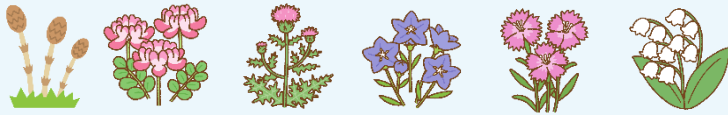


NONOHANA だいいどころだより



2026年7月号

～7月7日は七夕です～

七夕の起源は中国の「乞巧奠（きこうでん）」という行事と日本古来の「棚機（たなばた）」という風習が結びついたものです。「乞巧奠」は織姫星に繊維や機織の上達を願う中国の行事で7月7日に針や糸を供えて祈る風習がありました。

日本では水辺の旗屋で「棚機津女（たなばたつめ）」という女性が神さまのために着物を織る神事がありこれが「たなばた」の呼び名の由来となりました。

やがてお盆を迎える準備として旧暦の7月7日に行われるようになり、中国から入ってきた「七夕（しちせき）」の行事と結びつきました。これにより、漢字は「七夕」、読み方は「たなばた」という現在の形が定着しました。

七夕のそうめん

七夕にそうめんを食べる由来は諸説あります。中国の索餅（小麦粉を練って揚げた菓子）というものに由来する説の他、織姫がつむぐ織物の糸に見立てた天の川を表現して健康を祈ったなどの説があります。

保育園では、お昼にちらし寿司、おやつに七夕そうめんを提供します。



梅仕事をしました●幼児グループ



今年度は、砂糖の種類を変えて作って梅シロップを作り、飲み比べてみることにしました。砂糖を選ぶ時、一番人気は、氷砂糖！「キラキラしてキレイだから☆」その他では「黒糖ドーナツおいしいよね」と黒砂糖も選ばれ、最終的には上白糖、きび砂糖を合わせて4種類の砂糖で作りました。15日ほどして砂糖が溶け、梅がシワシワになったら飲み頃です。



郷土料理



サーターアンダギー（沖縄県）

サーターアンダギーは祝い事などの行事や儀礼などの催しには欠かせないお菓子です。

サーターは砂糖、アンダギーはアンダ（油）+ アギ（揚げ）+ 語尾を伸ばすことで「油で揚げたもの」という意味になり、その名の通り砂糖を使用した生地を用いる球状の揚げ菓子、いわゆるドーナツです。

沖縄では家庭で作られるほか、街角や市場の天ぷら店でも販売しています。



世界の料理



モロヘイヤスープ（エジプト）

モロヘイヤは古代エジプトではすでに食用とされていたといわれています。モロヘイヤスープが王様の病気を治したといわれるほど栄養価の高い野菜で、王族しか食べられない野菜だったという説もあります。現在でもエジプトの家庭にはモロヘイヤ専用の包丁があるほど日常的に食べられています。

みじん切りにしたにんにくと玉葱をバターで炒め、仕上げにクミンとトマトを入れるのが一般的です。

