



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

（第二九四号）

啓蟄 けいちつ

三月六日

御頭大根

大根は古くは「すずしろ」と呼ばれ、春の七草にも選ばれる根菜。先日、伊勢の獅子舞「御頭神事」で、「だいこ炊き」をいただきました。

場所は宮川左岸の伊勢市上地町の城田神社。ここで毎年二月十一日に行われる「御頭神事」へ行くと、境内にはなにやらい匂いが漂っています。行列に並び、ほかほかの大根炊きをもらいました。これが「だいこ炊き」です。地区の当番が担当し、厚さ二センチほどに輪切りした大根を、大鍋で味噌とともに煮込んだもの。容器を持参して持ち帰る人もいました。

「だいこ炊き」の由来は不明ですが、昔、御菌大根の産地だった土地柄から、寒い時期に適していると自然発生的に生まれたのかもしれませんが、ひとつヒントになることを知りました。

もともと上地町の御頭神事は、隣の小俣町掛橋から江戸時代に伝わり、毎年当番の青年により受け継がれてきたもの。その掛橋の御頭神事に大根との接点があったのです。『小俣町史』によれば、掛橋は江戸時代、獅子頭をもらい受けた伊勢古市の山田竜太夫に各戸より一把ずつ集めた生大根を進上し、これを「御頭大根」と呼んだというのです。この習慣は太夫が亡くなるまで続いたことですが、上地町の大根炊きは、案外この「御頭大根」の習慣が獅子舞とともに伝えられ、掛橋ではすでにすたれたのがここでは残ったのではないかと思いました。

大根炊きは中まで味噌味がしっかりとしみっていて、身体が温まりました。獅子頭のお礼に差し上げていた「御頭大根」、竜太夫はたくさんの大根をどうしていたのでしょうか。

文 千種清美



おかげの里便り

おかげ横丁

○ 五十鈴川桜まつり

新緑の朝熊山を背景に、対岸の桜を眺めながら、お花見料理で華やかに、夜桜のライトアップでしっとりとお花見していただきます。

五十鈴川の桜と一緒に、うらかな春のひとときをお過ごし下さい。

と き / 4月上旬 (桜の見頃の時期に合わせて) 10:00～
ところ / 五十鈴川野遊びどころ周辺

● 花見屋台

田楽や団子などの屋台が並びます。赤毛せんの敷かれた縁台に腰をおろし、のんびりとお過ごし下さい。

● 夜桜のライトアップ

日没より、五十鈴川新橋周辺の夜桜をライトアップします。風のない日は、五十鈴川の水面に映る美しい桜もお楽しみください。

と き / 満開の頃 19:00～21:00

※雨天時は中止させていただく場合もあります。予めお問い合わせの上、お越しください。

五十鈴塾

○ 中国茶を楽しむ

お茶の発祥地中国には、数百種のお茶がありますが、一般的に発酵度によって6つに分類されます。浅い方から緑茶、白茶、黄茶、ウーロン茶に代表される青茶、紅茶、プーアル茶に代表される黒茶です。それぞれに味わいが違いますがいずれも何煎も煎られます。手軽に手に入る中国茶ですが、実は煎れ方によって味が大きく変わってきます。中国茶に魅せられて何度も中国に行き、産地も巡ってきた須永さんに美味しい中国茶の煎れ方を教えていただきましょう。材料は芽吹いた茶葉を白毛がとれないうちに採取した白茶の白豪銀針、青茶の鉄観音です。中国茶は時間をかけてお湯の中で葉が開き味がしみ出てくるのを待つもの、お話を聞きながらゆっくりと楽しみましょう。

と き / 3月19日(火) 13:30～15:30

講 師 / 須永 知佐 (中国茶茶房「茶 KURA」オーナー)

参加費 / 一般2,300円 会員1,800円 (お茶、お菓子代含む)

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

はるがすみ
春霞

羊羹と浮島で、草木が芽吹く山々をかたどり、陽炎もかすかに立ち昇る、春霞の景色を表しました。

さわらびじりょう
早蕨薯蕷

春の色そのままに、薯蕷生地を淡い緑で染めました。うらかなに続く、里の弥生を思わせるかのようです。

さほひめ
佐保姫

粒餡を雪平と羊羹で包み込み、この時季の気分を喜びとともに、みやびの心で表現しました。