

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO  
TRƯỜNG ĐẠI HỌC QUẢN LÝ VÀ CÔNG NGHỆ HẢI PHÒNG**

---



ISO 9001:2015

# **KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP**

**NGÀNH :NGÔN NGỮ ANH – NHẬT**

**Sinh viên : Hoàng Thị Ngọc Linh**  
**Giảng viên hướng dẫn: ThS. Phạm Thị Huyền**

**HẢI PHÒNG 07– 2020**

教育訓練賞  
ハイフォン経営・技術大学

---

月見団子に関する研究

# 卒業論文

専門：英語－日本語学

学生：ホアン、ティ、ゴック、リン  
指導教官：ファン、ティ、フエン, M.A

ハイフォン 07 - 2020

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO**  
**TRƯỜNG ĐẠI HỌC QUẢN LÝ VÀ CÔNG NGHỆ HẢI PHÒNG**

**NHIỆM VỤ ĐỀ TÀI TỐT NGHIỆP**

**Sinh viên:** Hoàng Thị Ngọc Linh

**Mã SV:** 1612753029

**Lớp** : NA2001N

**Ngành** : Ngôn ngữ Anh - Nhật

**Tên đề tài:** 月見団子に関する研究

# **NHIỆM VỤ ĐỀ TÀI**

## **1. Nội dung và các yêu cầu cần giải quyết trong nhiệm vụ đề tài tốt nghiệp**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## **2. Các tài liệu, số liệu cần thiết**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## **3. Địa điểm thực tập tốt nghiệp**

.....

## **CÁN BỘ HƯỚNG DẪN ĐỀ TÀI TỐT NGHIỆP**

**Họ và tên** :

**Học hàm, học vị** :

**Cơ quan công tác** :

**Nội dung hướng dẫn:**

Đề tài tốt nghiệp được giao ngày 30 tháng 03 năm 2020

Yêu cầu phải hoàn thành xong trước ngày 30 tháng 06 năm 2020

Đã nhận nhiệm vụ ĐTTN

*Sinh viên*

Đã giao nhiệm vụ ĐTTN

*Giảng viên hướng dẫn*

*Hải Phòng, ngày 01 tháng 07 năm 2020*

**HIỆU TRƯỞNG**

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**PHIẾU NHẬN XÉT CỦA GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN TỐT NGHIỆP**

Họ và tên giảng viên: .....

Đơn vị công tác: .....

Họ và tên sinh viên: ..... Chuyên ngành: .....

Nội dung hướng dẫn: .....

**1. Tinh thần thái độ của sinh viên trong quá trình làm đề tài tốt nghiệp**

.....

.....

.....

.....

.....

**2. Đánh giá chất lượng của đề án/ khóa luận (so với nội dung yêu cầu đã đề ra trong nhiệm vụ Đ.T. T.N trên các mặt lý luận, thực tiễn, tính toán số liệu...)**

.....

.....

.....

.....

**3. Ý kiến của giảng viên hướng dẫn tốt nghiệp**

Được bảo vệ  Không được bảo vệ  Điểm hướng dẫn

*Hải Phòng, ngày ... tháng ... năm .....*

**Giảng viên hướng dẫn**

*(Ký và ghi rõ họ tên)*

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

---

**PHIẾU NHẬN XÉT CỦA GIÁO VIÊN CHẤM PHẢN BIỆN**

Họ và tên giảng viên: .....

Đơn vị công tác: .....

Họ và tên sinh viên: ..... Chuyên ngành: .....

Đề tài tốt nghiệp: .....

.....

**1. Phần nhận xét của giáo viên chấm phản biện**

.....

.....

.....

.....

**2. Những mặt còn hạn chế**

.....

.....

.....

.....

**3. Ý kiến của giảng viên chấm phản biện**

Được bảo vệ  Không được bảo vệ  Điểm phản biện

*Hải Phòng, ngày ... tháng ... năm .....*

**Giảng viên chấm phản biện**

*(Ký và ghi rõ họ tên)*

# 目次

謝辞.....	1
序論.....	2
1. 研究の理由.....	2
2. 研究の目的.....	2
3. 研究の対象.....	3
4. 研究の範囲及び方法.....	3
5. 研究の構成.....	3
内容.....	4
I. 日本のお月見団子.....	4
1. お月見団子の伝説.....	4
2. お月見団子の名前の理由.....	5
2.1. お月見.....	5
2.2. 団子.....	6
3. お月見団子の種類.....	6
4. お月見団子の形.....	8
5. 他の団子タイプ.....	9
6. お月見団子の材料と作り方.....	11
7. お月見団子が丸い形である理由.....	11
8. お月見団子の供え方.....	12
9. 使い方.....	16
II. ベトナムのお月餅.....	16
1. お月餅の伝説.....	16
2. 意味.....	18
3. お月餅の種類.....	18
4. 他のタイプ.....	21
5. 伝統的なお月餅の材料と作り方.....	22
6. お月餅の供え方.....	26



III. 比較と影響.....	27
1. 日本の月見団子とベトナムの月餅の類似点と相違点.....	27
2. ベトナムにおける日本の月見団子の影響.....	33
結論.....	35
参考材料.....	37

## 謝辞

論文を完成させるために、私は学校、教師、クラスメート Na2001N、家族 に感謝したいと思います。みなさんはいつも私と一緒にいて、たくさんの意見と指導をしてもらいました。

2016年に高校を卒業後、大学に進学 始めました。当時、ハイフォン私立大学(旧名)と新しい名前はハイフォ経営. 技術大学で日本語の学部があります。そのため、私は勉強する大学を選ぶことにしました。専門英語と日本語を選びました。最初の日本語授業では、ファム. ティ. フェン先生から教えてもらいました。フェン先生は学部でよく教えるだけでなく、学生にも熱心な教師であることが知られています。

私は4年時間大学に入学しています。2016から2020までです。ずっと4年中、学部の先生、特にフェン先生から日本語を勉強しました。それ以来、私は日本語について多くの知識を学びました。大学を4年終えた後、すべての学生は卒業論文を書く必要があります。私はファム. ティ. フェン先生から指導しました。先生は仕事でとても忙しいですが、先生はいつも論文を書くように私を<sup>みちび</sup>導くために時間をかけました。加えて、日本語でわからない言葉もあるので、先生に聞いて親切に説明してもらいました。そのため、フェン先生のおかげで論文を完成させることができました。先生に感謝いたしました。

また、学校、学部の先生、クラスメートには感謝したいと思います。みなさんはいつも私と一緒にいて、たくさんの意見と指導をしてもらいました。感謝いたしました。

しかし、私の知識が限られていることを知っているので、論文は間違いを避けることができません。先生や友達のアドバイスを期待しています。心から感謝いたします。

ハイフォン、2020年月

学生

ホアン. ティ. ゴック. リン

# 序論

## 1. 研究の理由

日本は観光客にとって美しい観光地として知られている国だ。料理の<sup>せんさい</sup>繊細について有名だけでなく、コミュニケーションのルールを<sup>そんちよう</sup>尊重する。日本料理では、作り方と楽しみ方に気をつける。料理はいつもきちんと味と装飾である。日本料理、それぞれの料理には異なる意味がある。しかし、ほとんどの意味は良いものを表している。

今、日本料理は食べる人のニーズを満たすだけでなく、文化のおよび伝統的な価値を表現している。そのため、日本料理はユネスコから世界文化遺産に<sup>いさん にんてい</sup>認定されている。日本の食文化は世界的に有名だ。だから日本と言え、人々はすぐ料理を考える。

ハイフォン経営. 技術大学で日本語を勉強するだけでなく、教師も日本の文化を勉強しなければならない。それで日本の伝統文化を知ることができた。それ以来、日本文化について私はとても好きで、知りたいたいと思う。日本の伝統的な食文化を研究するとき、私は日本の月見団子が印象的だ。その後、新聞、ニュース、ソーシャルメディアで月見団子の情報を検索した。それから、月見団子は日本で有名だけでなく、世界中の多くの人に知られている。その理由、卒業論文を書くのに月見団子を選ぶことにした。

## 2. 研究の目的

月見団子で日本の文化をもっと知りたいと思う。日本の習慣や人々をより理解し、私の専門の基本的な知識を身につける。もっと日本語を知っているだけでなく、中秋の名月の文化についても知っている。

そのうえ、ベトナムの伝統文化に興味を持って研究している人々にベトナムの月餅を紹介したいと思う。

### 3. 研究の対象

月見団子に関する研究。そして、ベトナムの文化に興味を持って研究している人々にベトナムの月餅を紹介したい。日本の月見団子とベトナムの月餅の類似点と相違点。そして、ベトナムにおける日本の月見団子の影響。

### 4. 研究の範囲及び方法

範囲：日本の月見団子とベトナムの月餅に関する研究。日本の月見団子は由来、意味、種類、形、丸い形理由、供え方、作り方に関する研究。ベトナムの月餅は由来、意味、種類、形、供え方に関する研究。日本の月見団子とベトナムの月餅の類似点と相違点。そして、ベトナムにおける日本の月見団子の影響。

方法：新聞、ニュース、ソーシャルメディアで月見団子の情報を検索する。知識の一部を研究に運用する。比較と影響について、比較は日本の月見団子とベトナムの月餅の類似点と相違点。影響はベトナムにおける日本の月見団子だ。

### 5. 研究の構成

本研究は3つの部分で構成されている。序論、内容、結論

序論は研究の理由、目的、対象、範囲及び方法、構成が含まれている

内容は3つの章に分かれている

- I. 日本の月見団子：伝説、月見団子の名前の理由、種類、形、他の団子タイプ、月見団子は丸い形である理由、供え方、材料と作り方、使い方が含まれている
- II. ベトナムの月餅：伝説、意味、種類、他のタイプ、材料と作り方、供え方が含まれている
- III. 比較と影響：比較について類似点と相違点が含まれている。影響についてベトナムにおける日本の月見団子の影響

結論はすべて III 章の内容をまとめた結論

# 内容

## I. 日本の月見団子

### 1. 月見団子の伝説

日本人は月にウサギがいると信じている。それは白いウサギである。そして多くの子供たちに愛されている。

日本の伝説によると、月見団子は月にウサギが作っている。十五夜、ウサギは餅を作るために米を搗いた。



日本の月にウサギの伝説：

昔には、神業に挑戦された猿、狐、兎の3匹がいる。神様が老人に  
変身した後、猿、狐、兎に食べ物を探すように頼んだ。猿はすぐ木に  
登ってたくさんの果物を実らせた。老人のために食べ物を集めるキツ  
ネは寺院から供物を盗んだ。ウサギだけは何も無い。だから、ウサギは  
火に飛び込んだ。老人に自分を譲った。ウサギの心に感動したので、神  
様はウサギを回生して、月に連れて来た。月に連れて来た後、みんなに  
ウサギの勇気を見せた。毎年、十五夜、お祝うためにウサギと一緒に米  
を搗いた。

## 2. 月見団子の名前の理由

### 2.1.月見

日本の月見の習慣は中秋に行われた、“月見”または“お月見”と呼ばれる。日本語で月見というのは月を眺めることを意味する。文字“お”は敬意を表す。祭りはよく旧暦八月十五日に行われる。陽暦は九月または十月頃だ。八月十五夜、みんなが年内の最も美しい月を眺める。

お月見は中国の中秋節に由来するという伝説がある。中国の中秋節は平安時代(794-1185)に日本で広まった。日本では[中秋の名月]と呼ばれている。お月見はもともと王族と貴族のためだけだったが、江戸時代(1603-1868)には中秋の名月が民俗祭として普及した。平安時代、貴族は歌を詠んだり、酒を飲んだり、伝統的な食べ物を食べたりした。月に関連する伝統的な品にはススキ、酒、月見団子などがある。さらに、日本人は栗や里芋や枝豆も多く置く。なぜ？伝統的があるので：イモメゲツは月芋を収穫することを意味し、マメメゲツは月豆を収穫することを意味し、クリメイゲツは月栗を収穫することを意味する。

日本で中秋の名月が二回行われる。ベトナムとは異なる、中秋の名月が旧暦八月十五日に一回行われる。日本では一年に二回中秋の名月が行われる。一回は旧暦八月十五日に行われる。十五夜の月は「満月」と呼ばれる。二回は約1ヶ月後に、旧暦九月十三日に行われる。十三夜の月は「後の月」と呼ばれる。日本人の観念は十五夜お月見をしたら、ぜひ十三夜にもお月見をするのが一般的。十五夜に月を見ているだけでは運が悪い。日本語では“片月見”と言う。

## 2.2. 団子

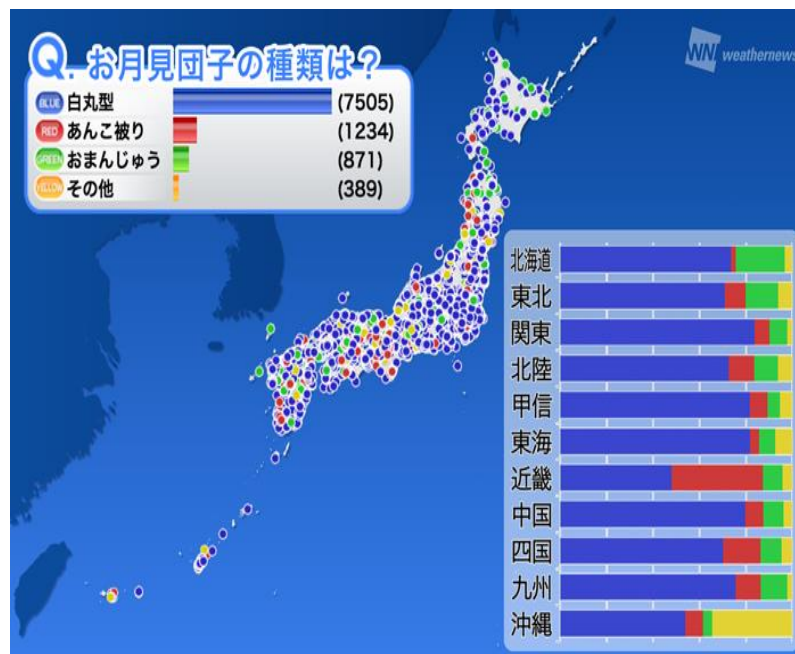
団子は餅粉<sup>もちこ</sup>で作ったケーキ<sup>つうしょう</sup>の通称だ。団子は餅と多くの同じがある。お茶と一緒に食べられる。

日本では一年を通して食べられているが、団子にはいろいろな種類があり、季節<sup>きせつ</sup>によって団子を食べられている。満月になると日本人は月見団子をよく食べられている。

- お名前は月見団子だ。日本語で月見というのは月を眺めることを意味し、団子は餅粉から作られた料理だから。十五夜に、日本人は月を眺めながら団子を食べる。そのため、月見団子と呼ばれている。

## 3. 月見団子の種類

実際、日本の中秋<sup>ちゅうしゅう めいげつ</sup>の名月はさまざまな種類の月見団子がある。場所によって、人々はさまざまな種類の月見団子を食べる。でもこれが日本で最もよく使われている。



地図によると、よく使われる 3 種類がある。白丸型、あんこ、おまんじゅうである。



い色。

<sup>しろまるがた</sup>白丸型は日本で最も使用されている。どうして？満月のイメージに似ているから。月見団子の風習<sup>ふうしゅう</sup>は平安時代に中国から伝わったとされている。月に感謝をするという意味がある。そのため、白丸型は十五夜に最も使用されている。簡単なだけでなく、月見団子も作りやすい。装飾模様<sup>そうしょくもよう</sup>はなく、月見団子は白



次に、あんこは近畿<sup>きんき</sup>で一番最も使用されている(近畿<sup>おおさかけん</sup>は大坂県や京都<sup>きょうとけん</sup>県や奈良<sup>なら</sup>県に近い)。元々お月見は収穫<sup>しゅうかく</sup>をお祝いする行事<sup>ぎょうじ</sup>でサトイモ、サツマイモ、栗<sup>くり</sup>など秋の収穫物<sup>しゅうかくぶつ</sup>をお供えしていた。サトイモをイメージした形はこの時の名残りとも言われている。また、餅に

巻き付けられたあんこは月にかかった雲<sup>くも</sup>をイメージしているという説がある。



それから、おまんじゅうは北海道と東北<sup>とうほく</sup>で最も使用されている。日本の伝説によると、月見団子は月にウサギが作っている。だからこそ、おまんじゅうはウサギのイメージである。おまんじゅう中は通常<sup>えだまめ</sup>枝豆また小豆<sup>あずき</sup>だ。



➤ これは日本の中秋の名月で最もよく使用される3種類である。

#### 4. 月見団子の形

日本では、月見団子はさまざまな形があり、各地域の習慣や伝統に応じて、いろいろな月見団の形を食べる。

例えば：

##### - 白丸形



1



2

この二種類の丸い形は、日本の中秋の名月でよく食べられる。

1. 何にも入っていない白丸タイプ。

2. あんこが中に入っている白丸タイプ。中は小豆餡、タイプ2はタイプ1より大きい。

##### ❖ 地方の月見団子



**へそ餅形**：へそ餅は白い色だ。何にも入っていない。月見団子のような、真ん中にはおへそのような凹んだ形をする。おへそのような形をしているので、「へそもち」と呼ばれる。



しずく型：色は白、茶、ピンクの3色。名古屋では十五夜を「芋名月」と呼ぶ。だから、月見団子はしずくのような形をする。(しずく型＝さといも里芋)。三色の意味は：白は皮なしさといも里芋、茶は皮付里芋、ピンクは子供の好きな色だそう。



ちょうほうけい長方形：フキヤギである。白いお餅のまわりには、あずき小豆がまぶしてある。あずき小豆がそのままの形で付けられるため、フキヤギの見た目は美しくない。味付けは、薄く塩味をつけたものが一般的。中には甘く味付けしたフキヤギもあるようだ。

でも、白丸タイプが最も人気がある。月見団子は餅に似ており、お茶と一緒によく使用される。

## 5. 他の団子タイプ

本多 由紀子の「日本一の団子」という本によると、団子の種類について情報を紹介した。団子はみんなの好きな食べ物で、毎年食べられるが、きせつ季節によって、団子の種類が違う。

例えば：



くさだんご草団子：草団子はよもぎと呼ばれるくさだんご野草を混ぜた団子で、よもぎのじょうひん上品な風味ふうみを感じられる。



ちちだんご  
乳団子：牛乳に餅粉、砂糖、はちみつ  
などこんごう混合して作られた。乳団子は  
しかくけい  
四角形でひとつひとつ和紙で包まれる。  
お菓子は甘いし、デザート料理だ。



ほっだんご  
坊ちゃん団子：だんごは 3 色に包ま  
れている。あずきあん  
小豆餡の赤色、たまご餡  
の黄色、抹茶餡のみどりいろ緑色。中を食べると  
お餅みたいな白い。



みたらし団子：これは最も人気のある  
団子の種類で、コンビニやスーパー  
でもよく見かけられる。シロップ  
で包んだ。シロップはしょうゆ醤油、砂糖で作  
られた甘辛いソースがたくさんある。



花見団子：3 色である。この団子は伝  
統的に花見シーズンに作られるので、  
花見という名前が付けられている。  
ピンク：春のイメージカラー、白：  
冬や雪のイメージカラー、緑：夏の  
イメージカラーだ。

## 6. 月見団子の材料と作り方

月見団子は簡単な形だけでなく、作り方も簡単だ。主に<sup>しらたまこ</sup>白玉粉と<sup>じょうしんこ</sup>上新粉を使って月見団子を作る。そのため、ここでは月見団子の材料と作り方を紹介する。

材料：

- <sup>しらたまこ</sup>白玉粉：100g
- <sup>じょうしんこ</sup>上新粉：100g
- 水(約 90-100ml)
- 砂糖大さじ 2 (あなたの好みに応じて)
- 他の味：コーヒーとか抹茶とかココアとか粉ミルクなど。

作り方：

1. ボウルに<sup>しらたまこ</sup>白玉粉と<sup>じょうしんこ</sup>上新粉を入れる。次に、約 90ml の水と砂糖を加える。最後に手で粉を<sup>ね</sup>練る。
2. 粉をいくつかの小さな部分に分ける。次にサイズを 4,5cm 丸める。
3. 鍋に水を入れる。次に、お湯を沸かす。水が<sup>ふっとう</sup>沸騰するとき、粉を入れる。月見団子が水に浮いているのを見ると、もう出来上がる。
4. 月見団子を出して<sup>れいすい</sup>冷水に<sup>ひた</sup>浸る。最後に月見団子を乾燥する。

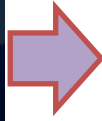
❖ 注意：

- 粉を混ぜるとき、コーヒーとか抹茶とかココアを加えて色と味がよくなる。

## 7. 月見団子が丸い形である理由

月見団子が丸い形である。多く的人是は月見団子が丸い理由を知らない。

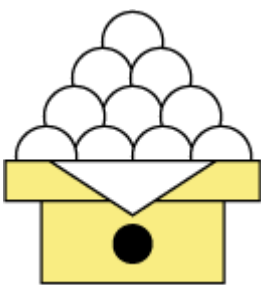
私にとって、平日の夜は空を見上げると、<sup>みっかづき</sup>三日月がある。雨が降るとき月はない。また、時々月は<sup>はんえんけい</sup>半円形がある。珍しい月は丸い形がある。



しかし、特別なことの 1 つは、十五夜の月が非常に丸く、平日の夜よりも大きくて美しい。そのうえ、十五夜の月はとても明るい。人々は十五夜を満月と呼ぶ。その時、地球と太陽と月は連携して光と現象を作り出し、月を最も美しく丸くなる。そのため、日本人は丸い形の月見団子を作った。日本人の観念によると、月見団子の丸い形は月の丸い形だ。15夜の良きことと幸運を表す。彼らは健康と幸せを願うという意味で月見団子を食べる。それで、月見団子は丸い形だ。

## 8. 月見団子の供え方

準備：



1. お団子、三方、白い和紙

2. ススキ。ススキの他に、六種類の秋草がある。

六種類は：萩、葛、おみなえし、ふじばかま、ききょう、なでしこ。

3. 酒

他の、日本人は果物も使用している。例えば：りんご、オレンジ、ぶどうなど。

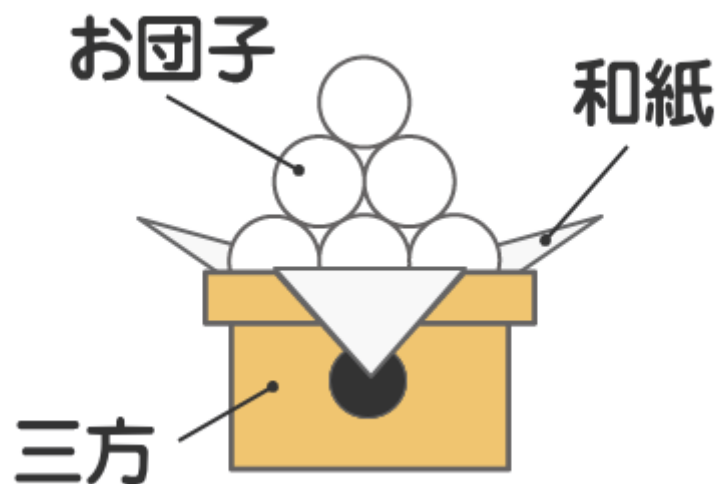
### 月見団子の供え方：

月見団子を供え方に必要なものは、①お団子 ②白い和紙 ③三方だ。

ご用意するお団子の数は15個または12個。

三方がなければ、お盆やお皿を代用しても大丈夫だ。

供え方は下の図のように、三方の上に白い和紙を敷き、その上にお団子を並べていく。



### 三方の向き（置き方）

台には三面に穴が空いているが、穴が空いていない面だ。穴が空いていない面を自分に向けて置く。

### 和紙の敷き方

三方の上に敷く白い和紙は、一般的には奉書紙ほうしょしや半紙などを使用する。

和紙の敷き方は、

1. 長方形ちょうほうけいの紙を三角に折って敷く
2. 長方形の紙のまま敷く

地域にとって、和紙の敷き方は違うが、通常は2つの方法がある。

## 月見団子の並べ方（積み方）

月見団子の数によって並べ方（積み方）が変わってくる。お団子の数には、2つの考え方がある。

1. 十五夜の15から15個とする
2. 年間の満月の回数から12個とする

一般的には、15個を並べていることが多いそうが、地域の風習<sup>ふうしゅう</sup>などによって個数は違う。

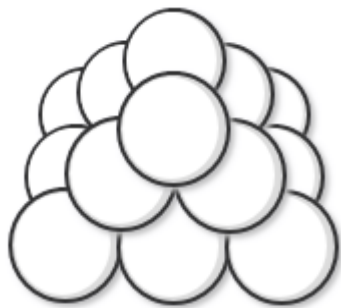
月見団子の並べ方は

**15個の場合**：一段目は9個、二段目は4個、三段目は2個

**12個の場合**：一段目は8個、二段目は3個、三段目は1個

または、一段目は9個、二段目は3個の場合もある

## お団子15個の積み方



三段目 2個

二段目 2×2

一段目 3×3

## お団子12個の積み方



三段目 1個

二段目 2:1

一段目 3:3:2

## 月見団子を供えるタイミング

お供えをする決まった時間はないが、月が出てくる時刻までに供えることが多いようだ。お住まいの地域によって、月の出る時間は違うが、十五夜つきでじこくの月出時刻は、6時頃になる。

## 月見団子を供える場所

日本人はよく縁側えんがわ、窓、部屋、庭に月見団子を置く。または、自宅の場所で月を最もはっきりと見ることができる。



満月の夜、日本人は三方の上に白い和紙を敷き、その上にお団子をピラミッドに並べられる。日本の秋の草くさで最も人気のある装飾はススキだ。昔、ススキは月の神けしんの化身とされる。家族に繁栄はんえいをもたらし、豊作ほうさくを助ける。一方、ススキの形がお化けおを追い払はらえる場所もある。そのため、ススキも玄関先げんかんさきに吊つるされている。ススキを飾るだけでなく、日本人は酒と果物を飾る。お供え物を準備した後、日本人はよく縁側えんがわ、窓、部屋、庭に月見団子を置く。または、自宅の場所で月を最もはっきりと見ることができる。こんな月見団子を置くのは、月見団子を食べたり月を見たりする。日本人によると、十五夜、月見団子を食べたり、月を見たりしない。その後、人生ふこうは不幸になる。月見団子は神様と祖先れいはいを礼拝し、豊作ほうさくと平和な生活を祈るために作られた。



いくつかの場所で、供え上げる後、子どもが家を渡って自分で月見団子を取るのは幸運だ。

## 9. 使い方



月見団子を供え上げる後、日本人はすぐ食べる。または、月見団子を焼く。それから、月見団子に蜂蜜<sup>はちみつ</sup>を注ぎ、飽きずに食べる。より美味しい月見団子を食べるために、日本人はりんご、小豆<sup>あずき</sup>、里芋<sup>さといも</sup>、サツマイモ、オレンジなどの果物を食べてお茶と一緒に飲む。ケーキは餅粉<sup>もちこ</sup>で作っているので、食べるととても柔らかくて甘い。月見団子を食べたり、お茶を飲んだり、月を見たりする。それが最もすばらしい使い方。

## II. ベトナムの月餅

### 1. 月餅の伝説

月餅が中国からベトナムに広まったという伝説がある。しかし、ベトナムに広まったとき、ベトナム人は中国の伝説をベトナムで全く新しい伝説に変えたいと思う。

もし日本で中<sup>ちゅうしゅう</sup>秋<sup>めいげつ</sup>の名月にウサギの伝説があったら、ベトナムでは、中<sup>ちゅうしゅう</sup>秋<sup>せつ</sup>節にハングアお姉さんとクオイおじさんの伝説がある。ハングア<sup>てんによ</sup>というのは天女のお名前。クオイというのは人間のお名前。

ものがたり  
物語によると、ハンガアは月に住む美しい天女<sup>てんによ</sup>であり、月の支配者<sup>しはいしゃ</sup>でもある。彼女は子供と遊ぶのが趣味なので、地球に遊びに行きたい。しかし、彼女は天女なので、自由に地球に来ることはできない。

でも、天主は旧暦<sup>きゅうれき</sup>八月十五日に“満月の日のケーキを作る”コンテスト<sup>かいさい</sup>を開催した。八月十五日は1年で最も明るい満月だった。勝者の賞品<sup>しょうひん</sup>は何でも欲しい、天主も同意する。

ハンガアは美味しいケーキの作り方を学ぶために地球に下り始めた。それから、彼女はクオイに会った。クオイは有名な人がうそをつき、よくジュマルの木に子供たちと集まって話をした。しかし、彼には料理の才能があり、村の子供たちはクオイの料理が大好き。それで、村の子供たちは本当にクオイが好き。ハンガアは美味しいケーキの作り方を学ぶためにクオイに会った。クオイは卵、ハスの実<sup>み</sup>、スイカの実、肉、ソーセージなどのケーキのすべて材料を混ぜて焼く。

驚異<sup>きょうい</sup>、ケーキを焼いた後はとても美味しい。ハンガアはケーキを天国に持って行くことに決め、コンテストに参加した。天国に飛ぶためにみんなと別れたとき、クオイはハンガアを離れたくなかったので、クオイはハンガアの手をつなぐ。その時、クオイとジャマルの木はハンガアと一緒に月へ飛んだ。ジャマルの木の上に座って、クオイはすべての子供たちが遊んでいるのを見ることができたので、クオイはホームシックだった。しかし、地球に降りる仕方がない。

ハンガアはコンテストにケーキを持って行き、一等賞<sup>いっとうしょう</sup>を取った。天主はケーキが大好きで、月餅に名前を付けた。そしてハンガアは天主からの願いを持っていった。

ハンガアは毎年八月十五日に、彼女とクオイが子供たちと遊ぶために地球に降りてくることを望<sup>のぞ</sup>んだ。願いがかない、天主は八月十五日に“中秋節<sup>ちゅうしゅうせつ</sup>”と名前を付けた。子供の遊び日として知られている。

それから、中秋節までハングアとクオイは子供たちと遊ぶために地球に降りた。そして、そのケーキは中秋節の伝統的なケーキになった。

## 2. 意味

昔、最初に現れたとき、月餅は丸い形または正方形せいほうけいだった。今、人々は多くの違うデザイン、サイズ、色を作成している。しかし、最も人気があり、使用しているのは丸い形だ。これは月餅の意味に関連するシンボルだから。丸い形は夜空よぞらの明るい満月のように比べた。そのうえ、丸い形は家族に団員を表し、幸せ人生を願うことも意味している。

そのため、八月の満月の日に、家族は月餅を買うことを忘れない。先祖を礼拝れいはいしたり、家族、友人、親せきに贈り物をしたり、食べたりする。それとともに、みんなに最高の願いを言う。そのため、月餅は満月の日に欠かせない料理であり、精神的な贈り物せいしんてきだ。

## 3. 月餅の種類

ベトナムの月餅は二種類がある。一つは焼き月餅、二つは柔らかい月餅である。

- 焼き月餅は茶色
- 柔らかい月餅は白色

昔：伝統的な月餅の材料は肉、青葉あおば、ハスの実み、スイカの実、ソーセージなど。丸い形または正方形せいほうけいで作られている。月餅の表面の模様は通常蓮はす はなの花。

- 丸い形は家族に団員を表す。ケーキの白色は、夫婦しんみつの親密な愛しめを示している。
- 正方形は仕事や生活にどんなに困難があっても、家族はいつも私たちと一緒にいる。



柔らかい月餅



焼き月餅

今：人々の生活や料理の楽しみ方のために、昔よりも多くの変化がある。昔は食べ物だけが必要だったとしたら、今では美味しいだけでなく見た目も美しくなければならない。だから、月餅は伝統的な月餅に比べて多くの変化がある。伝統的な月餅の生産に加えて、企業はいろいろな種類きぎょうの月餅も生産している。

今、月餅には塩卵、菜食さいしょく、天草てんぐさが含まれる。

---

- 塩卵の月餅



これは市場<sup>しじょう</sup>で最も人気があるケーキ。多くのお客様のニーズを満たすために、ケーキの中にはさまざまな味と材料がある。中の材料は 焼き鳥、肉、ソーセージ、枝豆<sup>えだまめ</sup>、太郎<sup>たろう</sup>など。中の材料とともに塩卵である。食べるとき、塩卵の塩味とケーキの甘さが合わさって、とても美味しいケーキになる。

- 菜食<sup>さいしょく</sup>の月餅



近年中、菜食の月餅の使用と選択が増加している。その理由は、いくつかのお客様は伝統的な月餅の油っこい味を嫌いだから。または、ダイエットをしている、肥満<sup>ひまん</sup>と高脂血症<sup>こうしけっしょう</sup>のような病気になる。菜食の月餅も使用できる。もし伝統的な月餅の材料は肉、青葉<sup>あおば</sup>、ハスの実、スイカの実、ソーセージから作ったら、菜食の月餅は枝豆<sup>えだまめ</sup>、サツマイモ、タロイモから作られる。食べるとき、油っこい感じにならない。伝統的な月餅を食べるように飽かない。

## - てんぐさ 天草の月餅



伝統的な月餅の皮が米粉べいふんで作られている場合、天草てんぐさの月餅の皮は天草から作られる。そして、中の材料はキウイ、リンゴ、ドラゴンフルーツ、スイカのようなフルーツの味がする。食べる時、とても柔らかくて涼しい。飽きずにたくさん食べられる。ケーキは秋の天候によく合う。特にケーキは油っこくない。より美味しい食べたいなら、30分ほど冷蔵庫れいぞうこに置いておく。食べると涼しくなる。天草てんぐさの月餅は甘すぎず、薄い甘まい味がする。

### 4. 他のタイプ

昔はケーキ型が丸い形せいほうけいや正方形で作られたが、今ではケーキの形が変わったところがある。会社の売り上げを増やし、お客様のニーズを満たすために、花や動物などの美しく飾られたケーキがたくさんあった。

### いくつかの現代の形



動物の形



花の形

---

## 5. 伝統的な月餅の材料と作り方

柔らかい月餅と焼き月餅は一般的に同じだ。だから、焼き月餅の材料と作り方を紹介する。ベトナムの月餅は二つの部分に分かれている。一つは月餅の皮だ。二つは月餅の中に材料だ。

---

## ❖ 焼き月餅

### 材料

#### 月餅の中に材料について

- ハスの実<sup>み</sup> : 50 g
- 落花生<sup>らっかせい</sup> : 50 g
- 皮をむいたスイカの実 : 50g
- ごま : 50g
- ソーセージ : 40g
- カシューナッツ : 50g
- 青葉<sup>あおば</sup> : 8-10
- 柔らかい粉 : 100g
- 砂糖の水 : 100g
- 砂糖脂肪<sup>さとうしぼう</sup> : 100g



さとうしぼう<sup>さとうしぼう</sup> げっぺいや  
砂糖脂肪は月餅屋で買える。または、自分で作る。

自分で作る場合：鍋に豚肉の脂肪を刻<sup>きざ</sup>んで沸させる。ボウルに脂肪<sup>しぼう</sup>を注ぎ、冷ましてから脂肪を砂糖と混ぜる。脂肪 1 部、砂糖 2 部を使用する。

この砂糖脂肪<sup>さとうしぼう</sup>をひと晩おく。

#### 月餅の皮について

- 小麦粉<sup>こむぎこ</sup> : 250g
- 重曹<sup>じゅうそう</sup> (baking soda): 小さじ 1/4
- 砂糖の水 : 200ml



- 灰汁 (lye water) : 小さじ 1/2
- 食用油 : 50ml
- 黄身 : 1

混合物は焼き月餅の表面に塗られる。

- 黄身 : 1
- 食用油 : 小さじ 1
- 水 : 小さじ 1
- 混合物をすべて混ぜる。

作り方 :



ステップ 1 :

月餅の中の材料をブレンダーに入れる。

(砂糖脂肪、青菜、ごま、砂糖の水はブレンダーに入れなくて)。1 回粉砕して材料を混ぜ合わせ、残りの材料を加えて混ぜる。すべての材料を丸める。注意 : ケーキ内の材料の重さはケーキ全体の 1/3 だ。



ステップ 2 :

焼き月餅の皮の材料をすべて加えて混ぜる。次に、粉が柔らかくなるまで手で早い捏ねる。この粉をビニール袋で包み、30 分から 1 時間までそのままにする。次に、粉を細か分割して、ケーキ内の材料の重さを二倍にする。



### ステップ3:

粉を丸い形に薄くし、ケーキ内の材料を真ん中に置き、包む。



### ステップ4:

模型にケーキを入れて形づくる。

注意：ケーキが模型にくっつかないように、模型に少量の乾燥粉かんそうこなを振りかける必要がある。（多く模型がある。

例えば：蓮はすの花、向日葵ひまわりなど。あなたが好きな模型を選ぶことができる。）



### ステップ5:

15分前に、200°Cでオーブンをつける。ケーキをオーブンに入れ、約10分焼いてから取り出す。次に、ケーキの表面に水をスプレーする。ケーキが冷めるとき、混合物は焼き月餅の表面に塗る。

注意：このとき、ケーキはまだ柔らか

いので、ケーキの表面に模様を壊れないように手てがる軽だ。

オーブンにケーキを入れ続け、約10分焼く。もう一度繰り返す。このように3回、ケーキは出来上がり、きれいな色になる。出来上がった後に、ケーキは硬かたくなるが、1日から2日まで置いておき、柔らかくなる。

だから、ケーキは中の材料の油ひたに浸る。

## 6. 月餅の供え方

ベトナムでは日本のような供え方はない。月餅は祖先の<sup>せいだん</sup>聖壇で供えられている。月餅の数は<sup>きてい</sup>規定されていない。でも、通常二つ以上の月餅を供えている。

- 一つは焼き月餅
- 二つは柔らかい月餅



地域によって、供える果物は違う。しかし、よく供える果物はザボン、バナナ、ドラゴンフルーツ、ザクロ、柿<sup>かき</sup>、シュガーアップル、ランブータンなど。

果物の意味は：

- ザボンは丸い形ので、良いことを意味する。
- シュガーアップルは<sup>せいしよく</sup>生殖を意味する。
- 柿(カキ)は希望を意味する。
- ドラゴンフルーツは家族の平和を願いことを意味する。
- ザクロは幸運を意味する。
- ランブータンは<sup>こうふく</sup>幸福を意味する。
- バナナは<sup>ほご</sup>保護と手伝いを意味する。

供え上げる後、家族が集まって月餅を楽しむ。飽きずに美味しいケーキを食べるために、いくつかの人はお茶を飲んだり果物を食べたりする。

### III. 比較と影響

#### 1. 日本の月見団子とベトナムの月餅の類似点と相違点

類似点：

ベトナムと日本は東洋<sup>とうよう</sup>の同じ国である。そして、中秋節<sup>ちゅうしゅうせつ</sup>は中国の影響を受けている。実は、中秋節のベトナムと日本は旧暦<sup>きゅうれき</sup>八月十五日に行われる。

満月の夜、家族全員がよく集合<sup>しゅうごう</sup>する。遠くでも、忙しくても、15夜はみんなが集まる。一緒に供えて食べる。

日本では、十五夜に月にウサギが米を搗くと信じられている。ウサギの伝説について、勇気動物として知られている。老人のために食べ物を集めるウサギは火に飛び込むことを決めた。そして、日本人はウサギを愛し、尊敬している。ベトナムでは、ウサギも愛されている。

ベトナムのウサギは、活発<sup>かっぱつ</sup>や手伝いを表わす多くの昔話でも知られている。ベトナムのウサギ昔話のまとめ：

昔、作物<sup>ふさく</sup>の不作によって、食べ物を待たない人と動物は、命を得るためにお互いを食べなければならない。ウサギは食べ物を見つけるために遠く移動できない弱い動物なので、火の周りに一緒に座<sup>くうふく</sup>って空腹と寒さを戦<sup>たたか</sup>った。ウサギの困難<sup>くうふく</sup>と空腹<sup>ちよくめん</sup>に直面して、一匹のウサギが火に飛び込むことを決めた。同類が空腹ないように、自分を料理に変えた。その時、神様は通り過ぎ、ウサギの勇気<sup>どうじょう</sup>に同情したので、神様はウサギの骨<sup>ほね</sup>を拾い、ウサギを玉<sup>たま</sup>の形に変化し、不死だった。

その結果、日本のウサギとベトナムのウサギには多くの同じがある。そのうえ、両国の月餅の意味も同じで、先祖に感謝し、幸せな家族<sup>ほうさく</sup>と豊作を願っている。それから、両国の月餅の丸い形は十五夜に月の丸い形だ。

日本の月見団子とベトナムの月餅は十五夜にケーキを食べるだけではなく、一年中食べられる。ベトナムでは 15 の夜だけでなく、結婚式などの大きな日に月餅が食べられる。だから、夫婦の親密な愛を示している。

相違点：

もしベトナムと日本の中秋節が中国に由来し、影響を受けたら。日本の月見団子に関しては、多くの方は日本の月見団子は中国の月餅のようだと思っている。

しかし、日本の月見団子は中国の月餅とはまったく違う。ベトナムの月餅は中国の月餅の影響をより強く受けるでしょうが、違いもある。

- 表面について

日本の月見団子はベトナムの月餅より小さく、直径は約 4.5cm。そして、丸い形で作られた。模様がない、月見団子は白色がある。



ベトナムの月餅の直径は長さ約 8cm、高さ約 4cm。月餅は丸い形または正方形で模型されている。そして、蓮の花や菊の花や向日葵などの模様で飾られた。月餅の色：焼き月餅は茶色。柔らかい月餅は白色。



- 材料について

日本の月見団子は<sup>しらたまこ</sup>白玉粉と<sup>じょうしんこ</sup>上新粉で作られている。月見団子の中には何にもない。食べる時、とても柔らかいだ。仕上げる後、月見団子をゆでる。



ゆでる



中には 何にもない

ベトナムの月餅は、肉、<sup>あおば</sup>青葉、ハスの実、スイカの実、ソーセージなどの多くの材料で作られている。食べる時、塩味と甘いが感じられる。もう少し油味がする。そのため、ベトナム人はすぐ飽きて食べられない。焼き月餅について仕上げる後、月餅を焼く。



焼く



中には材料がある

• 供え方について

満月の夜、日本人は三方の上に白い和紙を敷き、ピラミッド型に 15 個または 12 個の月見団子を並べる。日本の秋の草で最も人気がある装飾はススキだ。お供え物を準備した後、日本人はよく縁側、窓、部屋、庭に月見団子を置く。または、自宅の場所で月を最もはっきりと見ることが出来る。こんな月見団子を置くのは、月見団子を食べたり月を見たりする。



ベトナムでは月餅を供え方は日本ほど洗練されていない。月餅は祖先の聖壇で供えられている。数は規定されていません。でも、通常二つ以

上の月餅を供えている。供える果物はザボン、バナナ、ドラゴンフルーツ、ザクロ、かき、シュガーアップル、グアバ、ランブータンなど。それぞれの果物には違う意味があるが、すべてが生活の良いことを表している。

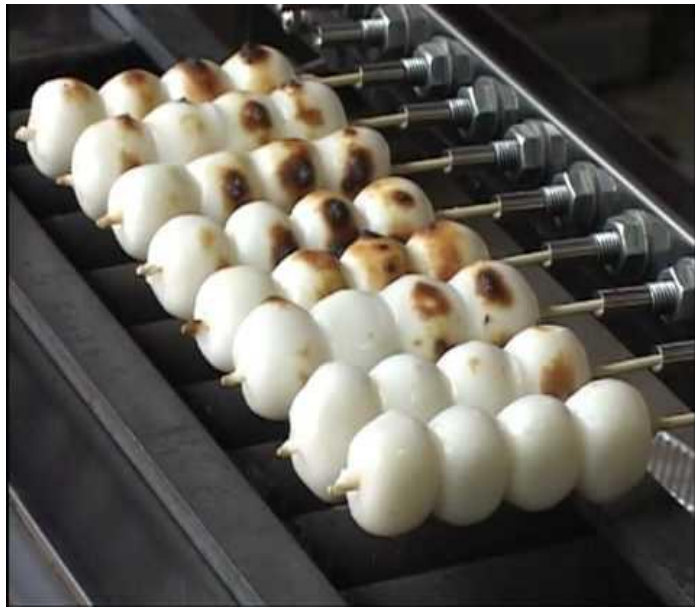


- 食べ方について

月見団子を供え上げる後、日本人はすぐ食べる。または、月見団子を焼く。それから、月見団子に蜂蜜<sup>はちみつ</sup>を注ぎ、飽きずに食べる。より美味しい月見団子を食べるために、日本人はりんごや小豆<sup>あずき</sup>や里芋<sup>さと芋</sup>やオレンジなどの果物を食べてお茶と一緒に飲む。月見団子を食べたり、お茶を飲んだり、月を見たりする。月見団子は小さいので、日本人は通常、月見団子を二回食べるまたは一回に全部食べる。そして、翌日には残り物を残さないほうがいい。月見団子は1日<sup>げんてい</sup>限定だから。

いくつかの場所で、供え上げる後、子どもが家<sup>わた</sup>を渡って自分で月見団子を取るのは幸運だ。





ベトナムで供え上げる後、家族が集まって一緒に月餅を楽しむ。月餅は大きいので、1 个月餅は通常 4 分または 8 分に切れる。そのような月餅を切るのは家族の数に応じて多かれ少なかれだ。家族が 1 から 4 まで人の場合、月餅は 4 分に切れる。5 人以上で月餅を 8 分に切れる。

家族全員が切った月餅を割って食べる。それは月餅の意味に似ているので、家族に団員を表す。日本では翌日には残り物を残さないほうがいい。月見団子は 1 日限定だから。ベトナムでは大丈夫。月餅を食べきれなかつたら、残りを翌日に食べることができる。



## 2. ベトナムにおける日本の月見団子の影響

2018年から、自分で月餅を作る傾向はベトナムでますます人気になる。

手作りの月餅を作るとき、あなたは好きな画像や模様や動物を自由を選ぶことができる。さらに、食品の安全を確保する。店で月餅を買うとき、起原が不明な月餅を買うこともできる。月餅はかびが生えているまたは長い日のために期限を切れた。そのため、知らない場合、食べることはとても危険だ。子供または家族の安全を確保するために多くの家族が手作りの月餅を作ることを選択した。伝統的な月餅の材料が気に入らない場合は手作りの月餅を作るとき、好きな材料を選ぶことができる。人々は自分の好みに合うように材料を調整する。模型で伝統的な月餅を作るのは退屈で、動物を作ることができる手作りの月餅だ。

そのために、ベトナムの若者の多くのは日本の月にウサギを愛している。ウサギの勇氣ある心と素敵な性格に感動する。日本の伝説や月見団子でウサギのインスピレーションを与えて、ベトナムでウサギの月餅を作る人はたくさんいる。



日本でウサギの月見団子



### ベトナムでウサギの月餅

そのこそ、ベトナムで多くの若者に愛されているウサギの月餅。美しいだけでなく、見た目も美味しいと思う。

この違いは、多くの人々を好奇心が強くさせ、ケーキを買う多くのお客様を引き付ける。そのうえ、ベトナムの中秋節ちゅうしゅうせつは子供の日として知られている。この日、親は中秋節を行われて子供に月餅を買うことがよくある。したがって、ベトナムのうさぎの月餅はますます関心と人々に知られている。特に、4歳から12歳までの子供はウサギのイメージがとても可愛い。だから、ウサギの月餅は多くの若者に愛されてたくさん買っている。

ベトナムのウサギの月餅がよく売れて発展しているのは日本のウサギの月見団子の影響である。

## 結論

月見団子について日本で有名だけでなく、世界中の多くの人に知られている。始め、月見団子の由来と歴史はどうであるか、でも日本の月見団子を研究した後、伝統的な文化と月見団子の由来、意味、供え方、作り方について知った。日本人が満月の夜にすべきこと、満月の夜にすべきでないこと。

日本で旅行または、仕事をする機会があれば、これらの伝統文化に驚くことはない。月見団子を研究するとき、日本の文化だけでなく、専門知識や経験も知っている。私の将来の仕事に大いに役立ちすると思う。

地図上では日本とベトナムは 2 つのまったく異なる国だ。人々は同じがないと思う。でも、実際、共通点がたくさんある。

中秋の名月で月見団子を研究した後、両国には多くの共通点があることを知った。<sup>ちゅうしゅうせつ</sup>中秋節のベトナムと日本は旧暦<sup>きゅうれき</sup>八月十五日に行くだけでなく、月見団子の意味も同じで、先祖に感謝し、幸せな家族と豊作<sup>ほうさく</sup>を願っている。そして、中秋節は中国の影響を受けている。それから、両国の月餅の丸い形は十五夜に月の丸い形だ。

月見団子には同じに加えて、形、材料、15 夜の供え方、使い方など多くの違いがある。

伝説について、日本では月見団子は月にウサギが作っている。十五夜、ウサギは餅を作るために米を搗いた。ベトナムでは、中秋節にハングアお姉さんとクオイおじさんの伝説がある。

表面について、日本の月見団子はベトナムの月餅より小さい。そして、丸い形で作られた。模様がない、月見団子は白色がある。ベトナムの月餅は丸い形また正方形<sup>せいほうけい</sup>で模型されている。そして、蓮<sup>はす</sup>の花や菊<sup>きく</sup>の花や向日葵<sup>ひまわり</sup>などの模様で飾られた。月餅の色：焼き月餅は茶色。柔らかい月餅は白色。

材料について、日本の月見団子は白玉粉しらたまこと上新粉じょうしんこで作られている。月見団子の中には何にもない。月見団子をゆでる。ベトナムは多くの材料で作られている。月餅を焼く。

供え方について、日本はベトナムよりも複雑だ。満月の夜、日本人は三方の上に白い和紙を敷き、ピラミッド型に 15 個または 12 個の月見団子を並べる。日本の秋あきの草くさで最も人気のある装飾はススキだ。日本人はよく縁側えんがわ、窓、部屋、庭に月見団子を置く。ベトナムでは月餅を供え方は日本ほど洗練せんれんされていない。月餅は祖先の聖壇せいだんで供えられている。数は規定きていされていない。供える果物はザボン、バナナ、ドラゴンフルーツ、ザクロ、かき、シュガーアップル、グアバ、ランブータンなど。

食べ方について、日本人はすぐ食べる。または、月見団子を焼く。それから、月見団子に蜂蜜はちみつを注ぎ、飽きずに食べる。ベトナムで家族が集まって一緒に月餅を楽しむ。

日本は広大な国であり、多くの異なる文化や伝統的な料理で知られている。ベトナムと日本は東洋とうようの国だからこそ、そしてベトナムはますます発展して、統合とうごうされている。そのため、日本の月見団子は多くの若者ベトナム人に探され、知られている。

日本の伝説や月見団子でウサギのインスピレーションを与えて、ベトナムでウサギの月餅を作る人はたくさんいる。ウサギのイメージがとても可愛い。だから、ウサギの月餅は多くの若者に愛されてたくさん買っている。特に、4 歳から 12 歳までの子供はうさぎのイメージがとても可愛い。

さらに、ベトナムで売り上げを増えているのは日本の月見団子の影響だ。そのため、日本の月見団子を研究した後、私は日本がさらに好きだ。両国には似たような文化的伝統がたくさんあると思う。それが日本語を上手に勉強しようとする動機でもある。日本の月見団子文化についてもっと知った。さらに、私は人や習慣についても理解した。

## 参考材料

本多 由紀子の「日本一の団子」という本

<https://kilala.vn/van-hoa-nhat/don-tet-trung-thu-theo-phong-cach-nhat-ban.html>

---

<http://tnttravel.tnt-vietnam.com/vi/news/Kinh-nghiem-du-lich/tim-hieu-tet-trung-thu-nhat-ban-73.html>

<https://dorekau.com/30069>

<https://matcha-jp.com/jp/3318>

<https://nhanlucquocte.net/dem-trung-thu-nguoi-nhat-an-mon-gi/>

<https://bonamatcha.vn/banh-trung-thu-nhat-ban/>

<https://event365days.net/archives/2454.html>

<http://www.datnghiatranghanoi.com/ct/249/trung-thu-ke-su-tich-hang-nga-va-chu-cu-oi.html>

<https://vietgle.vn/am-thuc/cac-loai-banh-trung.html>

<https://daynauan.vn/thu-vien-thong-tin-huu-ich/su-khac-biet-giua-banh-trung-thu-truyen-thong-va-hien-dai.html>

---

<https://quantrimang.com/cach-lam-banh-trung-thu-nuong-nhan-thap-cam-ngon-va-don-gian-tai-nha-125848>

<https://vndoc.com/su-tich-tet-trung-thu-ve-chi-hang-chu-cuoi-va-tho-ngoc/download>