

七夕のいわれ

七夕は本来、旧暦7月7日の行事で五節供の1つですが、現在、都会では新暦の7月7日に行っています。6日の夕方に笹竹などの飾りつけをし、7日の朝に川や海へ流します。これを「七夕流し」あるいは「七夕送り」と呼んでいます。

七夕というと、牽牛星（けんぎゅうせい）と織女星（しょくじょせい）が年に一度天の川を挟んで会うというロマンティックな説話が思い浮かびます。この星祭りの行事は中国から日本へ伝わってきました。

また、日本には古くから麦の収穫祭である7月の祖霊祭がありました。これが結びついたのが、今の七夕行事です。

『園児わくわく行事食』西田奈保子（芽ばえ社）参考



七夕にまつわるもの

竹 七夕の日に神を迎え入れるという神聖な意味がありました。今は願い事を書いた短冊をつるしますね。

お供え 七夕祭りは地方によってさまざまですが、多くの地方で「たなばたさま」と呼ばれ、人形をつくるころもあります。たなばたさまへのお供えも、きゅうりやナスなどの野菜類、うどんやまんじゅうなどさまざまです。

七夕そうめん 五色のそうめんを食べます。そうめんの流れる様子が天の川を想像させ、また、そうめんの一本一本を織り糸としてみなしているでしょう。

家庭でできる行事食

きらきらミートソース パプリカ添え

【材料】4人分(大人2人・子ども2人)

- 〔スパゲティー〕
- スパゲティー.....300g
- オリーブオイル.....少々
- 豚ひき肉.....200g
- にんにく.....少々
- オリーブオイル.....大サジ1/2
- 玉ねぎ.....1/2個
- トマトピューレ.....120g
- 水.....1カップ
- 塩.....小サジ1
- 砂糖.....小サジ2
- こしょう.....少々
- オレガノ.....少々

〔ブルマニエ〕

- 小麦粉.....20g
- バター.....20g

〔飾り用〕

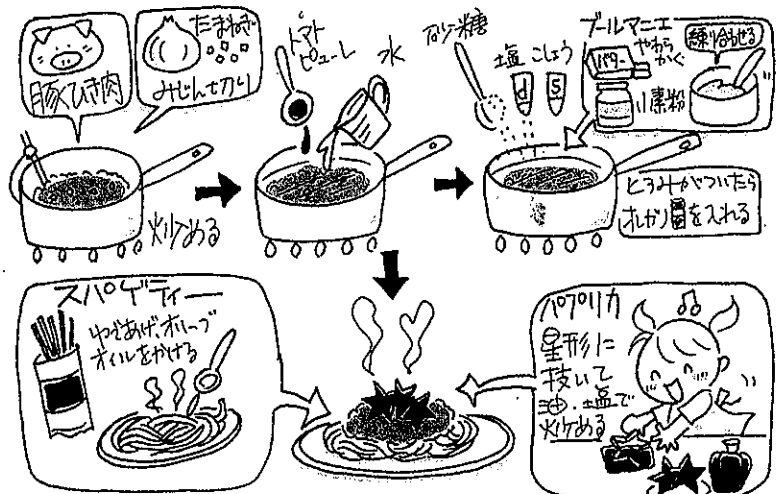
- 黄パプリカ.....1/2個
- 赤パプリカ.....1/2個
- ピーマン.....1/2個
- 油・塩.....少々

【つくり方】

- ① スパゲティーはゆであげて、オリーブオイルをかけておく。
- ② ブールマニエは、バターをやわらかくして小麦粉を練り合わせる。
- ③ 飾り用のパプリカとピーマンは星型に抜き、油少々、塩少々で炒める。
- ④ 鍋にオリーブオイルをひき、にんにくを炒め、豚ひき肉とみじん切りの玉ねぎを炒める。
- ⑤ トマトピューレと水を入れ煮込む。
- ⑥ 塩、こしょう、砂糖を入れ、ブルマニエを入れてとろみがつくまで煮る。
- ⑦ オレガノを少々ふり入れる。
- ⑧ できあがったスパゲティーミートソースに③のパプリカを飾る。

組み合わせのオススメ

パンプキンポタージュ
わかめときゅうりとラディッシュのサラダ
季節の果物、冷たい麦茶を添えて



『園児わくわく行事食』西田奈保子（芽ばえ社）参考