

各位

2022年6月1日
株式会社グリーンハウス**無病息災を願う神事「夏越の^{なごし}祓^{はらえ}」に合わせた行事食「夏越ごはん」
新メニュー2品を加え、今年も全国約100カ所の社員食堂で提供**

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行事食「夏越ごはん」を6月1日から30日までの期間限定で提供します。当社では2018年より、疫病退散の祈願としても実施される「夏越の祓」に合わせ、受託運営する社員食堂での提供を開始。毎年6月に100カ所以上でイベントを実施しており、今年も2品の新メニューをラインアップし、「夏越ごはん」のさらなる普及拡大と食文化の提案を進めます。



「夏越ごはん(左)」と、新メニュー「冷やし夏越ごはん(中)」、「夏越キーマカレー」

「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。「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)くぐり」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。新型コロナウイルスの早期収束を願い、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ですが、近時はオリジナルレシピなどメニューのバリエーションが増加しています。

当社では、五穀米をベースに、むき海老・ゴーヤ・赤パプリカ・玉ねぎのかき揚げを乗せて、さっぱりとしたおろし生姜だれをかけた従来の天井スタイルに加え、今年は新たに、胡瓜・プチトマト・大葉・ミョウガなどの夏野菜と豆腐・ツナを乗せて冷たいダシをかけたスープごはん、赤・緑ピーマン、トマトが入った夏野菜のキーマカレーに温泉玉子と素揚げのかぼちゃを乗せた新メニュー2品を開発、年後半の無病息災の願いを込めて提供します。

グリーンハウスグループは、今後も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、人びとの豊かな暮らしと健康の実現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/>)