

今、「行事食」が注目されています。

6月30日（火）の「夏越の祓え（なごしのはらえ）」に向けて、

残り半年間の無病息災を願う「和菓子」

## 「水無月（みなづき）」

を販売いたします

6月24日（水）～6月30日（火）※予定

日本橋高島屋地下1階 銘菓百選・和洋菓子売場

### 「水無月」とは・・・

6月30日の「夏越の祓え（なごしのはらえ）」をするみそぎの日に、無病息災を祈願して食べるお菓子です。その昔、宮中の人々は氷室（京都衣笠山西麓）から氷を取り寄せ、氷を口にして暑気払いをしました。当時、庶民には、氷は超高級品だったため、せめて、氷に似せた外郎をつくり、目で涼をとるお菓子として食べようと、麦粉を練って氷片になぞらえて食べたのが「水無月」のはじまりです。「水無月」の三角形は氷室の氷片を表したもので、上にのせた小豆は悪魔払いの意味を表していると言われています。2,3年前から京都ブランドが関東に進出してきたため、関東で見かけることも多くなってきました。



※イメージ

※夏越祓は、一年のちょうど半分が過ぎた6月30日、半年間の身の汚れを祓い、これから迎える暑い夏を健やかに過ごせるよう、またその後の半年の清浄を祈願して行う神事。今日では、全国の多くの神社で茅の輪をくぐってお参りする夏越の大祓が行われています。

## 販売商品一例

### ●取り扱いブランド数：約 20 ブランド

※販売日が異なります。

<b>[甘春堂]</b>	水無月（白・黒・抹茶）・・・1個 206円	※6月29日・30日
	葛水無月（白・黒）・・・2個入 378円	※6月29日・30日
<b>[五建外郎屋]</b>	水無月（白・黒・抹茶・栗小豆）・・・648円	
<b>[鼓月]</b>	箱入り水無月・1種（白×2・抹茶×2）・・・1080円	※6月29日・30日
<b>[笹屋伊織]</b>	水無月・2種（白・黒）・・・各270円	※6月29日・30日
<b>[岬屋]</b>	水無月（白×2・黒×1）・・・3個入1箱 756円	6月29日・30日
<b>[大角玉屋]</b>	杏水無月・・・1個 215円	6月29日・30日
<b>[いと重菓舗]</b>	和こん（小豆のチーズケーキ） 水無月バージョン	
<b>[俵屋吉富]</b>	水無月・・・4個入 920円	
<b>[鶴屋吉信]</b>	水無月・・・3個入 648円・5個入 1080円	
<b>[末富]</b>	水無月・・・5個入 2,700円	（6月26日（金）のみ販売）
<b>[叶匠寿庵]</b>	水無月・・・4個入 864円	
<b>[とらや]</b>	水無月・白水無月・・・各1個 238円	
<b>[ブルーミッシュ]</b>	水無月風チーズケーキ・・・486円	

ほか

※一部変更の可能性がございます。

## 行事食とは・・・

季節ごとの行事やお祝いの日食べる特別の料理のことで、家族の幸せや健康を願う意味がこめられています。

## 一般的に知られている行事食

### ・正月 「おせち」

それぞれの料理に、新しい年への願いが込められています。

### ・土用の丑の日 「鰻」

栄養たっぷりの鰻を食べることで夏の暑さに負けない元気がでるという江戸時代からの風習です。

### ・端午の節句 「かしわ餅」

新しい芽が出るまで古い芽が落ちない、かしわの木のように親から子、子から孫へと命がつながる事を願って食べられます。

## 最近注目されている行事食

### ・節分 「恵方巻き」

元々は、大阪商人を中心に「太巻きまるかぶり寿司」として広まりました。その年の歳徳神のいる方角（その年の最も良いとされる方角）を向いて、縁起の良い七福神にちなんで7種類の具材を巻き込んだ太巻きを食べることで無病息災、商売繁盛をもたらすといわれています。大手コンビニチェーンが販売をしたことで全国に広がりました。

### ・年始 「年明けうどん」

さぬきうどん振興協会がうどんの普及を目的に提唱。「太く長く」という縁起を担いで年明けにうどんを食べるもので、香川からはじまったこの動きは、全国のうどん産地を中心に広がりを見せています。

## なぜ今、行事食が注目されているのか・・・

### ① 消費者心理の変化により見直される「行事食」。

### ② 「第2の恵方巻きを探せ」 広まる『行事食ビジネス』。

四季の移り変わりがはっきりしている日本では、折々の行事食も季節感が非常に豊かです。本来行事食は、「ハレ」の日の料理でした。日常の食事が比較的単調で質素であった時代は、ごちそうの行事食が月に1回程度あることで、食事に「楽しみ」を与えることができました。

しかしここ数年、外食産業の成熟化や、ネットの普及により、様々な食材を簡単に手にすることでできるようになったことで日常の食事そのものが比較的变化の富んだものになり、「ハレの日」に対する食文化への意識も薄れてきました。

しかし、最近では、

・さまざまなものが簡単に手に入る時代だからこそ、食の持つ意味を見直そうという動きが活発化している。

・昨年「日本食」が無形文化遺産に登録。現在開催中のミラノ万博のテーマも「食」。行事食や日本食に込められるおもてなしの心が世界に発信されることで、日本人自身が改めて注目している。

・各企業が販促活動の一環としてさまざまな記念日に仕掛けを行っている。

このような動きの中で、改めて「行事食」が注目されています。

03-3211-4111（日本橋高島屋 代表）