

～お月見のはじまり～

秋になると空気がすんで、月が綺麗に見えますね。日本人は昔から美しい月を眺めながら、様々な思いを歌で詠み、表現していました。しかし、お月見の文化が始まった理由はそれだけではありません。実は昔の人にとって月は生きていく上で欠かせない存在でした。何故でしょう？

昔の人は変化する月の形を見て、日にちを数えながら、作物を育てていました。そして作物が実ると、それを月にお供えすることで感謝の気持ち表現していました。昔の人は月のおかげで生活が成り立っていたのですね！そんな昔の人の生活に想いを馳せながらお月見を楽しみましょう。



材料(4個分)

□水	100ml
□砂糖	大さじ2
□白玉粉	50g
□あずき缶	適量
□片栗粉	適量
□クコの実	適量

※小豆の代わりにチョコレートやカスタードクリーム、ジャムなどを使用しても良い。

作り方

- (1) 小豆をお好みの量を 500Wのレンジで1～2分温める。
- (2) 白玉粉、水、砂糖をボウルでよく混ぜて 500Wのレンジで2分温める。
- (3) (2)を再びよく混ぜて、レンジで1分温める。
- (4) バットなどに片栗粉を敷いて、(3)を入れ、ウサギの耳用に細長くしたものと、団子状に丸めたものを作る。
- (5) (4)で丸めた団子に(1)を包みウサギの胴体を完成させる。
- (6) 最後に(4)で作ったウサギの耳とクコの実を付けて完成。