



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

（第一七一号）

大寒 だいかん

一月二十日

味匠館



伊勢路の美味珍味がずらりと並ぶおかげ横丁の中で、全国の選りすぐりの品々を集めた異色の店が味匠館みしやかんです。江戸時代、全国からのお伊勢参りの人々が携えてきたお国の逸品を集めた店といったところでしょうか。おかみの高橋典子さんは、

「伊勢参りに来られた方が、伊勢へ来て地元の商品を見つけて驚かれたり、ほかでは手に入らないものがあるからと食にこだわりを持った方が毎年立ち寄りたたりしますね」

現在、店頭には「式年遷宮」にちなんだ商品が並びます。五色の彩が美しい「五彩そうめん」は奈良県の三輪そうめん。遷宮諸祭の山口祭でお目見えた五色の御幣ごひいにちなみしました。遷宮と同じ期間の二十年熟成貯蔵した黒みりんはアイスクリームやヨーグルトにトッピングしたり、ドレッシングにしたり、さまざまに重宝しそうです。また、地元志摩市の矢の佐藤養殖場の的矢かき（三重ブランド）を使ったレトルトの「的矢かきカレー」や、蜂の巣が入った蜂蜜、その名も「雫」も目を引きます。これは巣蜜すみつを口に含んで味わうと、雫のように蜂蜜が滴るそうです。高橋さんに食べ方を教わっているだけで、わくわくしてきます。食通の人にはたまらない品揃えです。

「面白い商品を置いているので、かごや棚を使って見せ方を工夫したり、手書きのイラストでポップを作ったりしています。詳しくわかりやすいことを心がけています」

なるほど、高橋さんらスタッフの遊び心を込めたポップは見えていて楽しくなります。それぞれの作り手がこだわった品ゆえに、売り手もその思いを買い手に伝えたくなるからでしょう。

文 千種清美