

かほう
～果報だんご・もち～

がっ にち もく
1月29日(木)に
とりいれる 予定
です。

かほう
果報だんご

きゅうれき がっ にちごろ よる おこな ぎょうじ
もともと、旧暦の11月23日頃の夜に行われていた行事です。

かほう よ うん さず こうふく いみ
「果報」には、「良い運を授かって幸福なこと」という意味がありま
す。果報だんごの由来には諸説ありますが、当たった萩の枝を神棚に
お置いておくと、翌朝お金やお菓子に変わっていたという
言い伝えもあります。



ゆらい だいしさま せつ
【由来その1】『お大師様』説

わかし だいしさま こ かみさま はぎ えだ
昔、お大師様という子だくさんの神様がいて、だんご(萩の枝が
入っているものとそうでないもの)をお供えた。

ゆらい たび ぼうさま せつ
【由来その2】『旅のお坊様』説

わかし たび ぼうさま
昔、おばあさんが旅のお坊様にだんごをごちそうした
ところ、いろりで燃やしていた萩の枝がはねてだんごに入ってしまった。



ゆらい こうぼうだいし くうかい せつ
【由来その3】『弘法大師(空海)』説

こうぼうだいし くうかい たんじょうび はぎ こえだ はい
弘法大師(空海)の誕生日に、萩の小枝が入っただんごをお供え
した。

もち

がっ にち げつ
1月19日(月)に
とりいれる 予定
です。

いちのせきちほう えどじだい た まいつきつたち にち
一関地方では、江戸時代からもちを食べていて、毎月1日と15日
に、神様に白いもちをお供えしていました。しかし、貧しい農民たちは
白いもちを食べることができず、くず米に雑穀を混ぜた「しいなもち」
を食べていました。この「白くないもち」をおいしく食べるために、いろ
いろなもち料理が考え出されました。

れき
【もち暦】

た ひ か
もちを食べる日が書かれてあるカレンダーのようなものです。年中
行事や人生の節目など年間60回以上、事あるごとにもちをつきま
す。



りょうり しゅるい
【もち料理の種類】

いちのせきちほう つた りょうり やく しゅるい
一関地方に伝わるもち料理は、約300種類にもものぼります。あんこ
やずんだなどの甘いお菓子もちだけでなく、エビやネギ、シイタケなど
を使った惣菜もちもあり、バラエティ豊かです。

