



季節の行事「お月見」と行事食



お月見は、美しい月を眺めながら、作物の収穫に感謝する行事です。「十五夜」と「十三夜」に行われます。月の見える方向に稲穂に見立てた「すすき」を飾り、「月見だんご」や収穫されたばかりの作物などをお供えして、月を鑑賞します。

旧暦の8月15日

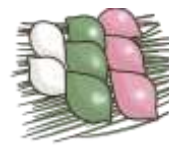
東アジアで広く祝われる

月見団子いろいろ

月々に月見る月は多けれど
月見る月はこの月の月



「十五夜」は旧暦8月15日の夜のことで、今年は10月6日です。十五夜の月は特に美しいとされ、この日が秋（旧暦の7-8-9月）の真ん中にあたることから「中秋の名月」といわれます。



「十五夜」に月を愛でる風習は、中国から東アジア一帯に伝わりました。

中国や台湾では「中秋節」として国民の休日になり、丸い「月餅」を食べて祝います。

韓国では「秋夕（チュソク）」とよばれ、「松餅（ソンピョン）」を食べます。



「十五夜」には、日本では稲穂に見立てたすすきと、収穫されたさといもなどをお供えし、秋の実りを祝いました。

また、月に似せた丸い団子をお供えするようにもなりました。ただし、関西では団子をさといもの形にして、皮に見立てたあんこの衣を着せたり、愛知では団子の形をしずく型にしたりと、地域によって違いがあります。

日本独自、三回の月見！



平安時代の宮中では、この日に歌を詠む宴も開かれました。上の歌は、8月にかげ、「月」という言葉を8回折り込んだ歌で、「いろんな月に月を見ることは多いけれど、お月見をするならこの月の月だな」と、この十五夜の月を詠んだといわれます。

「十三夜」は旧暦9月13日の夜のことで、今年は11月2日です。十五夜に次いで美しい月といわれ、2回の月見をするのは日本独自の風習です。

参考：(株)健学社 食育フォーラム 2024.9, 2019.9

河内長野市では、日本に昔から伝わる行事食を子どもたちに伝えていくため、これらを給食に積極的に取り入れています。10月は十五夜にあたる6日に、さといもが入った「けんちゃん汁」と、関西の「月見団子」が登場します。

また、10月は食にまつわる記念日やイベントが多くあり、これらにちなんだ料理も給食に数多く登場します。詳しくは10月分献立表をご覧ください。

世界の料理～モーリシャス～

カレースープ、ルガイユ、ひよこ豆のサラダ



国名：モーリシャス共和国
首都：ポートルイス

モーリシャスはアフリカ大陸の東、インド洋に浮かぶ島国です。昔、こしょうなどの香辛料は東南アジアやインドでしかとれないものでした。はじめはイスラーム商人を介しヨーロッパへ運ばれていましたが、やがてスペインやポルトガルなどが船を使って直接取引をするようになりました。モーリシャスはこうしたスパイスを運ぶ航路に位置する島で、16世紀にはポルトガル人、次いでオランダ人が上陸、18世紀にはフランス人が入植、19世紀にはイギリス領となり、インド系の労働者が多くわたってきました。このため、モーリシャスの料理には、フランス、イギリス、インドなど、様々な国の文化が混ざっています。公用語は英語ですが、話し言葉としてよく使われるのはフランス語がベースになったクレオール語です。

現在、住民の多くがインド系なこともあり、カレーは国民食と言えるほど親しまれており、様々な種類のカレーが食べられています。特に、チキン、ラム、魚介類を使ったものが人気だそうです。

ルガイユは、煮込み料理と、福神漬けのような冷製の2種類あるそうです。給食では輪切りにしたフランクフルトを使い、トマトとハーブを使って煮込みました。ルガイユという名前も、インドのタミル語からきているそうです。

ひよこ豆はトルコ西部が原産と考えられています。現在ではインドをはじめ、メキシコ、カナダ、アメリカなどで生産され、多くの国で食べられています。

参考：(株)健学社 食育フォーラム 2019.7