

よりみち手帖
～ Yorimichi note ～
2025 年 9 月号
特集スポット：根津美術館

Hotel Asia Center of Japan
ホテル アジア会館

Event Information



【 SHAVED ICE 】

DATE : Sep 4th (Thu)

TIME : 8:30 ~ 9:30

PLACE : 1F RESTAURANT



【 JAPANESE CALLIGRAPHY 】

DATE : Sep 11th (Thu)

TIME : 8:30 ~ 9:30

PLACE : 1F MEETING ROOM



【 SAKE TASTING 】

DATE : Sep 19th (Fri)

TIME : 17:00 ~ 18:00

PLACE : 1F RESTAURANT



【 SWORD FIGHT 】

DATE : Sep 29th (Mon)

TIME : 9:30 ~ 10:00

PLACE : 1F LOBBY



Seasonal Delight

おはぎ【Ohagi】



小豆の赤い色には、古来より魔除けや厄除けの効果があると信じられており、お彼岸におはぎを食べることで悪いものを払い、清らかな気持ちでご先祖様を迎えようとする習わしがある。
春のお彼岸では「ぼたもち」、秋のお彼岸では「おはぎ」と呼ばれており、基本的には同じ和菓子だが、それぞれ春に咲く牡丹と秋に咲く萩の花に由来している。他にも、夏には「夜船」、冬には「北窓」という呼び方もある。このように1つの和菓子で四季を表現するのは日本らしい文化と言えますね。

Ohagi is a rice cake sweet covered with sweet red bean paste. The red color of azuki beans has long been believed to protect against evil. Eating ohagi during the equinoctial week is a custom to welcome ancestors with a pure heart. In spring it is called botamochi (from the peony), and in autumn ohagi (from the bush clover). They are basically the same sweet, but with different seasonal names. In summer it is sometimes called yorufune (night boat), and in winter kitamado (north window). Expressing the four seasons through one sweet is a unique part of Japanese culture.