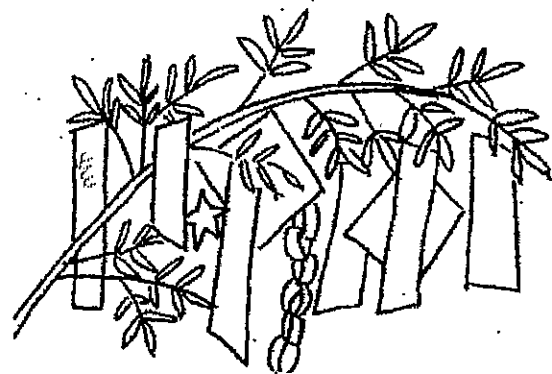


# 食事たより 夏

## 行事食 七夕...7月7日



### 7月7日 七夕の節句



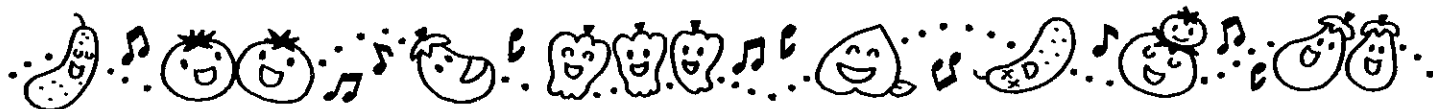
七夕(たなばた)は、各地でさまざまなお祭りや行事がおこなわれる夏の風物詩。桃の節句や端午の節句と並ぶ五節句のひとつだと知っていましたか？

#### ● 七夕の由来は？

七夕といえば、竹笹の枝に色とりどりに飾られる、願いをこめた短冊が思い浮かびます。また、牽牛と織女が年に一度逢瀬をはたす物語を誰もが知っているでしょう。7月7日(旧暦も含む)には、日本の各地でさまざまなお祭りや行事がおこなわれます。

天の川をはさんできらめく牽牛星・織女星の物語。いまから2000年前にはすでに中国で成立していた伝説だといわれています。機織りに励んだ天上の織女にちなんで、星に技芸の上達を祈る「乞巧奠(きこうでん)」という宮中行事が生まれ、日本へと伝わりました。

江戸時代になると、七夕の行事は民間にも広がります。笹竹に短冊をかざるスタイルもこのころ定着したようです。日本古来の伝承や風習と、中国の行事がうまく混ぜあわさったからこそ、七夕はいまでも日本の各地にさまざまな形で、大切に伝えられているのかもしれない。



#### \*七夕そうめん\*

<材料>

そうめん 120g、きゅうり 1/2本、にんじん 1/4本、錦糸卵  
適量、

ロースハム 2~3枚、だし汁 5カップ、酒 100cc、塩  
少々、しょうゆ 50cc

<作り方>

- ①だし汁に調味料で味付けをし、冷やしておく。
- ②きゅうり、にんじん、ロースハムは千切りにする。
- ③そうめんはゆでておき、ゆであがったら 水洗いをして器に盛り付け、②を飾り冷やしておいたつゆをかけて出来上がり。

