

「ぼたもち」と「おはぎ」の違いって？

実は、おはぎとぼたもちは基本的に同じものです。違うのは食べる時期だけなのです。

ぼたもちとおはぎを書くと、「牡丹餅」「お萩」。

ぼたもちは、牡丹の季節、春のお彼岸に食べるもので、あずきの粒をその季節に咲く牡丹に見立てたものなのです。

おはぎは、萩の季節、秋のお彼岸に食べるもので、あずきの粒をその季節に咲く萩に見立てたものなのです。

では、何故牡丹の方にだけ餅が付いたのでしょうか？その由来は、「倭漢三才図会」に「牡丹餅および萩の花は形、色をもってこれを名づく」とあり、牡丹餅がぼたもちになり、萩を丁寧に言っておはぎになったというのが、最も一般的な説です。

よって、春はぼたもち、秋はおはぎと春秋使い分けないといけないのですが、今は年中おはぎで通すお店が圧倒的に多いようです。

ほかの俗説

- ・「あんによる違い説」……小豆あんをつけたものが「ぼたもち」、黄な粉をまぶしたものが「おはぎ」
- ・「あんの状態による違い説」……こしあんをつけたものが「ぼたもち」、つぶあんが「おはぎ」。
- ・「大きさによる違い説」……丸くて大きいものが「ぼたもち」、小ぶりで長めに作られたものが「おはぎ」
- ・「米の状態説」……もち状態なのが「ぼたもち」、つぶつぶが残っているものが「おはぎ」