

2024年の秋分は9月22日。期間でいうと9月22日～10月7日です。

この道や 行く人なしに 秋の暮れ 松尾芭蕉

「秋の夕暮れ時にこの道を行くものは全くない。道を行く私は何と寂しいことだ」
この句は芭蕉が51歳の時、大坂で行われた人生最後の句会で詠まれたと言われています。
この句会は芭蕉にとって人生最後の句会でした。
この句を詠んだ三日後に体調を崩し、約二週間後に亡くなります。

春分の日と同じく太陽が真東から出て真西に入り、昼と夜の長さがほぼ同じになります。

秋分の日を中日とし前後3日間を合わせた7日間が秋のお彼岸です。

「お彼岸」は仏教の言葉で先祖供養の日とされます。

「暑さ寒さも彼岸まで」の彼岸にはお墓参りに行く風習があります。
仏教では、生死の海を渡って到達する悟りの世界を「彼岸」といい、
その反対側の私達がいる世界を「此岸（しがん）」といいます。

そして、彼岸は西に、此岸は東にあるとされており、

太陽が真東から昇って真西に沈む秋分と春分は、昼と夜の長さがほぼ等しくなることから、
彼岸と此岸の距離が最も近い日と考えられ、先祖を敬い、感謝を伝えることができる日として、
お墓参りに行ったり仏壇に手を合わせたりするなど、先祖の供養をする日となりました。



この時期の花に「彼岸花」があります。

赤く独特な雰囲気目が引く「曼珠沙華（まんじゅしゃげ）」。

サンスクリット語で「天界に咲く花」という意味。

秋分の日頃に鮮やかな赤色の花を1週間ほど咲かせ、やがて葉になり、冬そして春を経て枯れるというほかの植物とは異なる特徴をもっています。

もとは中国原産で、日本では墓地や田んぼの周り、あぜ道でよく見かける秋分の日を象徴する不思議な花。曼珠沙華は、アルカロイド系の猛毒を持っています。

この毒を利用して、田畑を荒らすモグラやネズミから大切な先祖の墓や田んぼを守るために植えられたといわれています。

「彼岸花関東三大名所」

埼玉の巾着田、神奈川の日向薬師、近場の高座渋谷「常泉寺」

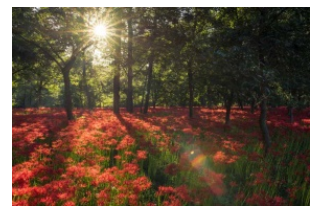
「巾着田（きんちゃくだ）」は清流、高麗川（こまがわ）に囲まれた彼岸花の群生地として有名なスポットです。

開花シーズンには約500万本もの彼岸花が咲き、
辺り一面を美しい赤で彩ります。

「巾着田曼珠沙華公園」では日本最大級の彼岸花を楽しむフェスティバルも開催され、地元グルメや特産品の販売やステージイベントが行われます。

「花のお寺」として親しまれる「常泉寺」は、神奈川県大和市にあり小田急電鉄高座渋谷駅から徒歩約7分です。

「かながわ花の名所100選」にも選ばれており、
赤い彼岸花が約1000本、白い彼岸花が約300本咲いている
そうです。春のみつまたも有名です。



お彼岸には「お彼岸団子」と呼ばれ、白く丸めたお団子を積み重ねてお供えます。
一般的には、お彼岸の初日（彼岸入り）に供える団子を「入り団子」、
最終日（彼岸明け）に供える団子を「明け団子」と呼びます。



彼岸の中日である秋分の日には、おはぎを食べる風習があります。
その由来は諸説ありますが、

一つは、小豆の赤には邪気を払う効果があるとして先祖に
供えられたのがきっかけというもの。



秋の植物である萩。おはぎの名前は、これに由来しています。

萩の花が、小豆の粒によく似ている様子から「御萩餅」と呼ばれていました。

そのうちに餅が取り払われ、「おはぎ」とひらがなで表現される現在の形になったそうです。

春分の日に食べられる「ぼたもち」。おはぎと大変よく似ていますが、

ぼたもちは漢字で書くと、「牡丹餅」。

春に咲く牡丹の花が、小豆と形がよく似ていることが起源だとされています。

ぼたもちもおはぎ同様、仏壇へのお供え物として春のお彼岸に登場する行事食。

おはぎとぼたもちの違いについては、季節の違いをはじめ、さまざまな説が存在します。

例えば、餅の大きさに関する違い。おはぎに比べ、ぼたもちのほうが大きいとされており、
牡丹の花の大きさをぼたもちで表現しているといわれています。

このほかにも、こしあんをつぶあんの違いとする説や使用する米の違い

とする説などさまざまありますが、明確にこれだというものはありません。

確実にいえることは、春はぼたもち、秋はおはぎと呼ばれるということです。

一説には小豆を牡丹の花に見立てたことから、「ぼたんもち」と

呼ばれていたのが「ぼたもち」に変わったとも言われています。

一方のおはぎは、秋のお彼岸に食べられていました。



秋の七草のひとつである萩の花と小豆の形状が似ているため、

「おはぎもち」と呼ばれていたのが「おはぎ」に変わったとされています。

もともとは形状やあんの種類も異なるものでした。

ぼたもちは牡丹の花のように大きな丸い形で作られ、おはぎは萩の花のように細長い俵型のよ
うな形状で作られていたとされています。

外側を覆うあんこもぼたもちはこしあん、おはぎは粒あんという違いがありました。

秋に収穫したばかりの小豆は皮が柔らかく、そのまま皮も潰して食べられるため、

秋のおはぎには粒あんが使われていました。

しかし、ぼたもちを作る春には皮が固くなってしまっているため、

皮を取り除いたこしあんが使われていたのです。

現在では、小豆の品種改良や保存技術が発達した結果、季節を問わず、粒あんが作れるよ
うになったため、季節によるあんの違いがなくなりました。

米の種類で分けて、主にもち米で作られているのは「ぼたもち」、

主にうるち米を使っているのは「おはぎ」と呼んでいる地域もあり、

あんこで覆ったものは「ぼたもち」、きな粉をまぶしたものは「おはぎ」と呼ぶ地域もあります。