

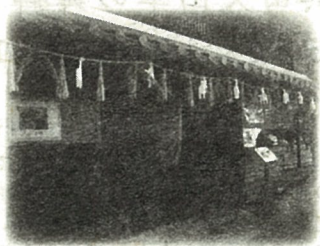


季節を知ったら 暮らしが楽しくなった

〜第一二二号〜

小寒しょうかん

一月六日



こじはん

新年明けて、早くも寒の入りとなりました。

初詣の人々が続く内宮前。そこに開塾する五十鈴塾は、日本の文化や暮らしを伝える講座を行っています。その講座が行われる座敷で土日祝日には昼食の「こじはん」が味わえるのです。伊勢のおかあさんたちが地元旬の食材を使って手作りする昔ながらの料理が、体験できるわけです。

毎週金曜日は下ごしらえの日。右王舎うわしやへ行くと、みずみずしいほうれん草や大根が所狭しと積み重ね、エプロンに三角巾をつけた女性たちが忙しそうに立ち働いているところでした。

「今年の五月で丸五年になりますね」というのは、「こじはん」のリーダー、伊勢市有滝町在住の中村秀代さん。伊勢神宮崇敬会に四〇年務めていたこともあって、宇治にはなじみのある方です。「こじはん」が始まったときから関わり、五十鈴塾のスタッフとともに、月替わりのメニューを考えたり、食材を仕入れたりと陣頭指揮に立ちます。

お正月一月の「こじはん」は、毎年恒例の竈かまどで炊く鯛めしに蛤のお吸い物、海老二本付きの天ぷらと豪華版。特に鯛の身から出汁だしがたっぷりしみ出た鯛めしは縁起がいいと評判なのだとか。そして、伊勢のお節料理では欠かせない大根と人参のなますも膳に並びます。

おかあさんたちはいづれも長い主婦歴をもつ料理のベテランですが、やはり大勢の分を作ること、知らない方に食べてもらうので、気を使うとのこと。ですが、

「この頃は常連さんもうらっしゃるのですよ」と中村さんはうれしそうに話します。プロではなく、おかあさんの作る料理は、やはり誠実さがうかがえる温かみが身上。忙しい寒中となりそうです。

文 千種清美

