

7月2日は、

?? 今日は何の日



半夏生



です!

半夏生とは?

季節の移り変わりの目印“雑節”の一つ。
夏至から11日目の日のことをいい、**2022年は7月2日**となります。
今回は、「半夏生」という名前の由来や、行事食についてご紹介いたします。



名前の由来について

諸説ありますが、「カラスビシャク（別名：**ハンゲ**）」という植物が**生**える時期にあたるため、「**半夏生（はんげしょう）**」と呼ばれるようになりました。



タコを食べる日??



関西では、半夏生に「**タコ**」を食べる風習があります。

田植えの後にタコを食べることで、“**稲がタコの足のよう**にしっかり根を張りますように”という願いが込められています。

また、タコに含まれるアミノ酸の一種である「**タウリン**」には**疲労回復効果**があり、タコを食べることで、**田植えで疲れた体を回復**させていました。

農作業の大切な目安の日

半夏生は、梅雨明けの頃を指します。

農作業では田植えの時期にあたり、**夏至の後から半夏生までに田植えを終わらせる**という習慣がありました。半夏生の後に田植えをすると、収穫が減ってしまうと考えられていたのです。

また、半夏生から5日間は、田植えで疲れた体を癒すお休みの期間とされていました。



福井県では「**鯖**」、長野県では「**芋汁**」、香川県では「**うどん**」など、地域によって様々なものが食べられています。



カミカミタコメンチ

冷凍

今月のおすすめ商品はコレ!



【商品規格】40g×100個×3合・50g×100個×2合
 【アレルギー（28品目）】小麦・大豆
 【調理法】180℃の油で5分ほど揚げてください。
 【原料配合】

助宗鱈すり身	38% (北海道)	アオサ粉	0.1% (愛知県)
キャベツ	18.5% (愛知県)	パン粉	14.3% (アメリカ)
たこ	9.8% (ベトナム)	小麦粉	6.4% (アメリカ他)
馬鈴薯澱粉	2% (北海道)	大豆蛋白	
砂糖	1.4% (タイ)	とうもろこし澱粉	
食塩	0.8% (兵庫県)	菜種油脂	
発酵調味料	0.7% (日本)	食塩	
紅生姜	0.5% (高知県)	水	7.5% (静岡県)

商品特徴

無リンの助宗鱈すり身に、**カットしたタコ**と刻んだキャベツを混ぜフライにしました。
隠し味の紅生姜やアオサ粉を入れることで、**ソースをつけなくても**おいしくお召し上がりいただけます。

おすすめ献立例

- ごはん
- ★カミカミタコメンチ
- 青じそ和え
- 味噌汁
- わかめうどん
- ★カミカミタコメンチ
- じゃこサラダ
- 冷凍パイ