



季節を知ったら  
暮らしが楽しくなった

〜第二八八号〜

大雪たいせつ

十二月七日

## 板の魚

小春日の一日、伊勢から鍛冶屋峠を越えて、五ヶ所湾の西側の湾口にある相賀浦へ行きました。

十一月第二日曜の十一日は、相賀浦の産土神、大賀神社おおがの神祭。その際行われる「板の魚神事」を拝見するためです。

「板の魚」と書いて、「イタノイオ（イヲ）」と呼びます。魚を「サカナ」と読むのは明治時代以降のことです（『魚食文化の系譜』西岡不二男）、古くはイヲと言われていましたが、それが相賀浦に残っているのです。

神祭では、神前に三種類の大魚が供えられます。一對（二尾）のピンチョウマガゴ、カツオ、タイが腹合わせにして注連縄で結ばれています。これが大きなまな板の上に乗せられているので、「板の魚」の名があるのでしょう。「海は大漁、陸は万作、村は繁盛」と大漁豊作を祈る祭りの神饌なのです。

それにしても神前にマガゴが供えられるのには驚きました。マガゴはかつて地区の漁師が捕ったものを神社に奉納していましたが、今は漁業権管理委員会が購入しています。相賀浦は昭和の時代、遠洋漁業が盛んで「三重県の焼津やいづ」と呼ばれたほど。遠洋で揚げたマガゴを一の魚として地区の祭りに供えていたのです。遠洋の町の心意気がうかがえます。

マガゴとカツオは、十五日ほど塩漬けたもの。たっぷり塩を腹に詰め、塩水とともに大箱で寝かせるそうです。祭りのあとは、「塩もの」として参列者に二切ずつ授与されます。私も食してみると強い塩気が魚の脂によくしみわたり、酒の肴にぴったりです。十二月、相賀浦では伊勢海老漁が解禁になり、大漁が期待されます。

文 千種清美



# おかげの里便り

おかげ横丁

## ○ 歳の市

しめ縄作りや餅つきなど、昔ながらの風習に触れる、お正月のことはじめ「歳の市」を開催いたします。家族揃って、お正月の準備をしてみませんか。

と き／12月15日(土)～28日(金)

10:00～17:00 ※催しによっては、開催日時が多少異なります。

ところ／おかげ横丁一帯

## ● お正月の支度市

新春には欠かせないしめ縄飾りやお正月の飾りものなどを取り揃え、お正月の暮らしを彩り、味わいを深める品々を取り揃えます。

と き／12月8日(土)～19日(水) 9:30～17:00

ところ／赤福別店舗

## ● お正月のお飾り市

縁起よく新年を迎えていただくための、しめ縄や松竹梅の鉢植え、ミニ門松などのお飾りが並びます。

と き／12月15日(土)～28日(金) 10:00～17:00

ところ／おかげ横丁内「特設屋台」

五十鈴塾

## ○ 正月の寄せ植え

前回「秋の寄せ植え」が好評でしたので、今回は新しい年を迎えるにふさわしい寄せ植えを、ヤマジ園芸の山路社長にご指導いただきます。紅葉牡丹、ビオラ、南天、ミニシクラメンなど5～6点の縁起の良い、彩りの美しい植物を寄せ植えします。寄せ植えの基本、土・肥料から植物の栽培特性・育て方はもちろん、庭のお花のお手入れ方法などもお聞きしましょう。

年末の忙しい時期で心も体も疲れ気味になりがちですが、植物や土に触れて癒やされませんか？今年には自分のオリジナル寄せ植えでお正月をお祝いしましょう。寄せ植え初心者の方も歓迎、お気軽に参加してください。

※材料準備の都合により、12/12に申し込みを締め切りますので、お早めにお申し込みください。

と き／12月19日(水) 13:30～15:30

講師／山路 元彦(ヤマジ園芸代表取締役・グリーンアドバイザー)

参加料／一般3,500円 会員3,000円(材料費含む)

ところ／五十鈴塾右王舎

※お問い合わせ 0596-20-8251

五十鈴茶屋

## ○ 節気菓子

ゆず  
柚子

柚子の果皮を摺りおろし、村雨に仕立てました。大器晩成、ようやく実をつけた柚子の香りを、彩りも爽やかにお楽しみください。

ほがき  
干し柿

伊勢路の家々の軒下に揺れる、大小とりどりの吊るし柿を想いつつ、柿餡を餅生地で包み、冬ならではの風物詩を模りました。

ふゆ  
冬なごみ

粒餡を包んだ二色のきんとんに羊羹の赤い実をのせました。吹く風は冷たくとも、しばし心を和ませるような、冬物語の情景です。