

トピックス

春分の日とは？ 春分の日の豆知識！

今年の春分の日はいつ？

3月20日(金)です。
日付はその年によって違います。
通例、3月20日から21日頃の
いずれか1日が春分の日となります。



春分の日ってどんな日

『自然をたたえ、生物をいつくしむ』ための日として1948年(昭和23年)に制定されている国民の祝日です。
この日は昼と夜の長さがほぼ等しくなる日とされています。

※厳密にいうと昼の方が若干長い
そうです。

本格的な春の到来を告げる日と考えられていて、ここから暖かさが増していきます。



ぼたもち(牡丹餅)を食べるようになった由来

ぼたもちはご先祖様へのお供え物とされています。
ぼたもちに使われる小豆の赤い色が、災難から身を守ったり、邪気を払ってくれると昔から信じられているからです。

春分の日にお墓参りに行くのはなぜ？

春分の日には『お彼岸(ひがん)』といって先祖供養をする風習が残っています。
この日は太陽が真東から昇って真西に沈むことから『極楽浄土とこの世が最も近くなる日』と考えられてきました。
そのため春のお彼岸にはお墓参りに行くようになったといわれています。



「春分の日」と「秋分の日」との違い

春分の日：この日を境に日が長くなります
冬と夏を分ける日

秋分の日：春分の日とは逆に日が短くなります
夏と冬を分ける日

この両日はそれぞれ季節の変わり目にあたります

「ぼたもち」と「おはぎ」の違い

食べ物としては全く同じものになります

ぼたもち：春のお彼岸、サイズは大きめ

おはぎ：秋のお彼岸、サイズは小さめ

ちよつと紹介

もち米いらす！ごはんで簡単ぼたもち作り

【材料】

- 8個分
・ごはん：300g ・片栗粉：30g
・あんこ：200~300g ・水：60cc



《ポイント》

ごはんを加熱したら手早く混ぜる。
ごはんをつぶすようにしっかり混ぜるともち米っぽい食感に！

【作り方】

- ①片栗粉に水を入れてよく混ぜる
- ②ごはんに①の片栗粉を入れてよく混ぜる
- ③電子レンジ600wで約1分半くらい加熱する(冷やごはんの場合は2分くらい)
- ④ごはんをつぶすようにしっかり混ぜる
- ⑤ごはんを分け小さいおだんごをつくる
- ⑥あんこでつつめば出来上がり！



株式会社パイオニアコミュニティー

TEL.048-476-0260

〒351-0035 埼玉県朝霞市朝志ヶ丘2-12-13

パイオニアコミュニティー

