

美味おいしいお話

平成28年 3月

本の中に出てくる食べ物、
22日（火）の給食に登場します。

22日の献立

あんかけうどん、柚子大根、
二色おはぎ、牛乳

紹介した本は
学校図書館で展示中。
借りられます！

おはぎ



『和菓子のアン』 坂木司／光文社／B9 13-さ

～和菓子をめぐる、美味しいお仕事ミステリー～

アンちゃんこと梅本杏子^{うめもときょうこ}18歳。資格なし、特技なし。ただいまデパ地下の和菓子店でバイト中。食べることが好きだからという理由でなんとなく選んだバイト先だったけれど、外見と中身のギャップがありすぎる超個性的な店長や同僚^{どうりょう}に囲まれて働くうちに、和菓子の奥深さ、仕事のおもしろさに目覚めていきます。

おはぎが出てくるのは、「萩と牡丹」の章ですが、ほかにもおいしそうなお食べ物がたくさん出てきます。

『わくわくほっこり和菓子図鑑』

君野倫子^{きみのりんこ}／二見書房^{ふたみ}／588-き

題名の通り、和菓子を「あ」から順に紹介している本です。赤福餅^{あかふくもち}・・・揚げ饅頭^{まんじゅう}・・・阿闍梨餅^{あじやりもち}・・・あぶり餅^{もち}……。最後はなんと、「んむくじ」！！

日本語に「ん」で始まるものがあつたなんて、びっくりです。

「んむくじ」というのは沖縄の言葉なのですが、何のことだかわかりますか？

答えはこの本の96ページにあります。

美味しそうな写真がたくさんあるのですが、和菓子って本当にきれいでかわいくて、眺^{なが}めているだけでも楽しい本です。

28ページには、神楽坂の和菓子屋さんの特集もあります。皆さんが知っているお店も出ているかもしれません。



おはぎ豆知識

半殺し、つきしらず、月知らず、北窓、夜船(よふね)、隣り知らず、牡丹餅(ぼたんもち)、ぼたもち
全部おはぎの別名です。おはぎはお餅^{もち}とはち^{うち}がつて臼^{うす}でつかずにすりこぎなどでつぶし、米粒が少し残った「半つき」の状態で作ることから半殺しと呼んだり、「つかない」→「つきしらず」とかけたシャレ言葉で、北窓(月が見えない)、夜船(いつ着いたかわからない＝着き知らず)などと呼んだりしたそうです。また、萩^{はぎ}が秋の花なので、春は牡丹^{ぼたん}の花にかけて牡丹餅・ぼたもちということもあるそうです。地域によってはあんこをつけたものをぼたもち、きな粉やゴマをまぶしたものをおはぎと呼ぶところもあるようです。

参考資料：『ウキウキ甘辛おやつ』 奥村彪生／農文協／596-お
『和菓子のアン』