



【プロフィール】齋藤陽子さんは宮城県出身。宇都宮大学大学院修了後、青年海外協力隊としてグアテマラ共和国でボランティア活動。帰国後、学校給食に従事し、2014年桐生大学に着任、現在に至る。管理栄養士。好きな食べ物はすしの煮穴子とほたて。

豆、さつまいも、里芋、柿、ぶどうなど秋に収穫した野菜や果物に感謝してお供えします。

団子の数は13個(または簡略して3個)ですが、どのように並べたらよいのでしょうか。

## 「お月見」は年に2回ある！

担当・桐生大学医療保健学部栄養学科講師 齋藤 陽子

### 食と栄養の

桐生大学農学部食品衛生学専攻

No.021

### 情報定期便

皆さん、「十三夜」を  
ご存じでしょうか。日  
ていいます。

本古来の風習で旧暦の  
9月13日の夜を指しま  
す。十五夜から一カ月  
後に巡ってくるため  
「躬恒集」に醍醐天皇が  
「後の月」とも呼ばれ、  
清涼殿で月見の宴を催

十五夜に並  
ぶ美しい月  
として古く  
から月見の  
風習があ  
り、この二  
つを月見  
は並ぶものがないほど  
「優れている」という意  
味の詩を詠んだとい  
う説もあります。

十三夜は、栗や豆が  
収穫できる時期である  
ことから「栗名月」「豆  
名月」とも呼ばれます。  
お供え物の飾り方と  
備とゆで方を紹介しま

し詩歌を詠んだのが9  
月13日と記されていま  
す。また、「中右記」に  
明月の宴が催され宇  
多天皇が「今夜の名月  
正式には「三万(三万)こ  
ろ」といってお供え用の器に  
のせますが、ない場合  
はお盆やお皿でも代用  
できます。三方に月見  
団子をのせる場合は、  
敷き紙を敷いた上に月  
見団子をのせるとよい  
です。

しては、日本古来の考  
え方が左上位のため、  
月から見て左側にスス  
キや野菜、果物を置き、  
右側に月見団子を飾り  
ます。美しい月を眺め  
ながら食事や月見酒を  
楽しみましょう。そし  
て、お供えした月見団  
子をデザートにおいし  
くいただきます。

## 保健・福祉

### インフルくんとコロナちゃん

みなさん、こんにちは！  
ボクはインフルくん。タイヨ  
ウがまひがしからのぼり、ま  
にしへしむジセツ。クウキ  
のかわりめをハタでかんじと  
りながら、むしのコエをきい  
ている。ああもうこしもあ  
とヨソフノイチ…。

そんななか、コロナちゃん  
はおとなちゅうしんにあいか  
わらずハナにしんにゅう  
セキがながびくヒト、おなか  
にきゅうヒト、テアシにホ

### はやってる病気は？

ツボツできゅうヒト、なん  
だかおちつかない。  
なるべくたいちようとの  
えて、ジュウカツからはボク  
のワクチンはじまるからヨボ  
ウしときましよう。コロナ  
ちゃんのワクチン、ジュケン  
セイと65さいいじょうのかた  
はワリビキされる。これもヨ  
ボウダイジだよ。

シキウケイガンワクチン  
も、まだしきいでもむりよ  
うのでたてはあまるよ。  
それじゃあまたねー。つづ  
く。(30日、桐生市医師会

| 疾 病 名              | 3週間<br>報告数 | 2週間<br>報告数 | 1週間<br>報告数 | 今週の<br>報告数 |
|--------------------|------------|------------|------------|------------|
| インフルエンザ            | 11         | 9          | 5          | 14         |
| 新型コロナウイルス感染症       | 670        | 592        | 508        | 393        |
| RSウイルス感染症          | 5          | 24         | 17         | 12         |
| 咽頭結膜熱              | 27         | 52         | 41         | 40         |
| A群溶連菌咽頭炎           | 72         | 89         | 67         | 63         |
| 感染性胃腸炎             | 202        | 221        | 215        | 177        |
| 水 痘                | 9          | 3          | 3          | 4          |
| 手足口病               | 185        | 289        | 278        | 325        |
| 伝染性紅斑              | 6          | 8          | 4          | 8          |
| 突発性発疹              | 15         | 25         | 16         | 16         |
| ヘルパンギーナ            | 51         | 80         | 44         | 38         |
| 流行性耳下腺炎            | 1          | 3          | 5          | 0          |
| 急性出血性結膜炎           | 0          | 0          | 0          | 0          |
| 流行性角結膜炎            | 5          | 4          | 3          | 4          |
| 細菌性髄膜炎             | 1          | 0          | 0          | 0          |
| 真菌性髄膜炎             | 0          | 0          | 0          | 0          |
| マイコプラズマ肺炎          | 6          | 6          | 6          | 12         |
| クラミジア肺炎            | 0          | 0          | 0          | 0          |
| 感染性胃腸炎<br>(ロタウイルス) | 0          | 0          | 0          | 0          |
| 風 疹                | 0          | 0          | 0          | 0          |
| 麻疹                 | 0          | 0          | 0          | 0          |
| 百日咳                | 0          | 1          | 2          | 0          |

## 十五夜の「後の月」十三夜

す。  
下準備は、まず採り  
たては糖度が低い(甘  
みが少ない)ため、新聞  
紙に包み冷蔵庫(チル  
ド室)で1週間ほど寝  
かせます。寝かせた栗  
を1晩から1日水に漬  
けると皮が軟らかくな  
り、あく抜きにもなり  
ます。続いてゆで方  
です。鍋に栗・塩を入  
れてゆでます(例:栗  
500g、水2L、塩大  
さじ1)。火加減は弱火  
から中火にし、沸騰ま  
で10分、沸騰した後は  
食材と栄養です。

弱火で40分、合計50分  
くらいゆでます。沸騰  
するまでの時間が長い  
ほど、でんぷんが糖質  
に変わる時間が長くな  
り甘くなります。ゆで  
上がった栗、ゆで湯に  
漬けたまま半日ほど置  
いておきます。

今年の十三夜は10月  
15日です。家族でお供  
え物を飾り、部屋の明  
かりを消して月を眺め  
てみてはいかがでしょうか。