

各 位

2020年6月19日
株式会社グリーンハウス

疫病退散祈願の行事としても注目される「夏越の祓」 行事食「夏越ごはん」の社員食堂での提供規模を大幅に拡大

株式会社グリーンハウスは、今年も公益社団法人米穀安定供給確保支援機構が提唱する新たな行事食「夏越ごはん」を、6月30日までの期間限定で受託運営する社員食堂で提供します。疫病退散の祈願としても実施される「夏越の祓」に合わせ、無病息災の願いを込めて提供する店舗は昨年の3倍近い130店舗となる予定です。



「夏越ごはん」

「夏越ごはん」は、一年の前半の最終日となる6月30日に罪や穢れを祓い、残り半年間の無病息災を願う神事として、古来より全国の神社で行われている「夏越の祓」に合わせた新たな行事食です。「夏越の祓」は、奈良時代より1,000年以上続く節目の神事で、神社では鳥居の下や拝殿の前などに茅(ちがや)や藁で作った大きな輪を設け、8の字を書くように3回ぐり抜ける「茅の輪(ちのわ)ぐり」を行い、一年の前半の罪や穢れを祓い、残り半年間の無病息災を祈ります。今年は新型コロナウイルスの早期収束を願い、京都の八坂神社で3月に「茅の輪」が設置されるなど、疫病退散を祈願する行事としても注目されています。

「夏越ごはん」は、「夏越の祓」の茅の輪の由来となった、蘇民将来(そみんしょうらい)が素盞鳴尊(すさのおのみこと)を「粟飯」でもてなしたという伝承にならった「粟」、邪気を祓う「豆」などの雑穀の入ったごはん、茅の輪をイメージした旬の夏野菜の丸いかき揚げをのせ、百邪を防ぐといわれる生姜を効かせたおろしだれをかけたごはんを基本としたもの。2018年に社員食堂を運営する会社として初めて全国規模で提供を行い、普及の拡大に努めてきた当社の「夏越ごはん」は、五穀米にむき海老・ゴーヤ・赤パプリカ・玉ねぎのかき揚げをのせて、さっぱりとしたおろし生姜だれをかけた天丼スタイルで提供しています。

グリーンハウスグループは、今後も食と健康、食とホスピタリティに関するさまざまな事業を通して、社会全体に貢献する取り組みを進め、人に喜ばれる「食を通じた健康貢献企業」を目指してまいります。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社グリーンハウス

広報室 担当：福田隆憲 TEL:03-3379-1249 e-mail: fukudata@greenhouse.co.jp

〒163-1477 東京都新宿区西新宿3-20-2 東京オペラシティタワー17F (<https://www.greenhouse.co.jp/>)