



Photo by kuromeri
(<http://www.flickr.com/photos/kuromerrie/6985061014/>)

一緒におはぎを 作りませんか？

好評中の山桃料理教室第3弾は
秋分の日にちなんだおはぎ作りです。

*きなこ、あずき、ずんだの3種類のおはぎを作ります

彼岸

春分の日（3月20日頃）と秋分の日（9月23日頃）を中日〔ちゅうにち〕として前後3日間の7日間のことを「彼岸」といいます。そして初日を「彼岸の入り」といい、最終日を「彼岸の明け」と呼んでいます。地方によって若干の違いはありますが、先祖を供養し、おはぎ、お団子や海苔巻き、いなり寿司などを仏壇に供えるそうです。

牡丹餅とお萩

春の彼岸にお供える場合は「牡丹餅」と書き、一般的にはこしあんを使用し、一方、秋にお供える場合は萩〔はぎ〕の花を意識して「お萩」と呼ばれ、あんは粒あんを使用するそうです。また、あずきは古くから邪気を払う効果がある食べ物として食べられているそうです。

日時：9月22日（土） 10:00～12:00

場所：コミュニティセンター安雅郷

参加費

大人1人 ¥1500

親子参加 ¥1700～（子ども二人目からは¥200追加になります）

（当日試食時に抹茶をお出しします）

準備するもの

エプロン

お持ち帰り用入れ物

※申し込み人数に限りがありますのでお早めに申し込みください※

お問い合わせ

NPO 法人 街のえんがわ山桃

〒904-0034 沖縄市山内 3-12-9

TEL：098-930-0370 FAX：098-989-0873

<http://www.angakyo-yamamomo.com/>

