

おはぎ or ぼたもち

春分の日を中日に前後3日間をお彼岸と言い、彼岸には先祖を供養します。

お彼岸と聞けば甘い物好きなら「おはぎ」ではないでしょうか？

うるち米ともち米を混ぜて炊き、米粒が残る程度について俵状にまるめてあんをまぶしたおもちです。ところで「おはぎ」と「ぼたもち」の違いは何でしょう。ぼたもちの方が大きい？「粒あん」か「こしあん」の違い？本来は、季節の花に見立てて**春の彼岸には「牡丹餅」（ぼたもち）**と言い、**秋の彼岸「萩の餅」（おはぎ）**と言い分けられていました。今では年中通して「おはぎ」と呼ばれることが多くなりました。

何となく花と名前の音のイメージから「ぼたもち」の方が「おはぎ」よりも大きい感じがしますが。

赤い小豆が邪気を払うとしておはぎを食べるのだとか。小豆以外にもきな粉や黒ゴマ、青のり、抹茶をまぶした**バリエーション豊かな「ぼたもち」**を春のお茶請にいかがでしょうか。

