎ」があります。昔は甘いものが貴重だったためお供えものとして、また、豊作のお祝いとして食べられてきました。

おはぎ？ ぼたもち？

どちらも、よく似ていますが、なにが違うのでしょうか？ 地域により異なることもありますが、実は、材料は同じもので季節によって呼び名や作り方を変えているのです。

【ぼたもち】

名前：春の花「牡丹」に由来。
形：牡丹の花は、大きくて丸いので大き目で丸い形。
あんこ：こしあん
秋にとれた小豆を使うため、かたくなった皮を除いてこしあんに。

【おはぎ】

名前：秋の花「萩」に由来。
形：萩の花が、小さくてやや細い形なので、小ぶりでたわらのような形にする。
あんこ：つぶあん
小豆は秋に収穫される。とれたての小豆は皮まで柔らかいのでつぶあんに。



もうすぐ彼岸の入りです。家族で先祖の供養をし、一緒に「おはぎ」を楽しんでみてはいかがでしょうか。