



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〜第二九三号〜

雨水うすい

二月十九日

みつだんご

菓子は土地の文化を映すもの。先日、伊勢の「みつだんご」のルーツについてお尋ねがありました。甘い蜜をたっぷりつけた「みつだんご」。津市に生まれ育った私も伊勢で初めて知った味でした。

伊勢には、お伊勢参りの人々をもてなした名物餅が多くあります。餅は腹持ちがよい上に食べやすく、値段もお手頃で、今なお人気。一方『伊勢市史』には、米粉を練っただんごを味噌汁に入れるだんご汁が日常の味として紹介されるなど、だんごも米どころ、伊勢の産物なのです。

江戸時代、歌川広重が描いた『伊勢参宮宮川渡しの図』には旅人が両手に串刺しのだんごを持ち、ほおばっている様子があります。しかし、これが「みつだんご」とは判断できず、また旅日記などにも見られませんでした。

「みつだんご」は和三盆わさんぼんの副産物である糖蜜から作る黒蜜味のもです。伊勢は名物餅のほかに生姜糖しょうがとうも土産として定着している土地柄、おそらく甘いものにも人気が出るだろうと、他の地とは異なる甘い「みつ」で食べるだんごをどこかの菓子店が作り出し、広まったのではないのでしょうか。

ちなみにだんごの数は関西が五本刺しに対して、江戸は四本刺し。これは明和五年（一七六八）に四文銭が江戸で広まると、だんごも一串四文に、数も四個になったといえます（虎屋文庫）。伊勢は四本刺しが多いので、だんごは江戸風、そして雑煮は関西風の丸餅と、東西の食文化が混在していることがわかります。

文 千種清美



おかげの里便り

おかげ横丁

○ ひなまつり

平安時代から受け継がれてきたひなまつり。

桃の花や可愛い飾りで彩られ、いつもより華やかになり心浮き立つおかげ横丁で桃の節句をみんなで祝い、女の子の健やかな成長を祈る華やかな催しを楽しんでください。

と き／2月16日(土)～3月3日(日)

10:00～17:00 (催しによって異なります)

ところ／おかげ横丁一帯

● 桃の節句市

雛あられやひし餅などのひな菓子を揃えた市です。香で邪気を祓うと言われていたよもぎ餅なども並び、早春の香りに包まれます。

と き／2月16日(土)～3月3日(日) 10:00～17:00

ところ／赤福別店舗

● お雛さまに大変身

お雛様やお内裏様の衣装で記念撮影ができる。毎年大人気の催しです。

と き／2月16日(土)～3月3日(日) 10:00～17:00

(16:30受付終了)

ところ／伊勢路名産味の館2階「大黒ホール」

参加費／1,000円 (特製台紙付き写真プレゼント)

五十鈴塾

○ 遷宮上人慶光院の話

五十鈴塾から神宮の方向に向かうと右側に白壁が続く立派な門構えの建物が見えてきます。門が閉ざされていて中は見られませんが、由緒ありげな高い屋根、大きな土蔵など一体何なのか、誰がお住まいなのか興味は尽きません。実はこれは江戸時代、慶光院という尼寺だったのです。それもとても格式の高いお寺で朝廷から紫の衣を着ることを許され、慶光院の綸旨を賜っています。それはこのお寺の尼僧が神宮が荒廃し、遷宮もままならなかった時代に、力を尽くして遷宮を復活させた功績によるものです。それも初代だけではなく何代にもわたって尽力をしてきたのです。私は禁忌とされた神宮の御遷宮になぜ尼僧が関係できたのでしょうか？偉大なる女性の力を山中先生にじっくりと語っていただきます。

と き／2月27日(水) 18:30～20:00

講師／山中 一孝 (豆腐庵山中代表取締役)

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

うめ
梅ごよみ

かるかん
薄紅色の軽羹で、白小豆を散らした羊羹を巻き、今が盛りと咲く、美しい梅花に見立てました。

つばきもち
椿餅

こし餡を道明寺で包み、椿の葉ではさみました。源氏の君も召されたであろう、風雅至極の椿餅です。

な はな
菜の花

菜の花の色に習い、村雨を淡く染め、粒餡を包みました。そよ風が頬を撫でる、のどけき田園の春模様です。