

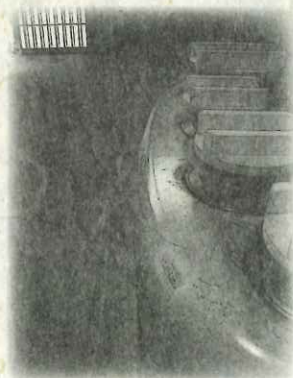


季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〜第一二三号〜

大寒 だいかん

一月二一日



たたき

昭和初期の伊勢の商家を再現した五十鈴塾の建物。そこには、床の間のある座敷のほか、中庭や土間、井戸、竈、囲炉裏、天窓など、現代の台所にはない珍しいものがあります。

「囲炉裏や天窓を見て、お客さんは懐かしいと言われますね」とは、「こじはん」を担当する地元のおかあさんたち。おかあさんたちは、ここで「こじはん」の準備から調理までします。竈でご飯を炊き、井戸水で打ち水をしたり、夏にはうどんを冷やしたり、昔のものを使いこなしています。台所、というより御勝手の方がふさわしいかもしれません、その使い心地を聞いてみました。

「たたきの土間は水をこぼしてもすぐに滲みていきますし、それから、ここは煙突がないので、天井の天窓を開けて換気をするしかないのです、少し煙たいのが難ですね。でも、昔の木造の家の柱や梁は煙でいぶされてまっ黒でしたからね、仕方のないことでしょう」と応えてくれました。

家の中でも、床を張らず、たたきになった土間。たたきは、石灰、赤土、砂利などににがりを混ぜ、水を加えて練り固め、土間に塗って叩き固めたものです、なるほど水はけがいいので、家の中で井戸も使え、どうしても水がはねてしまう台所仕事も安心できるわけです。以前、岐阜の郡上八幡の山城に行った際には、ろう城に備えてたたきに塩を混ぜてあることを教えてもらい、感心しましたが、土の床にはさまざまに使い勝手があるようです。ただし、一年で一番寒い大寒のころの土間は、しんしんと底冷えがしてきて、台所仕事が最もつらいときかもしれません。

文 千種清美

おかげの里便り

おかげ横丁

○ 節分の市

「福は内 鬼は外」

現在では“節分”というと、家で豆まきをして、鬼を退治するというイメージがありますが、“節分”とは実は、“季節の分かれ目”のことでした。ですので、四季それぞれに節分があるのですが、今では、立春の前日だけが風習として残っています。

立春は「立春正月」とも呼ばれ、旧暦のお正月とされ、お目出度い日でもあります。“一陽来復して春になる”という考え方から、節分は一年の最後の日とされ、邪気を祓い、幸せを願う様々な行事が行われてきました。

おかげ横丁でも、福いっぱい「節分の市」を開催します。皆様のお家でも、古きよき暮らしの風習、「我が家の節分」を家族揃ってお楽しみください。

● 縁起の市

と き／1月21日(土)～2月3日(金) 10時～17時

ところ／特設屋台

おいしい豆や、厄除け鯛などの販売や、福升など福がいっぱい詰まった商品を販売します。

● 体験教室 恵方巻き作り・お面作り

と き／1月28日(土)、29日(日)、2月3日(金)

ところ／大黒ホール

おかげ横丁特選具材7種を巻いた、おいしい1.129(イイフク)mの恵方巻きを作りましょう。お多福や鬼のお面の絵付け教室も行います。

五十鈴塾

○ 神様の衣

5月と10月、松阪郊外にある機殿神社では、地元の人たちの奉仕によって神様の衣が織られます。絹と麻、形にはせず反物のまま、年に2回神御衣祭といわれるお祭りでお供えされます。いわば神様の衣更、どんな形のものをお召しになるのでしょうか。徴古館に展示されているご遷宮のたびに作られるお衣装はとても豪華、紋様は外宮と内宮では違います。「伊勢神宮の衣食住」を書かれた矢野塾長から衣にまつわるお話を伺います。

と き／1月31日(火) 13:30～15:00

講 師／矢野憲一(五十鈴塾塾長)

参加費／一般1,200円 会員700円

ところ／五十鈴塾右王舎

※お問合せ 0596-20-8251

五十鈴茶屋

○ 節気菓子

ふきとう
落の臺

春を知らせる最初の使い・落の臺。黄身餡で白餡を包んで、仕上げに洋酒を香らせました。

かんぼたん
寒牡丹

薯蕷を加えた淡い紅色の練りきりで、漉し餡を包みました。冬咲きの花ばらではの美しさ、寒牡丹の便りです。

ふくまめ
福豆

お多福豆の餡で白餡を包みました。お好きな方なら癖になる、ちょっと他には無い、独特の香りがいたします。