



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〔第三二八号〕

りっしゅう
立秋

八月七日

東大淀のひじきやさん

先日、昭和の時代に建てられたという、ヒジキの加工場が解体されると聞いて、伊勢市東大淀へ見せてもらいに行きました。

三重県は古くからヒジキの産地で、とくに伝統的な蒸し製法「伊勢方式」で加工された「伊勢ひじき」は高品質で市場でも高値で取引されます。解体される加工場は瓦屋根で土壁、天井の梁には立派な材が使われていました。そこに、ヒジキを水洗いする洗い場や、蒸す竈かまどの跡が残っていました。そして加工場の前にはヒジキを天日で干すための広い庭が広がっていました。

以前から、ヒジキの加工場が実際に採取される志摩半島ではなく、伊勢市の東大淀や村松、明和町の伊勢湾岸にかけて十数社が点在しているのを不思議に思っていました。その理由とは。

「まずヒジキを洗うための真水が出る。そして、干し場となる水はけのよい砂地の平地がある。また、加工は年中行いますので、雨が少なく、乾燥させる風が吹くという気象条件が揃っていることです」と江戸時代の寛政年間から続く北村物産の北村裕司社長が教えてくれました。その地が、この東大淀地区の周辺であったのです。ヒジキは産地から近くの大淀漁港に船で運ばれたようです。

さらに、もう一つ、大きな理由がわかりました。海の博物館の平賀館長によると、江戸時代、鳥羽藩領であったからというものです。確かに伊勢の東大淀、村松は鳥羽藩領、明和町山大淀、浜田などはのちに幕府領となりますが、それまでは鳥羽藩領でした。鳥羽藩領の中でヒジキを採り、加工もしていたのです。

加工場の庭には、黒い木の板がいくつも積まれていました。焼けたのではなく、ヒジキを甑こしで蒸す時に染まった板。採取されたヒジキは乾燥や加熱により酸化して色が濃くなり、黒色に見えるようになるそうです。ここには昭和の匂いが残っていました。

文 千種清美



おかげの里便り

五十鈴塾

○『木の建築とその実際』

昨今、公共建築も含めて木の建築が見直されてきました。身近な自然の恵みを用いて、私たちが必要なものを作り出すという、日本人としての自然観が、その背景になっているからかも知れません。木の建築は、我が国にとって長い年月をかけて培われてきました。

その意味では、自然をどのように生かすべきかを模索してきた歴史でもあり、その中で蓄えられた知恵の賜ものでもあります。木を材木屋さんから調達して作ることが一般的でしたが、山に生えている木を直接見て選別し、それを伐り倒して木取りをし、建築材として整えて建築を作るという、本来の木造建築に戻った作り方も増えてきました。そのためには木の素性を知り、私たちより長い年月をかけて育った木の命を、建築に移し替えることが求められます。そのようにして作る建築の実際を紹介しようと思います。

と き／8月18日(火) 13:30～15:00

講 師／前田 伸治 (一級建築士)

参加費／一般1,650円 会員1,150円

場 所／五十鈴塾右王舎

講座についてのお問い合わせ・お申込み／電話0596-20-8251

五十鈴茶屋

○節気菓子

しゅう かい どう
秋 海 棠

白餡を道明寺生地で包み、氷餅をまぶすことで、愛らしい秋海棠の花を表現しました。

けい りゅう
溪 流

虎豆納豆入りの白餡を、薄く流した葛寒天で巻きました。青楓が彩りを添えて、涼しさを一段と際立たせます。

くず焼き

こし餡入りの生地を蒸し、上用粉を付けて焼きました。ひと味違う葛の風味を、どうぞお楽しみください。