



2018

9

September
平成30年 長月

十五夜
【ジュウグヤ】
Jyūguya

夜空に浮かぶ名月に
農作物の実りを感謝し、
フチャギに舌鼓。

旧暦の8月15日は「中秋の名月」。空気が澄んでいて一年で一番月が美しく見るとされる時期です。この日はただ名月を愛でるだけでなく、「十五夜の月御願(ジュウグヤヌチチウグァン)」といわれているように、豊作を神様に感謝する意味合いも伴った行事だったようです。

本土では収穫したばかりの芋や豆類を供える習わしがありますが、沖縄では、塩茹でした小豆をまぶした吹上餅(フチャギ)を仏壇やヒヌカンに供えます。フチャギは月桃(サンニン)や芭蕉の葉などで包まれています。これは陶器がまだ釉薬の施されていない素焼きだった頃に、餅がこびりつくのを防ぐためだったと考えられています。サンニンや芭蕉の香りがほのかに漂うフチャギは、十五夜ならではの食べ物です。

松本料理学院学院長
松本嘉代子先生
料理・監修

沖縄
まーさんレシピ

フチャギ

材料(15個分)

- ◆もち粉…300g
- ◆水…1・1/4カップ
- ◆小豆…1カップ

作り方

- 1 小豆は洗ってたっぷりの水(分量外)に5時間くらいつけ、火にかけて煮立ったら茹で汁をこぼし、新たにかぶるくらいの水(分量外)を加えて40～50分くらい小豆が崩れない程度に煮る。
- 2 ボウルにもち粉を入れ、分量の水を少しずつ入れて手で十分に練り、耳たぶくらいの固さにする。
- 3 ②のよく練ったもち粉を15等分(1個50g)して楕円形に整える。
- 4 蒸気の上だった蒸し器に布巾を敷いて③のもちを並べ入れ、強火で15分間蒸す。
- 5 蒸し上がったもちが温かいうちに①の小豆をまぶす。



オキハムの
優良県産品シリーズ

黒豚角煮

国産の黒豚を使用し、琉球宮廷料理の代表らふてい(沖縄風角煮)に仕上げました。