

七夕の行事食

そうめん



そうめんを天の川に見立てて盛り付けると七夕らしいメニューになりますね！
オクラを輪切りすると星のような形で七夕にピッタリです。他にもにんじんやパプリカを星形にくり抜いたりハムやきゅうりを飾ることで彩りのいいそうめんになります ♪



古来中国の行事である「織姫と彦星の伝説」と、「乞巧奠」が日本に伝わり、日本古来の「棚機津女」とが結びついて「七夕」となりました。

たなばたつめ 「棚機津女」

7月7日の夜、神様を迎えるために、水辺に作られた小屋で女性が布を織ることでけがれを払うという行事。

「織姫と彦星の伝説」

天の川を隔てて引き離されてしまった2人が、1年に1度7月7日の夜だけ会うことが許されていたという伝説。



きっこうでん 「乞巧奠」

織姫と彦星が会える7月7日の夜に、裁縫の上達を願って女子たちが五色の糸を竿の先にかけ星に祈る風習のこと。



どうしてそうめんを食べるの??



元々は索餅さくべいという、小麦粉と米粉を混ぜて作られる、中国からきた菓子が食べられていました。中国では7月7日に死んだ子どもが悪鬼となるとされていました。その悪鬼をしずめるために、子どもたちが生前好物であった索餅さくべいをお供えしたとされています。索餅さくべいを食べることで1年間無病息災で過ごせるといわれ、それが日本にも伝わり、やがてそうめんへと変化したとされています。そうめんを天の川や織り糸に見立てて、七夕にそうめんを食べるという説もあります。