



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〔第二六五号〕

冬至 十二月二十二日

どぶろく

初詣、神社でお神酒をいただくことがあります。「お神酒上がらぬ神はなし」といわれるように神事に御酒はつきものです。とはいっても伊勢神宮の三節祭（神嘗祭と六月・十二月の月次祭）では、神域で奉製された御酒三種（白酒、黒酒、れい酒）と清酒を神前に供えることが知られています。現在、酒の醸造は限られた神社や特区の地域でのみ許可されるだけです。先日、熊野市育生町の大森神社の「どぶろく祭り」でその貴重な自家製「どぶろく」をいただきました。

大森神社は鎌倉時代、奈良の春日大社を勧請したと伝わり、この地域では珍しい春日造の本殿が建ちます。二十年の式年遷宮が江戸時代初期から大正十二年までに十四回行われており、その用材は近くの山から切り出したと記録に残っています。この大森神社の氏子たちが作るどぶろくを毎年十一月二十三日に神前に供えるのが「どぶろく祭り」です。なんといっても楽しみは、その後のふるまい。発酵した醪をこさず、糟が残り、白濁している酒が、どぶろく。氏子総代三人で造るのが習わしで、地元の米と水を用い、約一カ月かけて四度仕込むそうです。そのどぶろくは非常に辛口で、アルコール度数の強い酒でした。味は仕込み時の気温に左右されるといいます。伊勢神宮の白酒を味わうことはできませんが、どぶろくのようにといわれていますから、このようなお味なのかと想像しました。おそらく三節祭のうち、十二月月次祭の御酒が最も醸された味わいなのかもしれません。

大森神社ではご祭神の天児屋根命のほかに、河原石を積み上げた祭壇の一つに伊勢神宮がまつられていました。遙か熊野のどぶろくの宮にも、伊勢信仰は伝わっていたのでした。

文 千種清美



おかげの里便り

おかげ横丁

○ 大みそか寄席

風情あるすし久の2階にて行われる大晦日恒例の落語会「大みそか寄席」で思いっきり笑い納めをした後、初詣はいかがでしょうか。

と き／12月31日(日) 一部18:00～ 二部20:30～

ところ／すし久

料 金／前売り1,800円、当日2,200円

出 演／桂文我、桂三象、桂宗助

※演目は当日のお楽しみ

○ おかげ横丁行く年来る年

「笑う門には福来る」をテーマに大晦日から元旦にかけて、おかげ横丁を盛り上げる恒例のカウントダウン。年明けと同時におかげ横丁の太鼓チーム神恩太鼓による和太鼓の演奏で盛り上がり、伊勢の地酒「おかげさま」をお振る舞いいたします。

と き／12月31日(日) 23:45～

ところ／おかげ横丁内「太鼓櫓」一帯

五十鈴塾

○ 冬至に祈る

五十鈴塾恒例の冬至の日の出参拝です。

一年に一度万物の源、太陽の神様、天照大御神を祀る伊勢神宮をお参りいたしましょう。

神様へのお参りはお願いすることよりも感謝を捧げることの方が大事なんだそうです。

今年も一年無事で過ごせたことを年末に神様にお礼申し上げる良い機会でもあります。

お参りの後は五十鈴塾で熱々のいとこ煮を用意いたします。

と き／12月22日(金) 7:30～10:00

講 師／佐熊 実(伊勢の語り部)

参加料／一般1,500円 会員1,000円(いとこ煮・お茶付き)

場 所／7:30に宇治橋前集合

※お問い合わせ・お申込み 0596-20-8251

五十鈴茶屋

○ 節気菓子

わびすけ

侘助

ぎゅうひ

求肥に白餡とメレンゲを加えた生地、粒餡を包みました。炉の季節の風情をたたえる、一輪の侘助です。

しんえん まつ

神苑の松

小豆のをせた山芋のきんとんに、白い氷餅を雪に見立て、そそり立つ神苑の松を表現しました。

とし こしまんじゅう

年越饅頭

大晦日の縁起物・年越し蕎麦。その習わしにちなみ、搗った山芋に蕎麦粉を加えた生地、こし餡を包んだ薯蕷饅頭を作りました。