



季節を知ったら 暮らしが楽しくなった

（第二〇四号）

芒種 ぼうしゅ

六月六日

蛤しるこ

伊勢神宮内宮の宇治橋の鳥居。外側の鳥居は桑名の七里の渡し跡へ移されますが、いよいよ今月七日に竣工式が行われます。御木曳には桑名市民二千人が参加して、盛大に賑わいました。

その桑名といえば「焼き蛤」ですが、先日、おかげ横丁の名産味の館で甘い蛤を見つけました。

「蛤しるこ」です。

桑名の菓子店では数軒製造しているようですが、桑名宗社の門前に暖簾を掲げる老舗の「花乃舎」製です。

餅米で作ったしるこ皮は、ふっくらとした蛤の貝殻で、その美しさはさすが老舗の菓子店のもの。白い貝殻に少し焼き色が付いているのは、焼き蛤をイメージしているのでしょう。懐中しるこならぬ、「貝中しるこ」といったところですよ。

お椀に入れ、殻を割ると、粉末の餡がびっしり。お湯を注ぎ、さっそく食しました。

滑らかなとろみと甘み。ほっと一息つけました。手軽で、身体も温まり、名産焼き蛤にちなむ、甘味です。

花乃舎は、明治初年に権大納言、久我通富より名付けられた家号で、先代の俳号でもあったようです。

「蛤の宮殿見たり霧の海」

「蛤しるこ」の袋には一句つぶられていました。江戸時代、伊勢湾は蜃気楼の名所で知られていました。浮世絵や『東海道名所図会』（一七九七年）にも書かれ、春から夏、桑名や四日市あたりでよく見られたようです。「蛤の宮殿」とは、当時蜃気楼は海中の巨大な貝が吐く息から生じると考えられていましたから、蛤が吐いた息からできた御殿ということでしょう。この「蛤しるこ」にはご当地、桑名のもう一つの名物も記されていたのです。

文 千種清美

