



季節を知ったら 暮らしが楽しくなった

〜第二七六号〜

ぼうしゆ
芒種

六月五日

ところてん

つるりとした喉越し^{のどこ}はやはり夏の涼味。志摩市の志摩国分寺^{こくぶんじ}の花祭に出る露店のところてんがめっぼうおいしいと聞いて、出かけました。五月八日の当日は雨降りでしたが、地元安乗漁港^{あのり}女性部の露店には、ビニール袋に入ったところてんが山積み売られていました。

ところてんは、干した海藻の天草^{てんくさ}をぐつぐつと煮て溶かし、それをろ過して型に入れて固めるといふ、なかなか手間がかかるもの。もっとも昨今は、寒天を使うものがほとんどあります。

志摩在住の女性は、「子どもの頃は花祭に、ところてんがむにゅつと道具から突き出てくるのを見るのが楽しくて」と話してくれました。やはりところてんは、食べる前に天付き道具で麺状にするのがユニークです。

今は子どもたちより大人の女性たちが、ところてんを一袋二袋と買い求めていきます。三本三百円、五本五百円の二種類で、ビニール袋詰め簡易さが、なんとも手作り感を出しています。ところてんもプリプリとした食感が一味違いました。皆さんが買い求めるのも納得です。

ところで、ところてんをなぜ「心太」と書くのでしょうか。古くは「ころぶと」と呼び、のちに転じて「ところてん」となつたようです。海藻が固まる、凝る^{こり}状態に由来、太い海藻を表現したなど、語源は諸説ありますが、不思議な読み方です。

地域によっても食べ方が異なるのは、なじみのある食ゆえでしょう。酢醬油で食べる関東地方、黒蜜をかける関西地方、ちなみに安乗漁港産は黒酢付でした。初夏の祭りところてん。桑名の上げ馬神事^{たど}で知られる多度祭^{たど}でもかつてはところてんを食べたそうです。

これから、ところてんの美味しい季節になります。

文 千種清美



おかげの里便り

おかげ横丁

○ 夏まちなまつり

夏が待ち遠しい季節、昔の人々がどのように暑さをしのぎ、夏を楽しんできたかを探り、先人達の夏の過ごし方を一緒に楽しんでいただくお祭りです。

と き／6月8日(金)～10日(日) 10:00～17:30

※8日(土)は、20:00まで

※催しによっては開催日時が異なるものもございます。

ところ／おかげ横丁一帯(雨天時は一部中止)

● 夏まち大道芸

バナナの叩き売りやガマの油売りなど、どこか懐かしい和芸を中心に、個性豊かな大道芸人が登場。暑さも忘れる口上をお楽しみください。

と き／6月9日(土)、10日(日) 10:00～17:00

ところ／おかげ横丁内各所

※雨天の場合中止となる場合がございます。※9日は時間延長いたします。
<出演予定者> 三ツ沢グッチ(紙芝居)、ももっち(ジャグリング)、
筑豊大介(猿舞)、揚野バンリ(和洋曲芸)、上條充(江戸系あやつり人形)など

● 浴衣のレンタル着付け

お気に入りの浴衣を選んで、素敵な姿で町をそぞろ歩きましょう。
女性用はもちろん、男性用、お子様用もご用意しております。

と き／6月8日(金)～10日(日)

受付時間 10:00～16:00(9日は18:00まで)

料 金／2,900円～

ところ／伊勢路名産味の館2階「大黒ホール」

協 力／(有)すかや呉服店

五十鈴塾

○ 伊勢参宮名所図会を読む⑮

『伊勢参宮名所図会』は、寛政9年(1797)に京都・大阪の版元から刊行された伊勢参宮の案内書で、数ある案内記や道中記の中で最も詳しい決定版ともいえるものです。京の三条大橋を起点に、伊勢に向かう各々の街道風景、宿場や名所旧跡、また伊勢周辺部や伊勢神宮の祭祀・遷宮などが絵入りで紹介されています。

その図会を読み解いていく講座もついに最終回前の第15回目。前回積み残しにした歌占から始まり、三津・神社・大湊、そして二見をめぐる。くずし字や変体かなが読めるようになりたい方、大歓迎!岡野先生のやさしいご指導で、楽しみながら読んでいきましょう。

と き／6月18日(月) 13:30～15:00

講 師／岡野 友彦(皇學館大学文学部長)

参加費／一般1,300円 会員800円

集 合／五十鈴塾右王舎

※お問い合わせ・お申込み 0596-20-8251

五十鈴茶屋

○ 節気菓子

びわ
枇杷

黄身餡を外郎生地で包み、旬ならではの甘く瑞々しい、枇杷の実を表現しました。

なつごも
夏衣

薄紅と緑に染め分けた餡を、透明な葛生地で巻き、涼しく軽やかな、夏衣の風情に見立てました。

よひら はな
四片の花

四片の花とは、あじさいの別称。
薄紫色の錦玉を淡雪で寄せ、ほのかな洋酒が香る白餡を包みました。