

バリ通信



2109号

おはぎ と ぼたもち はどっちが正しいのだ？問題

暑い暑いと言っていたらはや9月、暑さ寒さも彼岸までという事で、彼岸と言えば、昔は母方のお婆ちゃんが作るおはぎが楽しみだったのですが、今更ながら、なぜ彼岸におはぎを食すのであろうか？と検索してみたところによると、なんでも小豆には邪気を払う効果があるとされている事と、昔は貴重だった砂糖を使った食品をお供えする事で、ご先祖様に謝意を表すというような意味があるらしい。

なるほど！そのような意味があったのか！と納得した訳であるが、ふと不思議に思ったことがあるのであった。

おはぎ と ぼたもち というのは何がどう違うのであるろうか？情報番組が何かで見たような気もするが、用事しながら横目で見ていたので記憶が定かでない（苦笑）日本人たるもの、おはぎとぼた餅の違いが分からずどうする！つという事で、再度調べてみたのである。

おはぎとぼたもちは、それぞれ作る季節に違いがあり、その季節の花の名前に由来しています。ぼたもちは江戸時代に春のお彼岸に食べられていたもの。砂糖は貴重だったため、あんこはなんと塩味で作られていたようですが、江戸時代中期になると砂糖の入ったあんこが広まっていきました。

バリ通信は
過去に

(有)FORZA
愛媛日産自動車(株) 勤務時代
公益社団法人 今治青年会議所
今治商工会議所青年部

を通じて面識のある大切な方にお送りしております。

一説には小豆を牡丹の花に見立てたことから、「ぼたんもち」と呼ばれていたのが「ぼたもち」に変わったとも言われています。一方のおはぎは、秋のお彼岸に食べられていました。

秋の七草のひとつである萩の花と小豆の形状が似ているため、「おはぎもち」と呼ばれていたのが「おはぎ」に変わったとされています。

さらに、夏や冬に作る場合には別名があります。夏の別名は「夜船（よふね）」です。おはぎを作るときには臼でつくことはせず、米を潰して作られるため、餅をつく時のようなペタンペタンといった音が出ません。近隣の住人でもおはぎを“ついた”のがいつか分からないことから、夜は暗くて船がいつ“着いた”か分からない「夜船」になぞらえて呼ばれるようになりました。また、冬は「北窓」とも呼ばれ、北にある窓からは“月”が見えないことによります。搦（つ）くことをしないことから、転じて“月知らず”となったわけです。

今では季節の区別なく呼ばれることが多いおはぎやぼたもちですが、春夏秋冬で「ぼたもち」、「夜船」、「おはぎ」、「北窓」と分けて呼ぶこともできるのです。

形状やあんこの種類の違い問題

ぼたもちとおはぎ、どちらも米を蒸すか、あるいは炊いた後に潰し、それを丸めてあんこで覆うという作り方は同じです。しかし、もともとは形状やあんこの種類も異なるものでした。

ぼたもちは牡丹の花のように大きな丸い形で作られ、おはぎは萩の花のように細長い俵型のような形状で作られていたとされています。外側を覆うあんこもぼたもちはこしあん、おはぎは粒あんという違いがありました。

秋に収穫したばかりの小豆は皮が柔らかく、そのまま皮も潰して食べられるため、秋のおはぎには粒あんが使われていました。しかし、ぼたもちを作る春には皮が固くなってしまっているため、皮を取り除いたこしあんが使われていたのです。

現在では、小豆の品種改良や保存技術が発達した結果、季節を問わず、粒あんが作れるようになったため、季節によるあんこの違いがなくなりました。

地域によって定義が違ふ問題

ここまでの内容をまとめると、春に作るこしあんを使った丸い形状のものが「ぼたもち」、秋に作る細長い俵型の形状で粒あんのものは「おはぎ」となります。しかし、実はそれぞれの定義には地域による違いもあり、一概には分けることができません。季節や形状に関係なく、ぼたもちとおはぎのいずれかの呼び方で親しまれている場合もあるのです。

例えば、米の種類で分けて、主にもち米で作られているのは「ぼたもち」、主にうるち米を使っているのは「おはぎ」と呼んでいる地域もあります。あるいは、あんこで覆ったものは「ぼたもち」、きな粉をまぶしたものは「おはぎ」と呼ぶ地域もあるのです。

さらに、「半殺し」と「皆殺し」などという、穏やかではない呼び方をする地域もあります。「半殺し」とは、ごはんを潰す際に粒が残る状態にしたもの。粒が残らない滑らかな状態にしたものが「皆殺し」で、「全殺し」や「本殺し」とも呼ばれます。米の潰し方ではなく、あんこによって呼び方を分けている地域もあり、粒あんは「半殺し」、こしあんは「本殺し」です。おはぎを作る時に、「半殺しと皆殺しのどっちにする？」と聞かれたら、ドキッとしてしまいそうです。

今では、ぼたもちとおはぎの呼び名を区別しない地域も少なくありませんが、もともとは季節などによる違いがあったのです。ぼたもちやおはぎをはじめ幾つもの呼び名があるのは、日本が四季折々の自然に恵まれていることにも関係しているのでしょう。

あともう一つ、役に立つか立たないかわからない情報があります。サッカー界のキングこと、三浦知良選手の好物が『おはぎ』で、自叙伝のタイトルも『おはぎ』、そして『全国おはぎ協会会長（自称）』と名乗っているらしいです！