



季節を知ったら  
暮らしが楽しくなった

（第二十九号）

小寒 しょうかん

一月六日

## 鮎のなれずし

寒中お見舞い申しあげます。

正月の魚というと、鯛や伊勢海老を思い浮かべますが、伊勢神宮では一日の歳旦祭は、塩鮎をお供えています。

鮎は、独特の香りがあることから香魚、寿命がほぼ一年であることから年魚の字があてられます。秋に産卵した親は死に、孵化した稚魚は海に下り、プランクトンを食べて越冬、翌春に川に上る淡水魚です。日本人は古くから食用として、また貢物や神饌として珍重してきました。

伊勢を流れる宮川の鮎も、伊勢神宮の神饌に用いられました。宮川右岸の佐八町宮本神社は、その鮎ゆかりの神社です。ご祭神の天忍穂海人命はもと漁師で、倭姫命から勅命を受け、宮川の鮎を奉納したことから後に土地の神さまとして祀られたと伝わります。

そして、三重県神社庁の広報紙によると、明治以前は伊勢神宮に暮れの十二月二十八日に鮎のなれずしを奉納していたとか。今は一月の宮本神社の新年祭に供えています。

「すし」はもともと握りずしではなく、塩漬けの魚を飯と重ねて木樽に漬けおき、乳酸発酵によって保存食となる「なれずし」でした。あの強烈な匂いを発する琵琶湖のふなずしで知られますが、長期発酵させる「ほんなれ」ではなく、宮本神社の神饌は、浅い発酵の「なまなれ」です。秋に宮川の落ち鮎を使って三ヶ月ほどかけて作る手間暇かかるもの。毎年、作る家が代わるので、年によって味が異なるといいます。近年、なれずしを作ることができる家が限られてきたのですが、伊勢神宮にも供えた由緒ある神饌、ぜひとも次世代に伝えてほしいものです。

文 千種清美



# おかげの里便り

おかげ横丁

## ○ 鏡開き ぜんざいのお振る舞い

1月11日の鏡開きに合わせ、お正月の間、年神様に供えた鏡餅を鏡開きした後、1年の無病息災を祈り、ぜんざいにして約300食お振る舞いいたします。

と き／1月11日(金) 11:00～なくなり次第終了  
ところ／おかげ横丁「太鼓櫓」

## ○ 新春郷土芸能披露

お正月にふさわしい、縁起のよい、郷土色豊かな伝統芸能が繰り広げられます。

三重県には、古くから受け継がれた民俗芸能や無形文化財が数多く残されており、地域に根付く郷土芸能の数々が、新しい年を祝い伊勢に集まります。

と き／1月中旬  
ところ／おかげ横丁一帯(雨天一部内容変更あり)

### ● 恵利原の早餅つき

と き／1月12日(土) 13:00～、15:00～

### ● 東大淀お頭神事

と き／1月13日(日) 13:00～、15:00～

### ● 浜田大山車の舞獅子

と き／1月14日(祝・月) 13:00～、15:00～

### ● 伊勢大神楽

と き／1月19日(土) 13:00～、15:00～

五十鈴塾

## ○ 宇治神社の弓の事始式

弓の事始とは一年の初めに弓を引き、国家平安、家内安全、豊作、大漁などを祈るもので、三重県内でも多くの神社で行われています。宇治四ヶ町の氏神である宇治神社では毎年1月17日に弓の事始が寒冷な空気の中で行なわれています。なかなか厳かな行事で一度見ていただきたいと思います。宇治神社は創始が諸説あるお宮で、最近足神さんで有名になりました。寒い時期でするので式に参列した後は、「すし久」でお正月の料理をいただきましょう。

と き／1月17日(木) 10:45～13:00  
参加費／一般3,500円 会員3,000円  
場 所／10:45までに宇治神社集合  
※お問い合わせ・お申込み 0596-20-8251

五十鈴茶屋

## ○ 節気菓子

えとがし い 2019年の干支・亥の印をあしらった迎春菓子。  
干支菓子・亥 黄色の羊羹に軽羹を重ね合わせました  
(1月19日まで販売)

きょくじつ 紅色の練りきりで白鶴を包み、元旦の初日の出に見立てました。  
旭日 神々しい陽の光を表した金箔を添えて、おめでたい新春の気分があふれます。  
(1月7日まで販売)

よろこ 新たな年を迎えたよろこびを、恭賀の思いをこめて、  
佳び 紅白のきんとんで表現しました。山芋を使ったきんとんで、  
(1月8日から19日まで販売) 粒鶴を包んでおります。