



11月23日は「お赤飯の日」

## 五穀の収穫を祝う“新嘗祭”に由来

2010年、『お赤飯の日制定委員会』により11月23日が「お赤飯の日」に制定された。委員会は12年に『赤飯文化啓発協会』に名称等を変更し、現在は協会名義で登録されている。

11月23日は古来から五穀の収穫を祝い奉納する“新嘗祭”が行われてきた。その歴史は飛鳥時代の皇極天皇の頃までさかのぼる。五穀の中に赤飯の起源となる赤米が含まれていることから、この日をお赤飯の日に制定した。

昨年の記念日には、赤飯の無料配布を初めて実施。明治神宮で2,000名に配布し、記念日をアピールすると同時に、リーフレット配布や赤飯の歴史を展示するなど、多くの人にその魅力を伝えた。当日は長蛇の列で、早々に配布が終了。外国からの観光客も多く、日本食を知ってもらうきっかけとしても役立ったという。今年も同様に配布イベントの実施を予定している。



### ハレの日には赤飯を

協会事務局の町田光司氏は「以前は祝い事などのハレの日には赤飯が食卓に出ていたが、現在では赤飯が手軽に食べられることもあり、その文化が薄れてきている。赤飯の持つ歴史や伝統をもう一度見直し、日本の食文化として残していきたいと、記念日を制定した」と述べている。培ってきた伝統を継承するとともに、お祝いの席などで赤飯を食べることを改めて提案していく。

また、江戸時代には脚気を予防するため米に豆を入れていたということもあり、もち米に豆を入れる赤飯は栄養価に優れているとして、健康面でもアピールしている。

「今の活動を継続的に行っていくことで、協会をより大きくしていきたい。地道な取り組みにより、少しずつ会員も増えてきている。賛同者を増やすことが、赤飯の普及にも繋がるのではないか」(町田氏)。協会の会員は赤飯の原料メーカーなど、正会員・賛助会員合わせて現在55社。赤飯の普及活動を積極的に行っている。

赤色は昔から邪気を払うとされ、赤米が広く普及していた江戸時代頃までは、赤米を蒸したものを神様に供える風習があった。次第に白い米が主流になると、赤くするために小豆が用いられ、それが今の赤飯になったのだという。赤飯が祝いの席で振る舞われるのは、魔除けの意味が込められている。

記念日はもとより、何かおめでたいことがあったハレの日には、赤飯を食べてお祝いをしよう。



▲ 販促物で記念日をアピール



明治神宮で赤飯の無料配布や、原料などの展示を実施

また、協会は記念日に向けてポスターなどの販促物を作成し、会員を通じて小売店などに配布。さらにコンビニの赤飯おにぎりの包装フィルムに赤飯の日を記載するなど、記念日の認知向上を図っている。

協会では展示会への出展も行っており、赤飯の日や、赤飯の作り方、地域ごとの赤飯などを紹介。会員各社の赤飯商品も展示し、赤飯を広くアピールしている。

# 冷凍食品

INFORMATION OF FROZEN FOOD

## 情報

11

Nov. 2017  
No. 509

### わたしの食務経歴書

(一社)日本冷凍食品協会 理事  
日清フーズ(株) 取締役社長 小池祐司

### 「冷凍食品の日」PRイベント

10月18日は「冷凍食品の日」  
「～ココロに美味しい、冷凍食品～」消費者PRイベントを開催

### わが社のこの一品 ～成長を支えた商品を追う!～

すぐる食品(株)「アンサンブルエッグ」

### シリーズ 学校給食 (第3回)

「デリバリー弁当問題はなぜ起こったのか？」  
(株)オフィス田中 代表取締役 田中延子

### 味覚の認知科学④

「感覚同士の相互作用、クロスモーダルについて」  
農研機構 食品研究部門 食品健康機能研究領域  
感覚機能解析ユニット長 日下部裕子

### 労働市場の今とこれから⑩

「地方における雇用創造」  
(株)パーソル総合研究所 シンクタンク本部  
主任研究員 田井千晶

### 協会の動き

9、10月に実施した広報事業  
農林水産省「消費者の部屋」で特別展示を開催

