

## ～お彼岸～

春分・秋分の前後3日を合わせた7日間のことです。

(2015年は、春の彼岸:3月18日～24日

秋の彼岸:9月20日～26日)

最初の日を「彼岸の入り」、最後の日を「彼岸明け」、

真ん中にあたる春分・秋分を

「彼岸の中日(ちゅうにち)」といいます。

仏教では、私たちの住む世界をこちらの岸、  
三途の川を挟んで、ご先祖様の霊が住む世界を

あちらの岸と考えられていて、

こちらの岸を「此岸(しがん)」

あちらの岸を「彼岸」といいます。

この極楽浄土は西の彼方にあるとされているため、

太陽が真西に沈む春分・秋分に

お墓参りや先祖供養を行うようになりました。

これは仏教にはない習慣で、日本独自のものです。



まちなかタイムズ

## 「ぼた餅」と「おはぎ」

お彼岸と言えば「おはぎ」ですよ。

地域によっては「ぼた餅」とも呼びますが、これは同じもの？

実は同じものなんです。漢字で書くと「お萩」と「牡丹餅」。

小豆の粒を萩の花に見立てて「お萩」、

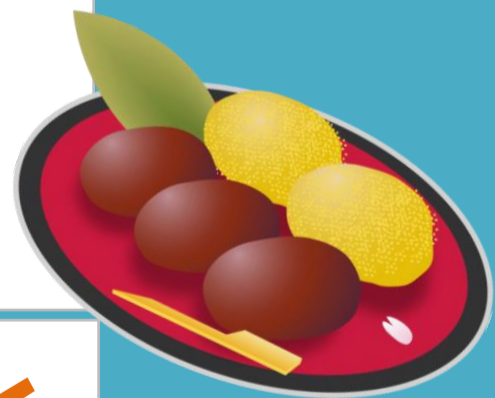
牡丹の花に見立てて「牡丹餅」と呼んだのです。

ですから、厳密に言うと春は「ぼた餅」、

秋は「おはぎ」ということですね。

小豆の赤色には災いが身に降りかからないようにする

おまじないの効果があるんだそうです。



第11号  
8月19日  
号

## 柳宗理デザイン商品交換キャンペーン

只今お買い上げ1,000円ごとに

シール1枚を差し上げております。

シールがたまりますと、お好きなキャンペーン商品を

特別価格にてご購入いただけます！

サービスカウンター前に見本がございますので、

どうぞご覧下さいませ！

毎月19日は食育の日

今回もふれ愛交差点で紹介されているメニューを1品、入れてもらいました。どれも力作揃いです

チェッカー 益子チーフ渾身の作品  
ふれ愛交差点メニューから”鶏からサラダ恵方巻”と”鶏とぼろのいない寿司”の2品をエントリーしてくれました(^v^)  
恵方巻もさすがはベテラン、綺麗に巻けてますね~(\*^\_^\*)



トッピングはカニカマと胡瓜でアレンジしてみました!

時間がたって色が変わってしまったのが残念ですが…(>\_<)

青果 佐川さん渾身の作品  
”焼肉ビビンバ”弁当です(0)/胡瓜もナムル風にしっかり味付けされています! ささみフライのアレンジもされていてボリューム感も満点ですね~(\*^^)v



卵焼きも花びら型に型抜きされていて女子力の高さがわかります

次回は炭水化物も添えた方がいいかと思います(^u^)

田子森店長渾身の作品  
”豚こま肉の黒酢酢豚”と”ちくわと野菜のピック”です(\*^^)vちょっと手抜き感が出ていますが…。黒酢酢豚、とても美味しかったですよ~(0)/



チェッカー 須藤さん渾身の作品  
”冷しゃぶのねぎドレサラダ”の1品、直球勝負です! ごはんもなしのおかずのみでのエントリーです(?\_?)夏バテによる疲労回復メニューのようですが…。栄養バランスはどうでしょう(\*^\_^\*)

