



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〜第一二一号〜

冬至
十二月二十二日

五十鈴茶屋

赤福本店の隣にある五十鈴茶屋は、季節の和菓子とお抹茶を座敷でゆつくりと味わえる甘味どころ。特に二十四節気ごとに変わる和菓子は、今回何かかとショーケースをのぞくのが楽しみなのです。というのも季節の風物名を冠した和菓子は、格別に職人さんの知恵や工夫が感じられるからです。

伊勢らしこの建物は、昭和六〇年の開店時に造られたもの。古民家ではない新しい伝統建築にむしろ建物に対する強い思い入れを感じます。店に入ると、土間には黒い、「おくどさん」があり、昔の商家のような風情が漂います。この「おくどさん」は飾りものではなく、毎朝、火を入れておくとのお話に驚きました。

「そうすることによって、建物全体がほわつと温かくなるのですよ」と女将の三橋美恵さん。もちろん暖房設備もありますが、天井が高く、表の戸も開け放たれた建物では、「おくどさん」がセントラルヒーティングのように全体を温めていたのです。そして、「おくどさん」で沸かした湯は、建物や机の拭き用に、「おくどさん」の炭火は座敷の火鉢や手あぶりに使うのだそうです。

「ふだんは朝、一度火を入れるだけです、大晦日から元日にかけてはそれでは足らなくて三回は火を入れますね」

次から次へと訪れる初詣客に温まってもらおうと、「おくどさん」も大活躍していたのです。ちなみに、五十鈴茶屋の座敷でも赤福餅が食べられますが、こちらでは二個入り。本店の一盆三個入りが多いという人に重宝がられているそうです。

「おくどさん」の出番が増える、年の瀬から新年です。良いお年を。

文 千種清美



伊勢の暮らし

おかげ横丁
伊勢内宮前

