

「家族でお月見！」



忙しい毎日をお過ごしているパパやママ、秋の夜長に家族で夜空を見てみませんか？
日に日に変化する月の満ち欠けをのんびり見上げ心を癒しましょう。

暑い夏が過ぎ心地よくそよぐ風と、どこからか聴こえてくる虫の鳴き声が夏から秋への季節の移り変わりを感じさせてくれます。

ちなみに、今年の中秋の名月（十五夜）は、10月1日です。月を神様にたとえ、ススキや団子をお供えして、秋の実りを感謝しながら、満月を愛でる日本の古くからの行事です。

また、十三夜は10月29日です。十三夜も同じように月を愛でる日とされています。お月見をしながら、親子でゆったりとした時間を楽しみましょう。

『お供え』ってなあに？

「お供え」というのは、神様に捧げることで簡単にいえば、「神様もどうぞお食べになってくださいね」という意味です。お月見でのお供え物は、団子（お月さまに見立てて）、ススキ（稲穂の代わりに）、他には、秋に収穫される野菜、里芋や栗、ブドウや梨などをお供えします。

お子さんとお団子作り！

《材料》

絹ごし豆腐=300g（約1丁） 白玉粉=200g



《作り方》

- ①ボウルに豆腐を入れつぶし、白玉粉を入れてこねる。
- ②耳たぶ位の硬さになったら 一口大に丸める。
- ③沸騰したお湯に②で作った団子を入れ浮き上がって来たらさらに2～3分位茹でる。
- ④氷水または、水にとり、冷やしたらざるに上げ水気を切る。

《だんごのお供え方》

十五夜に合わせて15個を下から9個、4個、2個の順に皿などに重ねる。

十三夜は13個を下から8個、4個、1個の順に重ねる。

※重ねる順は、目安です。あまり考え過ぎずに重ねてみましょう。

（十五夜は5個、十三夜は3個に省略してもよいとされています。）



《美味しくいただきます》

お供えしてお月さまに「秋の実りをありがとう」と感謝をしたら美味しく食べてね。

・みたらしあんは、砂糖（大さじ2）と醤油（大さじ2）、片栗粉（大さじ1）、水（100ml）を鍋に入れかき混ぜながら沸騰させ、とろみがつき、透明になったら出来上がり。

・市販のあんやきな粉を付けるのも美味しいです。

・豆腐が入っているので、とても柔らかく、小さいお子さんでも食べやすいです。ただし、丸飲みは危険なので、大きめに作り、かじったりちぎったりして食べるようにしてください。

想像を膨らませて楽しみましょう！



《月をよ〜くみてみると.....何か見えるかな〜?》

日本から眺めた月は「ウサギが餅つきしているように見える」と言われますが海外では、大きなカニや女性の横顔などに見えるという国もあるそうです。

子どもが見たらどのような表情に見えるのでしょうか？ お団子を食べながら会話を楽しむのもいいですね。

また、日本では、虫の声は風流なものですが、西洋では虫の声をノイズととらえられ、虫の声を認識しても季節感を感じることはあまり無いようです。

読み聞かせ

小さいお子さんには、行事というより、月に親しめるように絵本を読んであげるのもいいですね。

《おすすめ絵本》

『おつきさまこんばんは』作 林明子 出版社 福音館書店

『おやすみなさいおつきさま』作 マーガレット・ワイズ・ブラウン 出版社 評論社

『14ひきのおつきみ』作 いわむらかずお 出版社 童心社

『まんまるおつきさん』作 ねじめ正一 出版社 偕成社

などなど、他にも小さなお子さん向けの月に関する絵本が沢山あります、さがしてみてね！



《お月見の感想・エピソード・写真など募集中》

みと好文カレッジにメールで送って下さい。お待ちしております。

Mail / info@mitokoubun.jp

