

七夕

7月7日は「七夕」です。
笹竹に願いごとをつるして星に願いを
かけるので、別名「笹の節句」や
「星まつり」とも呼ばれています。

【七夕伝説】

天の神様には、はた織りの上手な織姫という娘がいました。年頃になった織姫は、働き者の牛使いの彦星と結婚しましたが、二人は仲良く遊んでばかりで仕事をしなくなってしまいました。これに怒った天の神様は、二人を天の川の兩岸に別れさせてしまいましたが、今度は悲しむばかりで働こうとしません。

そこで、仕事にはげむことを条件に、七夕の日だけに再会が許されました。こうして二人はまた働くようになり、七夕になると、天の神様の命をうけたカササギに乗って年に一度の再会を楽しむようになりました。

七夕飾り

笹竹には天の神様の力が宿るとされており、神様に見えるようにと短冊や飾りをするようになったとされています。

お子様と一緒に願いを込めて短冊や七夕飾りを作り、笹の葉が手に入らなくてもガーランドにするなどして、お部屋に飾ってみてはいかがでしょうか。

【飾りの意味】

- ☆ 五色の短冊 : 願い事や天の川など、七夕にちなんだ言葉を書きます
- ★ くずかご : 物を粗末にしない気持ちを育みます
- ☆ 網飾り : 豊年豊作大漁の祈願や幸せをすくいあげる意味があります
- ★ 巾着 : 金運アップを願います
- ☆ 吹流し : 織姫の織り糸を表し、魔よけになります
- ★ 神衣(かみこ) : 手芸が上達したり着るものに困らなくなります
- ☆ 千羽鶴 : 長寿祈願のシンボルです



七夕の行事食

索餅(さくべい)



材料: 6~8個分

- ・薄力粉 60g
- ・米粉 50g
- ・砂糖 9g(大さじ1)
- ・塩 少々
- ・水 55g
- ・サラダ油 12g(大さじ1)
- ・揚げ油 適量

作り方

- ① 小麦粉と米粉をボウルに入れてスプーン等で混ぜる
- ② 砂糖と塩を加えてさらに混ぜる
- ③ 水とサラダ油を加えて混ぜ、ある程度粉っぽさがなくなったら滑らかな生地になるまでよくこねる
- ④ 生地を6~8等分に分け、15~20cmくらいの棒状にのばし、ねじって縄のようにする
- ⑤ 低温の油(160℃)できつね色になるまでじっくり揚げる

七夕の行事食といえば、そうめんです。

七夕に食べるそうめんには、暑い夏でも食がすすむようにという意味や、織姫の織り糸や天の川に見立てるという意味もあります。

★★★ 七夕に食べられていたお菓子“さくべい” ★★★

索餅は、小麦粉と米の粉を練り、縄のように細長くねじったものを揚げた唐菓子で、そうめんのルーツといわれています。

奈良時代に中国から日本に伝わり、宮中で七夕に食べられていました。

ご家庭で簡単に作れますので、ぜひ、お子様と一緒に作ってください。素朴な味わいのお菓子ですので、お好みで粉砂糖やきな粉をまぶしたり、溶かしたチョコレートをコーティングしたりとアレンジも楽しんでみてください。