

季節を味わう和菓子

6月16日は「和菓子の日」。平安時代848年頃、当時国内に疫病が流行したことから仁明天皇が元号を「嘉祥（かじょう）」と改め、6月16日に16の数に因んだ菓子や餅を神に供えて疫病除け、健康招福を祈ったことに由来しています。

和菓子には、季節の花々や自然の風物が表現されています。桜もち、草もち、柏もち、水羊かんなど、和菓子は季節の訪れを感じさせます。6月の和菓子といえば、紫陽花・若鮎・びわなどがモチーフとされていますが、中でも「水無月」は6月の代表的な和菓子です。6月30日の「夏越祓（なごしのはらえ）」に食べて、残りの半年の無病息災を祈願します。

水無月は白の外郎生地に小豆をのせ、三角形に整えられた菓子です。水無月の上のにのせた小豆には悪魔払いの意味があり、三角の形は暑気を払う氷を表していると言われています。

和菓子で季節を味わってみてはいかがでしょうか。



 **ウオクニ株式会社**
<http://uokuni.co.jp>

※当社における食品の安全・安心および健康に関する取り組みについてはホームページをご覧ください。