



報道関係各位

～6月30日(木)は「夏越の祓」～ 地域経済の再活性に「夏越ごはん」を活用 赤坂エリア 神社と近隣の飲食店が固く連携！

公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構(以下、米穀機構)では、毎年6月30日に一年の前半の罪や過ち、心身の穢れを祓い清め、残り半年間の無病息災を祈る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(なごしのはらえ)」に合わせ、2015年より行事食「夏越ごはん」を提唱しています。

今年も百貨店やスーパー、社員食堂や飲食店で、それぞれ考案した「夏越ごはん」をご提供いただきます。(株)そごう・西武においては、2020年以來そごう千葉店で好評だった取り組みをそごう・西武9店舗に拡大し、各店惣菜売場合計37ブランドでの展開や、生鮮売場では自宅で作る「夏越ごはん」に おすすめの夏野菜などの食材を提案いただきます。

赤坂エリアでは、街を守る氏神様である赤坂氷川神社と近隣の飲食店が協力し合い、各店オリジナルの「夏越ごはん」が誕生。少しずつコロナ前の姿を取り戻しつつある街を活性化し、盛り上げようという機運が生まれています。



神社と飲食店が組んで生まれた赤坂の「夏越ごはん」による街の活性化機運

コロナにより疲弊する地域経済。物価高なども直撃し、世の中のどこの街でも再活性が急務な中、年中行事の神事「夏越の祓」と行事食「夏越ごはん」をキッカケとした地域活性化を進める、お二人のお話をご紹介します。

◆コロナ禍の赤坂の街

コロナ禍に見舞われた2020年春以降、2年の間に、閉店を余儀なくされるお店が出てきたり、気持ちがあふさぎ込み、メンタルが弱くなる店主の姿をみるが増えていました。

◆コロナ禍をどう乗り越えたのか

仲間との結束が大事だと常に思っていたのですが、苦しいこの2年の間、これまで以上に街や仲間のことを思う気持ちが強くなりました。加盟している商店街の違いや、加盟の有無に関係なく、店主同士が集まって話をする機会を作るなど積極的に動きました。

◆行事食で街を活性化しようと考えたのは?

2022年春に、ようやく街に人が戻りつつあり、飲食店にも少しずつ活を感じられるようになってきました。街に元気を取り戻すためにもう一工夫が必要と思っていたところ、地域のイベント企画などで一緒していた赤坂氷川神社の恵川さんから無病息災を祈る夏越の祓と、この神事の折に食べる行事食「夏越ごはん」の話聞いて、自分達もお客様も元気にできる新しいメニューを作りたいと思いました。ごはんを使った料理は新メニューを考えることも容易で、各店の特色を出しやすいと思いました。街の新たな名物になるよう、仲間たちにも声をかけようと、恵川さんと一緒に説明に歩き、新たに7軒のお店から賛同を得ました。

◆期待すること

神社での大切な神事にいただく行事食、赤坂の街の「夏越ごはん」を大事に育てたいと思います。今後、より多くのお店で「夏越ごはん」が誕生し、街の活性化にもつながるよう働きかけていきたいです。



赤坂 まるしげ店主
小久保茂紀氏
東日本大震災で人の消えた赤坂の活性化を目指しスタートしたはしご酒イベントが発端の「茜まつり」実行委員を務める。赤坂の街の活性化をリードする一人。

◆コロナ禍の赤坂氷川神社

2020年以降、コロナ禍で神事は一般参拝の皆さまに参加いただけない状況が続いています。6月30日は「夏越ごはんの日」が登録された2015年から「夏越の祓」の神事の後に境内で「夏越ごはん」をふるまっていたが2019年以來実施できていませんし、色々な行事が中止になっていますが、神社は人、街があってこそ成り立つものです。神様と人を結ぶ「架け橋」のような存在となり、明るいまをを取り戻せる場所としてあり続けられるように努めていました。

◆近隣飲食店と協力に至った経緯は?

地域に対しお役立てること、コミュニティを活性化できることは何かを常に考えています。近隣にお住まいの方や商店街の皆様と、街に元気を取り戻すために必要なことを話していく中、今回の取り組みに至りました。こうしたことで人と人の繋がりを大切に、人々の心の拠り所でありたいと願っています。

◆行事食をキッカケとした地域経済の活性化について

夏の大切な神事「夏越の祓」は今年も神職のみで執り行いますが、近隣飲食店での「夏越ごはん」の誕生を嬉しく思います。お参りでお越しいただいた方々が、赤坂の街を散策するキッカケとなり、おいしい「夏越ごはん」を食べながら、この神事の意義をより深く・楽しく理解していただけるはず。境内でも『夏越ごはんをいただけるお店』を紹介します。是非、お参り後に無病息災を願いながら「夏越ごはん」を召し上がっていただき、一年の後半を健やかに過ごしていただきたいです。



赤坂氷川神社 禰宜
恵川義孝氏
江戸型山車の復活や各種イベントでの芸者・雅楽・箏・歌舞伎等の出演手配など、街の歴史・文化の振興に尽力。

「夏越ごはん」とは



「夏越ごはん」は、雑穀ごはんの上に夏野菜を使い「茅の輪」をイメージした丸い食材をのせた「夏越の祓」の行事食です。「備後国風土記」にある、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、「茅の輪」を疫病除けのしるしとしたという伝承が由来です。米、雑穀、夏野菜がベースで、炭水化物、ビタミン類、食物繊維などを効率よく摂ることのできるレシピになることから、行事食としてだけでなく、免疫力をアップさせて暑い夏を乗り切るメニューとしても好評を得ています。

赤坂でいただける「夏越ごはん」

new ◆ 赤坂まるしげ



旬の魚のお刺身と夏野菜の漬け丼

商品名: 夏越ごはん(夏野菜とお刺身の漬け丼)

商品内容: 旬の魚のお刺身ときゅうり、トマト、みょうが、ごま、木綿豆腐を漬けだれと和え、ごはんのにのせた漬け丼です。茅の輪に見立てて丸く盛り付けた大葉がポイントです。からし醤油と卵黄を合わせた漬けだれが食材の味をひき立て、お箸が進む一品です。

価格: 900円(税込)

販売期間: 6月13日(月)~6月30日(木) ※日・祝日定休、土曜不定休

new ◆ 赤坂おでん あさり

夏野菜たっぷりの夏越ガパオライス

商品名: 夏越ごはん(夏野菜のガパオライス)

商品内容: 雑穀米の上に、鶏ひき肉とピーマン、パプリカ、玉ねぎ、バジル、にんにくなどのガパオと目玉焼きをのせた彩り鮮やかな夏越ごはん。ナンプラーの香りが食欲をそそります。

価格: 1,210円(税込)

販売期間: 6月1日(水)~6月30日(木) ※日・祝日定休

new ◆ 猿兵衛 赤坂店



産地直送の新鮮なきゅうりをはじめ夏野菜たっぷりの冷や汁

商品名: 夏越ごはん(夏越の冷や汁)

商品内容: 雑穀米に白身魚と産地直送のきゅうり、その他トマト、みょうが、大葉などの夏野菜たっぷりの冷や汁は、お味噌とごまの風味が広がって、心にも身体にもエネルギーをチャージ!

価格: 780円(税込)

販売期間: 6月1日(水)~6月30日(木) ※日・祝日定休

new ◆ 瀬文 二五



お店自慢の鶏肉と夏野菜のオリジナル夏越ごはん

商品名: 夏越ごはん

商品内容: パプリカ、アスパラ、オクラ、鶏つくねを鶏肉で包み、タレをからめて焼いて、茅の輪のように丸くカットし、雑穀米の上にのせたオリジナル夏越ごはん。ジューシーな鶏肉と夏野菜の旨味が広がります。

価格: 880円(税込)

販売期間: 6月13日(月)~6月30日(木) ※土・日定休

new ◆ 鉄鍋ビストロ&ワイン デリカージュ 赤坂



スパイス&生姜が効いた、ゴロっとポークとたっぷり夏野菜のカレーでエネルギーをチャージ!

商品名: 夏越ごはん(夏野菜とポークジンジャーの夏越カレー)

商品内容: 隠れ家ビストロの人気メニュー、ポークジンジャーカレーをベースにした、夏越カレーが期間限定メニューとして登場、スパイスと生姜のパンチとココナッツミルクのマイルドな風味が絶妙です。

価格: 1,848円(税込)

販売期間: 6月20日(月)~6月30日(木)

ディナータイム 17:00~23:00(L.O. 22:00)に提供 ※土・日定休

new ◆**にっぽんの洋食 赤坂 津つ井**



暑い夏を乗り切ろう! にっぽんの洋食屋さんの「夏越カレーライス」

商品名: 夏越ごはん(夏野菜とヒレカツ、オニオンフライの夏越カレー)
商品内容: 雑穀米の上にナス、カボチャ、ピーマン、赤パプリカなどの夏野菜とヒレカツ、オニオンフライがのった、ボリュームたっぷりの洋食屋さんのカレーです。3種の薬味とデザート(ブランマンジェ)もセットになっています。

価格: 2,000円(税込)
販売期間: 6月20日(月)~7月1日(金) 1日20食、ランチタイム限定
※土・日定休

new ◆**バンケットルーム赤坂 HITOTSUGI**



ビーフとたっぷり夏野菜のキーマカレー

商品名: 夏越ごはん(夏野菜のキーマカレー)
商品内容: 牛肉とズッキーニ、パプリカ(赤・黄)などのたっぷり夏野菜のキーマカレー。茅の輪をイメージしたゴーヤがポイントです。

価格: 1,200円(税込) サラダ、スープ付
販売期間: 6月1日(水)~6月30日(木)
※平日のランチタイム 11:30~15:00(LO14:30)限定で提供

◆**きはる**



ディナーのおまかせコースの一品として楽しめる、大人な夏越ごはん

商品名: 夏越ごはん
商品内容: 季節のお料理を楽しめるおまかせコースの一品として提供される夏越ごはんは、旬の食材から、日々良いものを選んで作る大人な夏越ごはんです。
販売期間: 6月中のディナータイム(完全予約制) ※ディナータイム 18:00~
※不定休

◆**たい家**



鯛専門料理店で味わえるランチタイム限定夏越ごはん

商品名: 夏越ごはん
商品内容: 鯛料理専門店で味わえる「夏越ごはん」は十六穀米に、鯛、海老、烏賊をはじめ、そら豆、とうもろこしなどの夏野菜もたっぷり使った、ふっくらとしたかき揚げが印象的。ランチタイムのお任せ御膳の一品として提供致します。

価格: 1,650円(税込)
販売期間: 6月20日(月)~6月30日(木) 平日のランチタイム限定
※土・日・祝日定休

「夏越ごはん」ご提供店舗(新規追加情報)

百貨店

new ◆**そごう・西武**(西武池袋本店、そごう横浜店、そごう大宮店、そごう千葉店、西武所沢 S.C.、そごう広島店、西武秋田店)

6月24日(金)~30日(木) 各店地階食品売場で夏越ごはんを展開
※そごう千葉店の販売期間は6月23日(木)~30日(木)になります。

<とんかつ まい泉> 池袋本店・横浜・千葉・広島・所沢 5店舗で展開

商品名: 彩り野菜とヒレかつ枝豆コロッケ弁当
価格: 756円(税込)
商品内容: 枝豆コロッケに、パプリカの輪切りをのせました。

<人形町今半> 池袋本店・千葉 2店舗で展開

商品名: 夏野菜と雑穀ごはんのキーマカレー
価格: 918円(税込)
商品内容: キーマカレーに、ズッキーニの輪切りをのせました。

<懐石料理 青山> 池袋本店・横浜 2店舗で展開

商品名: 夏越ごはん 雑穀米と豆腐ハンバーグ・輪
価格: 972円(税込)
商品内容: 豆腐ハンバーグと夏野菜で茅の輪をイメージしました。



<ゑびす Daikoku> 池袋本店・横浜 2店舗で展開
商 品 名:夏野菜と雑穀ごはんの夏越弁当
価 格:680円(税込)
商 品 内 容:雑穀ごはんと夏野菜が主役のお弁当です。

<一汁旬菜 日本橋だし場> 池袋本店 1店舗で展開
商 品 名:一汁旬菜特製 夏越弁当
価 格:951円(税込)
商 品 内 容:そばろの下には、だし炊き込みごはんが入っています。

<根本屋> 池袋本店・横浜・所沢 3店舗で展開
商 品 名:夏越海鮮丼
価 格:1,080円(税込)
商 品 内 容:彩り鮮やかな夏越海鮮丼です。

<アジャンタ> 池袋本店 1店舗で展開
商 品 名:インド風夏野菜かき揚げの夏越カレー弁当
価 格:810円(税込)
商 品 内 容:インド風かき揚げとカレーを一緒にお楽しみいただけます。

<リトルシェフ> 池袋本店 1店舗で展開
商 品 名:ナシゴレン
価 格:756円(税込)
商 品 内 容:風味豊かなナシゴレンです。

<古市庵> 池袋本店・横浜・千葉・広島・大宮・所沢 6店舗で展開
商 品 名:夏越ごはん うなぎと夏野菜のちらし寿司
価 格:864円(税込)
商 品 内 容:うなぎ、とうもろこし、きゅうりの入ったちらし寿司です。



上記のほか、複数店舗展開として、九段下寿司政 旬八海、深川太郎、I.T.O.、桂林、聘珍楼、銀座ハゲ天、京樽、デリショップ等が、池袋本店では、千駄木腰塚、富惣、地雷也、銀座アスター等が、大宮店では、揚物専門店くら田、桃園、うなぎのひら山、創作手作り工房どんじゅーるが、秋田店では、味いち、仙台平庄が夏越ごはんを展開しています。
詳細は各店舗にお問い合わせください。

◆阪急百貨店 大井食品館

和惣菜売場で「夏越ごはん」を展開

<銀座ハゲ天>

商 品 名:夏越天井

商 品 内 容:ごはんの上に夏のスタミナ野菜ゴーヤと新生姜を贅沢に使ったかき揚げをのせた天井です。

価 格:540円(税込)

販 売 期 間:6月30日(木) 期間限定販売

スーパーマーケット

◆(株)ダイエー(首都圏 75 店舗)



首都圏の 75 店舗で「夏越ごはん」を展開

商 品 名:夏越ごはん 夏野菜のかき揚げ丼

商 品 内 容:十六穀ごはんの上に夏野菜のコーン、ゴーヤ、パプリカをはじにんじん、小松菜を合わせた丸いかき揚げをのせました。

価 格:429.84円(税込)

販 売 期 間:6月29日(水)~6月30日(木) 期間限定販売

実 施 店 舗:東京・埼玉・千葉・神奈川エリアの 75 店舗

外食店

◆(株)ミツハシ直営店 GOHANYA'GOHAN みなとみらい店(横浜)



(株)ミツハシ直営店で「夏越ごはん」と唐揚げ膳」を展開!

商品名:夏越ごはん唐揚げ膳

商品内容:雑穀ごはんには、茅の輪をイメージした、「食べる米ぬか入り」夏野菜のかき揚げをのせました。副菜には、店で人気の発酵食品を使った唐揚げ、季節の小鉢を添えて提供します。

価格:1,200円(税込)

販売期間:6月27日(月)~6月30日(木)期間限定販売

(株)ミツハシ直営店で「夏越バーガー」を販売!

商品名:夏越バーガー

商品内容:茅の輪をイメージした野菜かき揚げを五穀ライスパンズではさみ、甘ダレであと引く味に仕上げています。

価格:500円(税込)

販売期間:6月30日(木)期間限定販売



社員食堂

◆(株)フジランド(都内4箇所)



都内4箇所のレストランで「夏越ごはん定食」を提供

<フジテレビ店 ラ・ポルト>

商品名:ミニ夏越ごはん

商品内容:白米の上に、桜海老、玉葱、カボチャ、枝豆、パプリカのかき揚げをのせました。ミニサイズのため、他のお料理と合わせてお楽しみいただけます。

販売日:6月30日(木)ランチタイム

価格:単品360円(税込)、その他メニューとセットの場合は310円(税込)となりお得です!

※当日の料理は写真と若干異なる場合があります。

<フジテレビ店 レストラン DAIBA>

商品名:夏越ごはん

商品内容:雑穀米の上に、海老、ゴーヤ、玉葱、パプリカ、人参、アスパラ、さつまいも、とうもろこしなどが入ったかき揚げをのせました。ランチタイムの提供のため、その他、サラダ、漬物、味噌汁、フルーツもセットになります。

販売日:6月30日(木)ランチタイム

価格:650円(税込)

<フジテレビ湾岸スタジオ キッチン AOMI>

商品名:夏越ごはん

商品内容:雑穀米の上に、海老、ゴーヤ、玉葱、パプリカが入ったかき揚げをのせました。ランチタイムの提供のため、スープもセットになります。

販売日:6月30日(木)ランチタイム

価格:500円(税込)

<板橋区役所 NAKAJUKU>

商品名:夏越ごはん

商品内容:雑穀米の上に海老、玉葱、人参、春菊が入ったかき揚げをのせました。

販売日:6月30日(木)ランチタイム

価格:670円(税込)

◆(株)ニッコトラスト(北信越地方 2 箇所)

富山、新潟の社員食堂で「夏越ごはん」を提供!

<北信越営業部 新潟事務所>

商 品 名:細切り肉のガパオ風夏越ごはん

商 品 内 容:雑穀の入ったごはんの上に、豚肉の細切りとトマト、パプリカ、ズッキーニ、ナスなどの夏野菜を中心とした野菜たっぷりのヘルシーなガパオ風夏越ごはんです。

販 売 日:6月30日(木)

価 格:500円

<北信越営業部 富山事務所>

商 品 名:夏野菜ドライカレー(夏越ごはん)

商 品 内 容:赤プrika、ズッキーニ、オクラ、ナスの夏野菜を中心とした野菜たっぷりでヘルシーな夏越ごはん。スパイシーでありながら、野菜の甘味を感じられるやさしいカレーです。

販 売 日:6月28日(火)

価 格:800円



ホテル

◆京都堀川イン



宿泊者への朝食として無料提供

商 品 名:夏越ごはん(加茂ナス丼)

商 品 内 容:京都産のお米、コシヒカリの上にお客様が円形に焼いた加茂なすをトッピングするバイキング形式で提供致します。京都らしさを感じる夏野菜をお楽しみください。

販 売 期 間:6月24日(金)~6月30日(木)

※6:30~9:00 提供

塾弁

◆東京都内学習塾など(約 30 施設)



塾弁で「夏越ごはん」を提供

商 品 名:夏越ごはん

商 品 内 容:雑穀ごはんにはわかめの手づくりふりかけをかけ、おかずには茅の輪をイメージした丸いゴーヤの夏越かき揚げと、ゆで鶏のバンバンジーたれ、ピザ風オムレツ、インゲンとえのきのお浸し、くだものを詰めました。お弁当と一緒に、子どもたちに「夏越ごはん」のいわれや由来などを説明する手紙を渡します。

※当日の料理は写真と若干異なる場合があります。

提 供 日:6月30日(木)

実 施 場 所:FCN(株)にて昼食・夕食を提供する学習塾、幼稚園、小・中学校など約30施設。

おやつを提供する施設では、「夏越おにぎり」を調理、提供いたします。

<本件に関するお問合せ先>

「夏越ごはん」広報事務局 担当:名取・蓮間

TEL:070-2161-7038 MAIL:nagoshigohan@prap.co.jp