

月見（十五夜、十三夜）

秋になると空気がすんで、月が美しく見えるようになります。特に、美しいといわれてきたのが十五夜（旧暦※8月15日）と十三夜（旧暦9月13日）の月です。この日には、月がよく見える縁側などに台を用意し、ススキや団子、季節の野菜やくだものなどを供えます。そして、美しい月をながめ秋の実に感謝しました。

※旧暦=1873（明治6）年から採用した太陽暦（新暦）に対し、それ以前に使用していた太陰太陽暦のこと。

ススキをかざり、箕という農具に団子などをのせています。



拡大すると

縁側に用意された十五夜の供え物
（平成19年 那珂川町 県立博物館提供）



に煮物
（里芋など）

季節の
くだもの

赤飯

団子

〈月見の説明〉

旧暦では、7月から9月が秋となり、8月15日はちょうど秋の真ん中の日なので、十五夜の月を「中秋の名月」と呼んでいます。

十五夜と十三夜には、ススキ、団子、季節のくだもの（カキ、ナシ、クリなど）を供えるほか、地域によって、けんちん汁を作ったり、サンマを食べたりする独特の風習もあります。

また、栃木県では、けんちん汁に里芋を入れるのが一般的で、十五夜には「芋名月」の別名もあります。ちなみに十三夜は「栗名月」とも呼ばれます。

実りの季節を迎え、月見には収穫に感謝したり、豊作を祈ったりするという意味も込められています。



とちぎの月見は、ススキと団子をかざって、里芋が入ったけんちん汁を食べるまる！