



花よりだんご



春はもうそこ。もうすぐお花見の季節ですね。「花より団子」という言葉もあるように、お団子はお花見の楽しみの一つです。お花見の定番といえば、ピンク・白・緑の三色団子。かわいらしく春にふさわしい三色団子ですが、どのような由来があるのでしょうか？

団子のはじまり

日本で団子の原型となる食べ物が生まれたのは縄文時代。当時は穀物を使った団子ではなく、どんぐりなどの木の実を粉にして作っていたようです。その後、奈良時代から平安時代にかけて、中国大陸から米や豆を挽いて粉にしたものから作られる唐菓子が日本へ伝わります。そのなかのひとつの「団喜(だんき)」という団子に似たお菓子が「だんご」の名前の由来となったそうです。団子を串に刺して提供し始めたのは室町時代。かつては神様へのお供え物や身分の高い人が口にするものだった団子は、江戸時代に入ると庶民の食べ物として流通したそうです。

三色団子

お花見に三色団子を食べるようになったのは、安土桃山時代。天下人である豊臣秀吉は、桜の季節に京都の醍醐寺で盛大なお花見の茶会を開きました。それまでのお花見といえば、貴族たちが歌を詠んだり、舞を楽しんだりする風習でした。しかし、秀吉はお花見の常識を覆し皆で食べ物を持ち寄りワイワイ楽しむ会にしたといわれています。このときにふるまわれたお茶菓子の一つが、春らしい三色が見る目にも楽しい三色団子でした。これをきっかけに、お花見の際には三色団子を食べるという習慣が広まったそうです。江戸時代には庶民の間にもお花見の習慣が浸透し、それと共に三色団子も定番化したようです。三色団子の三色の持つ意味には諸説ありますが、ピンクは春、白は冬、緑は夏をイメージし、秋を表す色が無いのは、「飽きない」や「商い」という意味をかけて商売繁盛を表しているという説も。他にも、縁起の良い紅白に邪気を祓う緑を組み合わせたという説や、白ではなく茶色の団子を使い大地を表しているものなどがあるそうです。

みたらし団子

みたらし団子の前にちょっとここで団子の歴史を整理しますね。縄文時代(団子の原型)→奈良・平安時代(唐菓子が伝わり、団子と呼ばれる)→鎌倉時代(みたらし団子誕生)→室町時代(串団子が広まる)→安土桃山時代(三色団子誕生)→江戸時代(団子が庶民の食べ物へと発展)

さて、時は鎌倉時代。串団子の種類のひとつで人気のあるみたらし団子ですが、こちらは京都の下賀茂神社が発祥地とされています。後醍醐天皇が下鴨神社を訪れた時のことです。昔の神社には、参拝者が手や口を净める手水舎(てみずや、または、ちょうずや)のようなものはなく、近くの神聖な川や湧き水で身を清めることが一般的でした。後醍醐天皇も「清め」のために、御手洗池(みたらしいけ)の水を手ですくったところ、大きな泡がぷくりとひとつ浮かび、少し間を置いて4つの泡がぷくぷくと浮かび上がったそうです。その泡を団子に見立てみたらし団子を作ったそうです。なので、鎌倉時代のみたらし団子は串先に団子をひとつ、少し離して4つの団子を刺したといえます。もうひとつ別の話では、みたらし団子は人間の頭と手足をかたどったもので、これを神前に備えてお祈りをし、それを家に持ち帰って醤油をつけて火にあぶって食べ、厄除けにしたとも言われています。

ちなみに、洋菓子店のシャトレーゼのみたらし団子のタレは関東では「濃い口しょうゆ」、関西では「昆布だし仕立て」、九州では「特製和風だし」となっており、地域ごとに味が違うそうですよ。

だんご何個？

関東では串団子の数は4個が主流のようですが、関西では串に団子3個を刺して売っている串団子が圧倒的に多いのではないのでしょうか。関西の老舗の和菓子屋では、現在でもみたらし団子は5個で売られていることがあります。江戸時代には串団子は5つ刺しが主流となっており、1本あたり5文(江戸時代の貨幣単位：1文は約25円)で販売されておりました。しかし1756年頃に4文銭が铸造され流通すると、混雑のお店で4文銭1枚しか払わずに、5つ刺しの団子を食べるという不正をする客が増えてしまい、困ったお店が苦肉の策で団子の数を4つにした、という記録が残っているそうです。

関西の串団子の数が3個や5個であることが多いのは、奇数の縁起の良さがひとつの理由であるようです。奇数の縁起の意味は、割り切れない(割れない)数字として慶事に重宝されるほか、陰陽道では陽を意味するからなど諸説があるそうです。

漢→字→し→り→と→り→迷→路

挑戦してみよう！

2月号こたえ

スタート

風	流	質	疑	惑
断	動	性	空	星
時	国	固	模	様
代	戦	参	見	子
車	海	老	年	輪

ゴール

スタートからゴールまで熟語のしりとりで移動する迷路ゲームです。正しいルートでゴールまでたどり着くと、通らなかったパネルが出てきます。

半	形	図	別	行
生	地	鑑	識	動
改	種	品	物	植
良	以	嚴	正	統
性	別	莊	前	派

この余りのパネルの漢字をつなぎ合わせてできる熟語が「答え」になります。例題では「以」と「前」のパネルが余るので、「以前」が答えとなります。

天	地	勢	力	自
勞	神	態	心	慢
明	明	状	意	氣
白	中	症	衛	象
白	熱	功	星	影

天地神明→明明白白→白熱→熱中症→症状→状態→態勢→勢力→力自慢→慢心→心意氣→氣象衛星→星影

こたえ
功 勞

— 漢字しりとり迷路 応募方法 —

- ①名前 ②住所 ③電話番号④「かとけん通信」の中で興味があった記事、ご意見、ご感想など。
⑤答えをご記入の上 FAX かメールにてご応募下さい。

FAX 22-2133 ☒hirose@kato-const.jp ハガキやお電話でもOKです！

かんたんレシピ

ささみとキャベツ あっさりねぎ和え



＊材料＊

(2人分)

ささみ	2本
キャベツ	1/8個
ねぎ	1/2本
酒	大さじ1
ポン酢	大さじ2

- ① キャベツは千切り、ねぎはみじん切りにする。
- ② 耐熱皿にキャベツを広げ、ささみをおき、酒を振って、ふんわりとラップをし、600Wのレンジで肉に火が通るまで3分ほど加熱をする。取り出してそのまま粗熱をとります。
- ③ ボウルにねぎ、ポン酢を入れて混ぜます。
- ④ ささみは粗熱がとれたら、手で割きます。器にキャベツ、ささみを盛り、③をかければ完成です。



「くさおり」のつぶやき...



私は空想旅行が好きです。

この場所へ旅行へ行くなり、誰と行くか、どのように戻るかなど、想像しだすと楽しくなります。最近では、空想の中で母を北海道旅行へ連れて行ってみました。頭の中のシミュレーションでは大成功し、母に「北海道へ旅行に行かへん？」と聞いてみると、「行きたくない」とハッキリ断られました。それも想定内でしたが、そこで私の空想旅行は終了しました。実際に旅行へ行く時も、それだけ下調べや空想の中で一度行っているのでも、現地に着いても少し感度力は薄れてしまっているようです。

旅行計画をしている時が、旅行のピークなんですね。

社長よりひとこと

こんにちは！三寒四温にふいていけず5年ぶりに風邪をひいてしまった加藤です。ダイエットして体力が落ちてるわけでも歳のせいでもありません。今月中二週続けて長距離ドライブ(1650km)をしたのと、コロナ禍と違いマスクをせずに人混みに長時間いたからかなと思います。札幌がくなり春が近いとは言え、まだまだ寒暖差は大きいので、花粉や黄砂、PM2.5にも気を付けて、元気で春を迎えましょう。加藤 淳



都市ガスリフォーム
専門店

か とけんホーム

〒620-0042 福知山市北本町二区30-1 加藤建設(株)



ホームページ

社長ブログ

0120-24-1900

か とけんホーム

かも社長

検索

検索

ホームページは
コチラ↓

