

月見は中国から伝わった

中国では唐代(618~907年)に中秋節が盛んになりました。とはいっても、静かに愛でるわけではなく、街を挙げて夜通し騒いだそうです。その後、明代(1368~1644年)の頃には宴会の他にお供え物や月餅を送り合う習慣が始まった記録があります。こういった習慣は平安時代に日本の貴族社会に伝わります。平安時代の貴族・島田忠臣が記した「田氏家集」には、貞観元年(859年)に八月十五夜の宴が行われた記載があります。当時の日本の月見は詩歌や管弦を楽しみつつ酒を酌む、いかにも貴族らしい優雅な催しでした。平安時代の頃はまだ願掛けやお供え物は無く、月を眺めながら楽しんだとされます。その後室町時代にはお供え物の習慣が始まる一方で、宴会は落ち着いていきました。16世紀頃の宮中では、天皇が茄子を食べ、枝豆・柿・栗・瓜・茄子・芋・粥などを供えたようです。また、茄子は願掛けにも使われ、当時の御所に仕える女官によって書かれた日記「御湯殿上日記」では、茄子に開けた穴から月を見て祈る祝儀「名月の祝」の様子が記録されています。

江戸時代以降

月見が一般庶民にも習慣化された江戸時代以降。十五夜の日には芋煮を食べて夜遊びをするのが一般的だったそう。当初、庶民はお供え物をするのはなかったそうですが、江戸時代中期以降、次第に供物の習慣が始まったと考えられています。江戸時代後期の書物によれば、文机で祭壇を作り、月見団子をお供えると記されています。また、春のお花見同様、月見も名所とされる場所があり、江戸では隅田川や上野・不忍池などの水辺や川の近く、湯島天神や東京都港区の愛宕山などの高台は有名でした。また、月見と言えば「ススキ」ですが、これはもともと東京から東北にかけての文化でしたが、明治時代以降は全国に広まったそうです。

中秋の名月

月見でもっともポピュラーなのが「中秋の名月」で、いわゆる「十五夜」です。旧暦の8月15日にあたり、この日の夜を正確には「八月十五夜」と言います。新暦に直すと9月7日から10月8日の頃です。ちなみに今年は10月6日(月)、2026年は9月25日(金)、2027年は9月15日(水)です。新芋(サトイモ)の水炊きを供えたりすることから「芋名月」と呼ばれたり、この日は六曜では必ず仏滅にあたることから「仏滅名月」とも呼ばれます。東北地方北部では「豆名月」と呼び、「芋名月」は九月十三夜を指す場合も。余談ですが、「仲秋(ちゅうしゅう)の名月」という言葉もあり、こちらは旧暦8月全体を指します。これは旧暦において秋を指した時に、7月が「初秋」、8月が「仲秋」、9月が「晩秋」とされるためです。

十五夜は、前述の通りお供え物の習慣があり、現代ではススキや月見団子、旬の収穫物をお供えします。特に収穫物のお供えとしては、「芋名月」の言葉通り、サトイモなどが挙げられます。特に西日本や京阪地方では広く文化として根付いています。なお、地域によってはこれらのお供え物は盗んでも良いとする風習もあります。実際に秋田県某所では「片足御免」と称し、お供え物を盗む習わしがあるようです。盗まれた家庭では「お月さまがお供えを食べた」と捉えて喜ぶ場合も。しかし、「盗む」という行為が良くないとされ、廃止になった地域も少なくないとのこと。特段認められていない場合は「窃盗罪」に該当するので気を付けましょう。

こういったお供え物に代表される通り、十五夜は各家庭で静かに行われることが多いのですが、年占行事が行われる地域もあります。南九州に多く、綱引きや相撲などが行われるほか、鹿児島県の「南薩摩の十五夜行事」・「諸鈍芝居」・「与論の十五夜踊」は「国の重要無形民俗文化財」に指定されています。なお、勝負事では、勝負そのものが重視されず、「にぎやかに綱引きをすれば豊作に良い」と言われる場合もあるとのこと。



月見

もうすぐ暑さも落ち着き、夜空をゆっくり眺めたいくなる季節になります。そんな夜空の楽しみ方の一つが「月見」。日本や中国ではその文化が盛んと言われています。今月はそんな月見あれこれを集めます。

お月見
グルメ
あれこれ

お月見と言えば「お腹が空く」と言う方もいらっしゃるのではないのでしょうか。卵の黄身を月に見立てた「月見〇〇」という料理は現代でも多いです。年中人気なのは「月見うどん」や「月見そば」、かけうどんやかけそばに「生卵」を割り入れたものは定番ですね。また、洋食では日本マクドナルドの「月見バーガー」もお馴染み。マクドナルドには以前より卵入りハンバーガーの要望が根強かったものの、夏場は高温で鶏が卵を産みにくくなる時期、冬場はクリスマスやおせち料理で需要が増えて価格が高騰しやすいことから、価格も供給量も安定する秋に発売されています。現在ではモスバーガーなど他のハンバーガーチェーン店や、コメダ珈琲店などの喫茶店各社、牛丼チェーンなどファストフード業界全体で流れに追従して広まっています。

なお、海外でも中秋節が行われる中国では「月餅」を食べたり、同様に台湾でも月餅や文旦を食べる習慣があります。特に台湾では、アヒルを絞めて食べたり、火鍋を食べる地域もあるそうです。





にかほ市黒川・ダイワ工業株式会社
代表取締役社長 **保坂幸悦**様



今回はにかほ市・ダイワ工業株式会社の保坂社長にお話を伺いました。保坂社長はこの5月に社長に就任されたばかりです。保坂社長の前職は別の業界ですが、長らく本荘由利地域でお仕事をされており、製造業ともお付き合いがあったことから、それほど戸惑いもなく溶け込めたそうです。現在、EV関連を中心に半導体産業では、業界の動きが鈍いと言われている中、ダイワ工業も例外ではないそうですが、ようやく上向きの兆しも出てきたとのこと。近年は先を見据えた積極的な設備更新もされているそうで、益々の繁栄をお祈りいたします。貴重なお話をありがとうございました。

■ダイワ工業株式会社…昭和44年創立、にかほ市黒川字平森58番地の4。各種金型・機械設備設計製造、精密部品・プラスチック成形加工。



ダイヤモンド商品もおまかせ

CBNホイール・電着工具etc…

ダイワ工業様ではアライドマテリアルのダイヤモンド商品を多数購入頂いております。他社からの代替も大歓迎です。コストの見直しなどでご検討の皆様、是非一度担当営業まで。取扱実績多数な当社へおまかせ下さい。

保坂社長の趣味は…ゴルフ

保坂社長の趣味はゴルフ。ゴルフ場へ足繁く通っているそうです。ご本人は謙遜しておられましたが、その、腕前は周りが賞賛するほどだそうです。是非今度コツを教えてください。一緒にラウンドできる日を楽しみにしております。



新型ワイヤ放電加工機 MGSシリーズ 東北地区説明会開催



三菱電機から登場したAI技術搭載の新型ワイヤ放電加工機「MGSシリーズ」をもっと皆様にご紹介いただくための新製品体感説明会を、9月10日(水)に秋田テルサで開催いたします。是非この機会にご参加下さい。要申込となっております。下記QRコードより申し込み頂けます。

日時：9月10日(水) 15:30～16:30
場所：秋田市御所野地蔵田3丁目1-1 秋田テルサ 3階 第4会議室



北東北・イベントあれこれ 2025/9

- 6・7日 横手市/全力よこて祭り 横手市市制施行20周年を祝う祭り。エンタメ、アクティブ、グルメが大集合する他、史上最大のもちまきも開催。
- 6・7日 青森・深浦町/アオーネ白神十二湖クラフト展 クラフト作家が大集合。ガラスや陶器、皮や木など様々な素材で作られたこだわりの逸品が展示販売される。
- 29日 岩手・岩泉町/南部牛追唄全国大会 岩泉地方が発祥の地とされる「南部牛追唄」の全国大会。全国から民謡愛好家が集い、自慢ののどを披露します。

読書家・伸社長がオススメ! BookWatcher



穴

小山田浩子著/新潮社刊
2014年発売 定価1,650円(税込)
※電子書籍版は455円(税込)

オススメの1冊を紹介する「BookWatcher」。毎月伸社長が厳選した一冊を紹介しています。今回は小山田浩子の「穴」です。第150回芥川賞受賞作(2013年下半年)であるこの作品は3篇の短編集からなっています。それが、繋がりのある短編集で、とても読みやすかったです。

夫の仕事の都合により夫の田舎に移り住むことになった主人公は、暑い夏ある日、見たこともない黒い獣を追って、土手に空いた胸の深さの穴に落ちた。すくい上げてくれたのは隣人の世羅さんだった。不思議な会話が続き…また、庭の水撒きに励む寡黙な義祖父と会話していると、義兄を名乗る男が現れる。その後、義祖父が突然に亡くなり、葬式が行われるが、見たことも無いひとが多く訪れる。なんとなく不思議な奇異な感じのする小説です。2～3時間あれば、読めると思うので、読んでみてください…

■小山田浩子…1983年広島県生まれ。2010年「工場」で新潮新人賞受賞。2013年、初の著書『工場』が第26回三島由紀夫賞候補となる。同書で第30回織田作之助賞受賞。2014年1月、「穴」で第150回芥川龍之介賞受賞。



ちょっと一杯! もう一杯!! ペロペロ通信

滋賀県大津市 平井商店

浅茅生 特別純米生原酒

原料:滋賀県産吟吹雪100% 酵母:協会901号
日本酒度:+1 酸度:1.8 アルコール:17%



滋賀編は今回が最後。滋賀県大津市の「浅茅生」を紹介します。甲賀市の蔵と違い、こちらは琵琶湖沿いに面した酒蔵です。大津市は滋賀県の県庁所在地であり、東海道五十三次において、一番最後の53番目の宿場町「大津宿」でありながら一番最大の宿場でした。平井商店はその中心部の丸屋町商店街の一角にあります。創業は1658年で350年を超える、古い歴史があります。今回の1本は香りは控えめですが、フレッシュ感がありながらも飲みやすい1本でした。料理を選ばず、食中酒には最適な1本だと思います。いつもながら冷やして楽しみましたが、ぬる燗でもいけるのだとか。機会があったら試してみたいと思います。720ml 1,630円(税込)。

編集後記

8月は猛暑から一転、大雨が降ったり、雷が鳴ったり、ジェットコースターのようなお天気でしたね。被害に遭われた方におかれましてはお見舞いを申し上げます。有名な平成3年リンゴ台風に代表されるように、例年9月は東北地方に台風が上陸しやすい季節となります。弊社でも防災用品の取り扱いがありますので、いざという時のために準備しておきましょう。

美味しいモノ図鑑 呉汁



今月はこれからの季節に食される料理を紹介いたします。宮城県で食されることの多い呉汁(ごじる)。大豆を水に浸してふやかし、すりつぶしたものを「呉(ご)」と言います。これを味噌汁に入れた物が「呉汁」です。大豆は「畑の肉」とも言われ、良質なタンパク質を豊富に含むほか、ビタミン類やミネラル、イソフラボン、サポニン、食物繊維などが含まれる食材です。宮城県の大豆の栽培面積は、北海道に次いで第2位となっています。秋から冬にかけては収穫期であり、呉汁は体が温まることから寒くなってくる時期に食されます。ねぎや大根、里芋など、秋野菜がたっぷり入ることから栄養にも優れた料理です。作り方も簡単なので、皆さんも試してみてください。

(画像は農林水産省HPより)

三栄機械器具株式会社
〒010-0065 秋田県秋田市茨島2-9-35
TEL 018-862-3105 FAX 018-863-0924
企画・編集 佐々木隆貴

