

じゅうごや 十五夜の行事食

月見団子



じゅうごや ちゅうしゅう めいげつ ちゅうしゅう
十五夜とは、中秋の名月を楽しむ秋の行事です。中秋
めいげつ
の名月は、旧暦の8月15日に見られる美しい満月のこ
とです。秋の収穫に感謝して、米を粉にして月に見立て
て丸めて作ったお団子と、稲穂に似ていて魔除けにもな
るススキをお供えするようになりました。満月と同じ丸い
団子を食べることで、健康で幸せになれるとされていま
す。



材料(4人分)

だんご粉: 200g
水: 150cc

〈みたらしあん〉

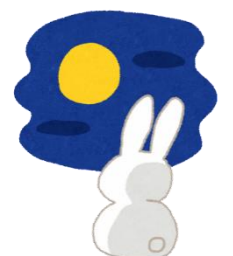
しょうゆ: 60cc
砂糖: 80g
水: 100cc
かたくり粉: 大さじ 1
〈きなこ〉
きなこ: 大さじ 2
砂糖: 大さじ 1
塩: 少々
〈あんこ〉
市販のあんこ: 適量

作り方

1. だんご粉に分量の水を加え、耳たぶ位のやわらかさになるまでこねる。
2. 親指大の大きさに丸める。
3. 沸騰したお湯に入れ、浮き上がってきたらそのまま2～3分ゆでる。
4. 氷水に入れて冷やし、ザルにあげてから皿に盛りつける。

〈みたらしあん〉

1. 鍋にみたらしあんの材料を入れてよく混ぜる。
2. 火にかけて、とろみができるまで木べらなどで混ぜながら加熱する。



月見団子は、しばらくお供えしてから、月を見ながら好きな食べ方で食べましょう。



竹串にさして、みたらしあんをかけてみたらし団子に



市販のあんこをのせる



きなこをかける