

全国7都道府県、20～60代の男女764人にアンケート

“七夕”には何を食べますか？

7月7日「七夕の節供」「笹かまの日」

7月7日は、“和食文化の保護継承を推進”する紀文食品(以下、当社)の取り組みと、“魚肉練り製品市場の活性化”を目的に宮城県蒲鉾組合連合会と当社が共同で6年前に制定した「笹かまの日」と併せて、大変意味のある日です。

このことから当社では、五節供の一つ「七夕」を通じた行事食の視点での情報発信によって、和食文化の保護継承に貢献できるものと考えます。

<五色そうめん>



<笹かまぼこ>

目次

- | | |
|-----------------------------|----|
| 1. 七夕に関する調査「“七夕”には何を食べますか？」 | 1p |
| 2. 七夕のいわれ | 2p |
| 3. 七夕の節供を彩る「食」 | 3p |
| 4. 7月7日は「笹かまの日」 | 4p |
| 5. 七夕には笹かまを食べて、星に願いを～レシピ紹介～ | 5p |

【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

七夕に関する調査「七夕」には何を食べますか？」

「七夕の節供」は、「七草の節供」、「桃の節供」、「菖蒲の節供」、「菊の節供」と並び、「五節供」のひとつとして知られています。それぞれの節供には、生命力に満ちた旬の食材でご馳走を作り、お供えし、それを皆で分け合っていたことで、家族や友人の無病息災を願う風習が残っています。

そこで紀文食品では、七夕の食に関する意識を探るため、全国7都道府県、20～60代の男女764人を対象とした調査を行いました。

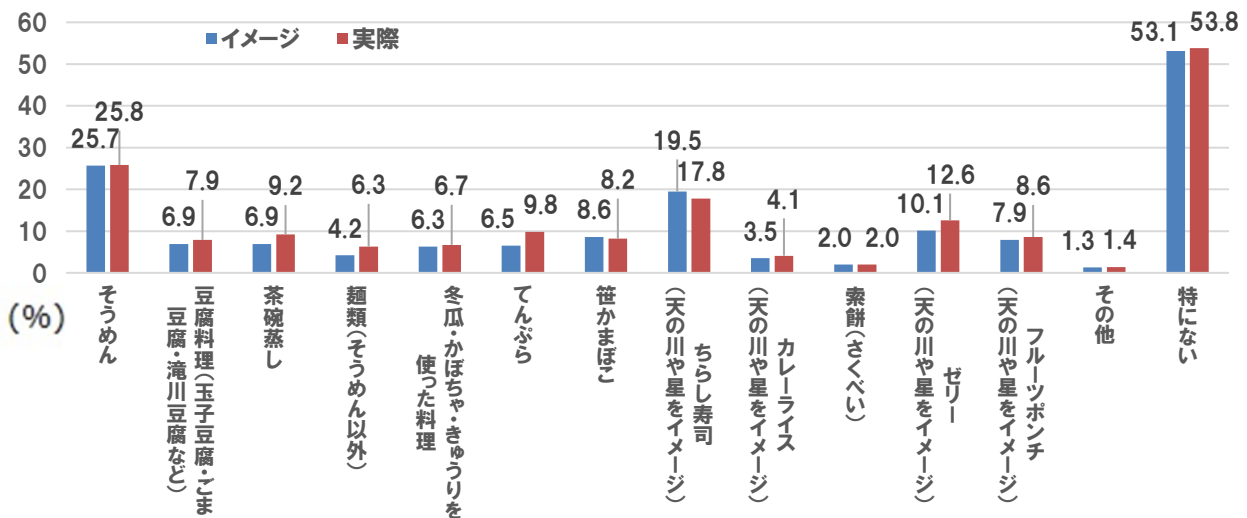
《調査概要》

- 調査名：七夕の食に関する調査
- 調査機関：株式会社ジャストシステム
- 調査地域：北海道、宮城県、東京都、愛知県、大阪府、広島県、福岡県
- 調査対象：20代～60代の男女
- 調査期間：2018年5月30日～6月6日
- サンプル数：764名
- 調査方法：インターネットによる調査

七夕に食べたことがあるメニューとしては「そうめん」(25.8%)に 続いて「ちらし寿司(天の川や星をイメージ)」(17.8%)

「七夕」に食べたことがあるメニュー」としては、「そうめん」に続いて「ちらし寿司(天の川や星をイメージ)」が上位にあがっています。「イメージするもの」と「食べたことがあるもの」の数値の開きが少ないメニューとして、『笹かまの日※』記念日制定から6年目になる「笹かま」や「冬瓜・かぼちゃ・きゅうりを使った料理」などもあげられます。天の川、星、笹など七夕に関連したイメージのメニュー、食べ方の登場も。 ※P4をご参照下さい

■七夕には何を食べますか？(イメージと実際の喫食経験)(n=764 複数回答)



「七夕」に食べるイメージがあるメニュー」は「家族から教わった」(19%)

「七夕」に食べるイメージがあるメニュー」について知ったきっかけでは、「特にない」を除いては、「家族から教わった」が最も多く、続いて外部からの情報として「スーパーの売り場でPOPなどを見た」、「WEB」、「雑誌」の順になっています。七夕のメニューは家族から継承されていることがうかがえます。

■「七夕」に食べるイメージがあるメニュー」を何でお知りになりましたか？(n=358 複数回答)

1位	特にない	30.7%
2位	家族から教わった	19.0%
3位	スーパーの売り場でPOPなどを見た	17.9%
4位	WEB	17.3%
5位	雑誌	15.9%

七夕のいわれ

<五節供とは>

一般的に「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)」「菊の節供(9月9日)」を指します。そもそも古代中国では、月と日が奇数で重なる日を「厄日」と考えたため、その日に厄払いの行事をしました。それが奈良、平安の時代に日本に伝来し、日本古来の信仰と相まって宮中の儀礼に取り入れられました。

「節供」とは、本来、節日に神さまにお供えする食物を意味しています。旬の食材でご馳走を作り、お供えし、それを皆で分け合っていたことで、家族や友人の無病息災を願います。

<「七夕」とは>

■「織女星」に機織りや裁縫の上達を願う

天の川に隔てられたひこ星(牽牛)と織り姫(織女)の、年に一度の逢瀬で知られる「たなばた」は、古代中国の星伝説が伝来した行事です。「乞巧奠」と呼ばれ、奈良時代の女性の天皇・孝謙天皇が、この節供祭を行ったとされます。「織女星(織姫星)」が輝く「七夕」の夜、宮中で糸や針の仕事を司る奈良時代の宮中の女性たちはお供え物を作り、機織りや裁縫の上達を願いました。



※イメージ

■「七夕の節供」にいただくそうめん

1 ページの調査結果からも分かるように、現代では七夕の代表的メニューとして「そうめん」が食べられていることが多いことが分かります。

もともと、七夕の日には、小麦粉をひも状に練って揚げた「索餅」が食べられており、これが「そうめん」の原型だといわれています。江戸時代には「七夕に素麺を贈るは盆の礼儀なり」と記された『進物便覧』(1811年)が発行され、19世紀の『東都歳時記』には、七夕には冷索麺でもてなす、と書かれています。

【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】



五節供に和食を

【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。



和食文化国民会議

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。

七夕の節供を彩る「食」

五節供といわれる行事には歴史や風習、地域ごとにも特色を持ち、それぞれに楽しむ素材や食べ方、料理などがあります。今回は、色彩豊かな五色そうめんに加え、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、目にもうれしい七夕を楽しむ料理をご紹介します。

<五色そうめん>



七夕の行事食としても知られるそうめん。天の川や織姫が機を織る糸にも関連しています。七夕飾りにもある「五色の短冊」や「吹き流し」にもちなんで、色どり豊かな五色そうめんはいかがでしょう。

【小伴天はなれ 日本料理「一灯」店主 長田 勇久さんおすすめ】

<滝川豆腐>



豆乳を寒天で固め、ところ天の要領で作る滝川豆腐。天の川をイメージして、星型のオクラなどを飾りつけます。

<冬瓜、南瓜、胡瓜の炊き合わせ>



七夕の時期は瓜系の野菜が出始めます。それぞれの特性を生かした、炊き合わせでいただきます。



長田 勇久(おさだ はやひさ)さんプロフィール

大学卒業後、東京つきぢ田村にて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)

7月7日は「笹かまの日」



■「笹かま」とは

すり身を笹形に型取りし、焼いたもの。焼き抜きかまぼこの一種で、表面はきれいなきつね色で、歯切れがよいのが特徴です。

■2013年に制定された「笹かまの日」

「七夕の節供」は別名「笹の節供」とも呼ばれることから、宮城県蒲鉾組合連合会と紀文食品は共同で、2013年に7月7日(七夕)を「笹かまの日」として制定しました。

笹竹は、“神迎え”や“寄りついた災厄を水に流す役目”があり、正月の門松や注連飾りと同様、神様が降り立つ目印として立てられたと言われています。

七夕の日に笹かまを食べ、夜空を見上げながら願いを唱え、家族団らの時間を過ごしてほしいという願いを込めてこの活動を行っています。



「笹かまの日」マーク
※「笹かま」は登録商標です。

■知っておきたい「笹かま」の歴史

仙台の名産品の一つとして有名な「笹かま」ですが、どのように作られてきたのでしょうか。仙台市民図書館がまとめた『要説 宮城の郷土誌』にこのような記述があります(以下抜粋)。

「笹かまぼこは、はじめその形状から、べろ〔舌〕かまぼこ、または手のひらかまぼこと呼ばれたものです。明治 35、6 年の頃、^{ゆりあげ}閑上から^{きんかさん}金華山にかけて、ひらめの大漁がつづき、消費地である仙台に盛んに運び込まれました。今とちがって輸送力も、保存設備も不十分な当時のことですので一山いくらでたたき売りされても、なお持て余す始末でした。そのような時、眼先のきく魚屋が、この贅沢な魚でかまぼこを作り出しました。」

「ひらめかまぼこは香りや味は上等であるが、たらやぐちなどの身の硬い魚のように腰の強さがないのが欠点でした。そこで苦心研究のすえ、特に鮮度のよい材料を選び、鰹節で味をつけ、澱粉などの増量材を使わず、味醂・酒・砂糖・卵白等で練り合わせ、ぱりとした、保存のきく、しかも従来のものとは全く形状の違うかまぼこの商品化に成功しました。」

「商品名も、伊達家の紋章竹に雀からヒントを得て、笹かまぼことしたといえます。その後同業者も次第に増えて今日に至ったものです。」

(出典 仙台市民図書館 編『要説 宮城の郷土誌』)

こうした歴史を経て、宮城県の名産品として有名になった笹かまは、やがて全国的に、広く知られるようになりました。

七夕には笹かまを食べて、星に願いを～レシピ紹介～

◎おいしく召しあがるワンポイント！

笹かまはそのまま食べてもおいしいですが、電子レンジで温める※だけで、できたてのような味わいが楽しめます。ちょっとアレンジを加えれば、お酒のおつまみにもぴったりです。

※目安：500W 1分

<簡単・笹かま おつまみレシピ>

「笹かまの和風ディップ」



- 調理時間：20分
- エネルギー：114kcal

材料：2人分

笹かま	4枚
A〈明太マヨネーズ〉	
辛子明太子	1/2本
マヨネーズ	小さじ2
B〈葱・生姜味噌〉	
味噌	小さじ2
生姜（みじん切り）	1/2片
長ねぎ（みじん切り）	5cm
削り節	3g

作り方

1. A〈明太マヨネーズ〉辛子明太子は薄皮をとり、マヨネーズと混ぜ合わせる。
2. B〈葱・生姜味噌〉味噌に生姜、長ねぎ、削り節の順に加えていき、よく混ぜ合わせる。
3. 笹かまにお好みでディップをつけて食べる。

「笹かまの山かけ」



- 調理時間：10分
- エネルギー：100kcal

材料：2～3人分

笹かま	4枚
オクラ（青ゆで）	4本
まぐろぶつ切り	適宜
やまいも（すりおろし）	100g
白だし	適宜
青のり	適宜
わさび	適宜

作り方

1. 笹かまは斜め2等分に切る。オクラは食べやすい大きさに切る。
2. やまいもに白だしと青のりを加え、さっと混ぜておく。
3. 器に笹かまとまぐろを盛り2をかけ、オクラとお好みでわさびを添える。