



季節を知ったら  
暮らしが楽しくなった

（第二八五号）

霜降そうこう

十月二十三日

## 七種の粥

来年は天皇陛下の譲位じょうい、即位が行われる御代替わりみよがあります。関連する儀式の中で、私が興味を持つのは「大嘗祭だいじようさい」。天皇が即位されて最初に行う新嘗祭にいなめさいにあたり、「大新嘗祭」とも呼ばれます。そこでは神前に何を供えるのでしょうか。

細見美術館（京都市）の「京都の御大礼」展で、江戸時代の「大嘗祭神饌しんせん」を見ると、古くからの食の多様性、特に穀物類の豊富なことに驚きました。伊勢神宮の祭典では、もっぱら米をお供えしますが、大嘗祭では、米とともに粟あわがセットで出されているのです。今でこそ、粟といえば粟餅を思い浮かべる程度ですが、朝鮮半島から伝来した最も古い穀物の一つで、古代では税としても納められていたほど。粟は生育期間が短いことから、気象災害の影響が少ない救荒作物きうかうさくぶつとして重宝されていたほか、ビタミンを多く含むことから、米に混ぜて主食にすると双方の足りない栄養素を補うことができました。俳句では秋の季語になります。

よき家や雀よろこぶ背戸の粟 松尾芭蕉

背戸は裏口。江戸の頃の雀は、粟も喜んでついばんでいたのです。

大嘗祭では、七種類の粥「七種粥なななくさのかき」もありました。黒い丸盆まるひんに米、粟、黍きび子、稗子ひえの粥がそれぞれの椀わんに、もう一方の丸盆まるひんには、篋子かひ、胡麻子ごま、小豆の粥が椀わんに盛られていました。七種類の色とりどりの粥の椀は目を引きま

粟は連作を嫌うため、毎年異なる作物を計画的に作付けていました。例えば、奈良県吉野郡では昭和初期まで、稗ひえ↓粟↓小豆、蕎麦そば↓粟↓芋いもと三年輪作りんさくが行われていたようです。七種類の粥は、畑で収穫されるさまざまな幸を思わせます。

文 千種清美



# おかげの里便り

おかげ横丁

## ○ 横丁きもの日和

空気が清々しく澄み渡る秋空に、普段着る機会が少なくなった着物に袖を通して、晴れやかに「きもの日和」を楽しんでいただけます。着物の魅力と一緒に伊勢の歴史や文化にじっくりと触れてください。

と き／10月27日(土)、28日(日) 9:30～17:30

ところ／おかげ横丁一帯

## ● 着物レンタル

松阪木綿、伊勢木綿を中心に100着以上の中から好きな着物と帯を選べます。着付けに必要なものはすべて用意しておりますので、当日お客様がお持ちいただくものはございません。お気に入りの着物を選んで、素敵な姿で町をそぞろ歩きしましょう。

と き／9:30～17:30 (受付は15:00まで)

ところ／伊勢路名産味の館2階「大黒ホール」

料 金／4000円～ (レンタル代、着付け代、クリーニング代込み)

※ご自分の着物一式をご持参いただいた方は1,000円で着付けいたします。

※ヘアセットは1,000円で承ります。着物レンタルご予約いただいた方は無料となります。

## ● 和装小物作り体験

松阪もめんの機織り体験やつまみ細工の飾り作りなど、着物にピッタリの体験をしていただけます。

と き／10:00～17:30 (受付は17:00まで)

ところ／おかげ横丁内「特設屋台」

五十鈴塾

## ○ 旅する神々① 大国主命

大国主命を、一般には大黒さま(大黒天)と呼んだりします。そして、福の神と崇めます。しかし、大国主命と大黒天は出自が異なっており、それが江戸のころ習合をみたのです。『古事記』によると、大国主命は四つの名前をもっています。大穴牟遲神・葦原色許男・八千矛神、それに大国主命。稲羽(因幡)・根の国・高志(越)の国・出雲と、行く先々で名前を変えているのです。大和の三輪に招かれたところで大物主命と変名した、とも伝えられています。これを、どう解釈すればよいか。人間の世界では、うろんの人物とみなされるでしょう。ところが、神々の世界、そこにおもしろい物語が読みとれそうです。

と き／10月24日(水) 18:30～20:00

講 師／神崎 宣武(民俗学者・五十鈴塾塾長)

参加費／一般1,600円 会員1,100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

なごりづき  
名残月

山芋と葛を合わせた生地で粒餡を包み、すすきの焼印を押して、名残月を表しました。

てりは  
照葉

粒餡を中に包んだ、練りきりの紅葉。この時季らしい風情とともに、夕秋への想いがひとときわ高まります。

こすもす  
秋桜

浮島の生地に葛寒天と羊羹を重ねて、風の渡りに波打つ、コスモスの群れに似せました。