



報道用資料

2018 年 8 月
株式会社紀文食品



ちょうよう 9 月 9 日は「重陽の節供」

菊・栗・茄子を食し、長寿を願う

9 月 9 日の「重陽の節供」は、「七草の節供(1 月 7 日)」「桃の節供(3 月 3 日)」「菖蒲の節供(5 月 5 日)」「七夕の節供(7 月 7 日)」と並び、「五節供」のひとつとして知られています。「重陽の節供」は長寿を願う節供とされており、行事食としては「菊」「栗」「茄子」などを食べる風習があります。

紀文食品は、「五節供プロジェクト」を推進している和食文化国民会議の企業正会員として、同プロジェクトに積極的に参画しています。「重陽の節供」のさらなる認知向上のため、スイーツ感覚でお楽しみいただける「季節の伊達巻」シリーズから、「栗」にちなんだ新商品「季節の伊達巻 和栗」を、9 月 3 日(月)～9 日(日)、14 日(金)～23 日(日・祝)までの期間限定商品として全国で発売いたします。また、スーパーの店頭での POP を使用した販促活動もあわせて展開して参ります。

【季節の伊達巻 和栗】

秋を代表する旬の味覚“和栗味”の伊達巻。丹波地方で採れる、大粒で希少価値が高い栗のブランド「丹波栗」(兵庫県産)を使用しています。
ふっくらしっとりとした生地に、和栗のダイスとペーストを練り込むことで、甘みと食感がお楽しみいただけます。

【商品概要】

- 内容量: 140g ■ 希望小売価格: 315 円(税抜)
- 販売エリア: 全国
- 販売期間: 9 月 3 日～9 日、14 日～23 日



五節供に和食を



和食文化国民会議

【一般社団法人和食文化国民会議(和食会議)】

2015 年 2 月 4 日に設立。

「和食;日本人の伝統的な食文化」のユネスコ無形文化遺産登録申請を契機に、和食文化を次世代へ継承するため、その価値を国民全体で共有する活動を展開。2015 年、正会員企業として紀文食品が加盟。

紀文は和食会議に加盟し

「和食文化の保護継承」を推進しています。

この資料に関する問い合わせ先

株式会社紀文食品 広報室 TEL. 03-6891-2751 FAX. 03-6891-0706

〒105-8626 東京都港区海岸 2-1-7

紀文 Web サイト www.kibun.co.jp

※画像データをご希望の方は広報室までご連絡ください

「重陽の節供」とは

■「重陽の節供」は、長寿を願う節供。菊の花を飾り、菊花酒を飲んで長寿を願います

日本で「重陽」が登場する最も古い記録は、『日本書紀』の天武天皇の時代の685年だといわれています。もともと中国では、菊が長寿に効く薬花と考えられており、「翁草(おきなぐさ)」「千代見草(ちよみくさ)」などとも呼ばれて食されていました。それが日本に伝わり、宮中では王侯貴族が9月9日に菊を鑑賞し、菊の花びらを浮かべた菊酒を楽しむ「菊の宴」を催すようになりました。

■五節供の中で最も重要視されていた

江戸時代、「重陽」は五節供を締めくくる節供として、庶民の間でも盛んに行われていました。菊の花びらを浮かべた「菊酒」をくみ交わしたり、菊の花見に出かけたり。江戸時代は園芸が盛んだったこともあり、「菊合わせ」というコンクールなどもあちこちで開かれました。

【出典：一般社団法人和食文化国民会議 五節供プロジェクト特設サイト(gosekku-washoku.jp)より】

「重陽の節供」を楽しむ、おすすめメニュー

今回は和食文化国民会議の幹事を務める料理プロデューサー・長田勇久さん考案の季節の味、目にもうれしい「重陽の節供」を楽しむ料理をご紹介します。

重陽の時期には食用菊をお酒に浮かべて「菊酒」を楽しんだり、湯がいて和え物などにして食べる文化や、地域によっては「栗の節句」とも呼ばれ、栗ご飯を食べる風習や、「おくんち(9日)」に秋茄子を食べる習わしもあります。

【小伴天はなれ 日本料理「一灯」店主 長田 勇久さんおすすめ】

＜菊花と春菊と茸のお浸し＞



それぞれ湯がいて、調味しただし汁に浸します。菊花の色合いがきれいで、その歯ごたえが心地よいです。

＜焼きナス＞



茄子を焼いて、指を氷水につけて冷やしながら手早く皮をむきます。香ばしさが口いっぱい広がります。

※詳しいレシピは、一般社団法人和食文化国民会議 五節供プロジェクト特設サイト＜重陽の節供＞ページ(gosekku-washoku.jp/choyo)をご覧ください。



長田 勇久(おさだ はやひさ)さんプロフィール

大学卒業後、東京つきち田村にて6年間研鑽。日本料理小伴天入社。現在、(有)小伴天代表取締役。日本料理一灯店主。

料理店を経営する傍ら、調理師学校などでの授業や、各地で料理の技術講習を行っている。また和食の良さや地元の食文化を伝えるための活動を、大学のオープンカレッジや小学校などでも積極的に行っている。

和食文化国民会議幹事、新調理技術協議会幹事、あいち在来種保存会顧問、日本料理アカデミー会員、全日本食学会会員、愛知大学オープンカレッジ講師

著書『真空調理で日本料理』(共著)、『わかりやすい真空調理レシピ』(新調理技術協議会)、『応用 調味料の事典』(編著)