

おはぎとぼたもち

日本では春分と秋分の前後の数日間を「お彼岸」として先祖のお墓参りなどを行う風習があり、その間のお供えとして昔から食べられていたのが「ぼたもち」「おはぎ」です。春は「ぼたもち」、秋は「おはぎ」と呼ばれ、ぼたもちの名前の由来は春に咲く「牡丹(ぼたん)の花」、おはぎは秋に咲く「萩(はぎ)の花」といわれています。萩の花は秋の七草にも数えられ、小豆の粒と形が似ているということから「お萩餅」と呼ばれるようになり、「おはぎ」として定着したそうです。

他にも、材料の違いによって呼び方が変わり、地域によってさまざまな定義があります。粒あんを「ぼたもち」、こし餡を「おはぎ」と呼ぶところもあれば、春秋ともに「おはぎ」で統一しているところ、もち米を主とするものを「ぼたもち」でうるち米を主とするものを「おはぎ」と呼ぶところ、餡をまぶしたものが「ぼたもち」できな粉をまぶしたものが「おはぎ」と呼ぶところなどがあります。

また、小豆の旬の秋は小豆の皮が柔らかいため、そのまま皮ごと潰してつぶあんとして用いられ、春の小豆は皮が固く、食感が悪いためこしあんを使うといわれていますが、品種改良や保存技術の発展により現在では区別しなくなっています。

