



# 月刊おはぎともなかと 令和7年3月号

皆さん、こんにちは「おはぎともなかと」スタッフのふくです。

春風が心地よい季節になってきましたね。自分は春風と共に飛んでくる花粉と戦う日々が始まり、辛い毎日が続いていますが、皆さんいかがお過ごしですか。

さて、3月には春のお彼岸がありますね。お彼岸といえば、そう「おはぎ」です。春のお彼岸では、牡丹の花にちなんで「牡丹餅（ぼたもち）」と呼ばれることが多いようですが、当店では、1年中「おはぎ」なので、よろしくお願ひしますね。

ということで、今月はおはぎの歴史について少しお話をしますね。

おはぎの起源は定かではありませんが、平安時代まで遡るとする説が有力なようです。有名な説話集「今昔物語」の中に、「かいもちひ」（掻い餅）という名で登場し、これが今日のおはぎの祖ではないかといわれています。ただ、当時のおはぎは塩餡が使用されていたため、甘くはなく、また大衆的なお菓子というわけでもなく、もっぱら厄除けや行事食としての位置づけが濃厚だったと伝えられています。

その後、江戸時代になり、それまで高級品であった砂糖が手に入れやすくなり、砂糖の普及とともに、庶民の食べ物として食されるようになり、一気に庶民の日常食として大衆化しました。

こうして甘くない塩餡から、甘くて美味しい和菓子になったおはぎは、その後も改良を重ねながら大衆化の道を歩みつづけ、遂には和菓子を代表する品目の一つへと成長し、今では餡子のお花や季節のフルーツをのせた「あんフラワーおはぎ」が誕生するなど、おはぎ文化はたゆみなく継承されています。



## ○ おはぎの予約について

現在、当店では数に制限なく1個からご予約をお受けしておりますので、お気軽にお申し付けください。

ご予約は、店頭またはお電話で前日の15時までにご連絡ください。

## ○ 3月の催事出店予定のお知らせ

3月 8日（土） イチゴマルシェ（海老名市めぐみ町広場となり：海老名市めぐみ町3）

※ お店も通常通り営業します

9日（日） SunSunマルシェ（平塚湘南海岸公園：平塚市高浜台34-1）初出店です！

16日（日） ちっちゃ森マルシェ（厚木農園：厚木市飯山3830-1）

17日（月）～23日（日） 本厚木ミロード地下1階

※ 19日、20日、21日、22日は、お店も通常通り営業します

## 令和7年3月の主なおはぎ

薔薇



小豆餡、白餡  
抹茶、天然着色料

波桜



桜餡、白餡、抹茶  
天然着色料

白桜



小豆餡、白餡  
天然着色料

薄紅桜



白餡、天然着色料

ミモザ



白餡、抹茶  
オレンジピール  
天然着色料

あんバター



粒あん、バター  
【乳使用】

黒蜜きな粉



小豆餡、きな粉  
砂糖、黒蜜

抹茶栗



抹茶餡、白餡  
栗甘露煮

小豆栗



小豆餡、渋皮栗餡  
栗の渋皮煮

粒あん



粒餡

・お持ち帰りは、通常無料の白箱にお入れします。  
・プレゼント等にご利用の際は、有料のわっぱやお重もご用意しています。  
小わっぱ…3個  
中わっぱ…4個  
大わっぱ…5～7個  
お重……9個



Instagram

※ おはぎは冷蔵庫に入れると餅米が固くなるため、涼しいお部屋での常温保存をお願いします。

日替わりおはぎなど最新の情報は当店Instagramでご確認ください。

発行：おはぎともなかと 厚木市旭町4-3-13 ☎ 046-212-2868

定休日 日曜日・月曜日・火曜日

営業時間 11時～16時（おはぎが無くなり次第終了）