

お月見と秋の七草

2018. 10. 15

6年生に・・・学芸会のみどころをインタビューしました。

しばらく全校朝会がなかったので、お話できなかつたのですが、9月に月がとってもきれいな真ん丸だった時があったのを覚えていますか。十五夜といいます。9月は里芋がおいしい頃なので、給食でも里芋の入った炊き込みごはんとお月見団子が出ました。この十五夜から1か月くらいたった頃に、やはり月のきれいな日があります。それが、十三夜です。今年は、今度の日曜日になります。10月は栗がおいしい季節なので、栗の入った炊き込みごはんが給食で出されます。十五夜の時の月を中秋の名月というのに対し、十三夜の月は後の^{のち}の月とか栗名月・豆名月と言われていています。十五夜と十三夜の両方の月見をすると縁起がいいそうです。お団子だけでなく、秋の七草などをかざってきれいな月を見る・・・日本には、昔からそんな素敵な習慣があり、今でも続けられていることが素晴らしいなと思います。

ところで、秋の七草ってなんなのでしょう。春の七草はおかゆに入れて食べますが、秋の七草は食べるのではなく見て楽しみます。昔から日本で見られる秋に咲く花です。7種類あります。私は「おすきなふくは」と覚えています。おみなえし すすき ききょう なでしこ ふじばかま くず はぎ の7つです。どんな花なのかを知ってほしいと思ったので、ピロティに写真を貼っておきました。通った時に見てください。豪華でも派手でもないけれど、やさしい色のやさしい感じがする花たちです。食べるのではなく見て楽しむと言いましたが、くずは、根っこがお芋のような塊になっていて、その根からとった粉をお湯で溶いて料理やお菓子作りに使います。くず湯、くずもち、くずきりなどのお菓子を食べたことのある人もいるかもしれません。冷めにくくとろみがあるので、おつゆやおさかな料理などにもよく使われます。体にもよいとされています。根っこを乾燥させたものは葛根湯という薬にもなります。風邪やお腹の調子が悪い時などに効くそうです。葛根湯を題材にした落語もあります。

来る人来る人に漢方薬の一種である葛根湯を薦めるお医者さんがいました。

「頭が痛い？ 頭痛ですね、葛根湯をおあがり。次は胃痛？ 葛根湯をおあがり。今度は筋肉痛？ 葛根湯をおあがり。次は…」

「先生、私は単なる付き添いですが」

「付き添い？ 退屈でしょう、葛根湯をおあがり」

という話です。

さて、さっき「栗がおいしい季節です。」と言いましたが、秋は「食欲の秋」と言われ、おいしいものがたくさんある季節です。ぜひ、みなさんが食べておいしかったもの、秋といたらこれという食べ物を、今度教えてください。