



季節を知ったら  
暮らしが楽しくなった

〔第三三五号〕

小雪 しやうせつ 十一月二十二日

## 斎宮跡発掘五〇周年

伊勢神宮内宮から十数キロあまり、多気郡明和町に伊勢神宮に仕えた皇女が暮らした「斎宮跡」があります。昭和四十五年（一九七〇）の宅地造成にともなう事前の発掘調査によって、大型の硯すずりが発見され、「幻の宮」であった斎宮の実在が確認されました。それから今年で五〇年目の節目を迎えました。

記念の特別展「斎宮と古代国家」（二十三日）は、斎宮の最盛期の平安時代より以前の、飛鳥・奈良時代にさかのぼる出土品と資料が展示され、伊勢神宮から離れた地に斎宮が作られた理由にもせまるものでした。

とくに、古墳時代後期の六〇七世紀に限り造られた「頭椎大刀かぶつちのたち」という飾り大刀は大和朝廷から地方の豪族に下賜された特有のもの。三重県では明和町の坂本一号墳と、鳥羽の神島の八代神社に奉納された神宝が伝えられるだけです。明和町と神島の神宝とのつながりは、古墳時代の画文神獸鏡がもんしんじゆうきやう、また紡織具ぼうしよくぐなどもありました。

そこでクローズアップされるのが、古代に明和町周辺に住み、機織りの技術をもっていた麻績氏あのみや服織氏はとりの存在です。坂本一号墳に埋葬された人物は、それら一族の長ではないかと推測されています。一族は機織りのための糸を伊勢湾の対岸の三河から取り寄せたため、海上の要衝である伊勢湾口に浮かぶ神島の八代神社に貴重な大刀や銅鏡、紡織具を奉納したのではないかと想像がふくらみます。

天照大神に反物たんもの（絹と麻）を供える伊勢神宮の神御衣祭かみみそまつりは、神嘗祭かんなめまつりとともに古いお祭りとされ、今も明和町に隣接する松阪市の機殿神社はたどので織られています。紡織の技術をもった一族の存在が、斎宮が成立する理由の一つでもあった、明和町と神島の宝物に古代ロマンは深まります。

文 千種清美



# おかげの里便り

## おかげ横丁

### ○ 第18回 神恩感謝 日本太鼓祭

今年は感染症予防の対策をとりながら、特別な形で開催いたします。  
神様への感謝と皆様の息災の祈りを込めて、五つの団体が太鼓の音を奉納し日本太鼓祭の伝統を引き継ぎます。

と き／12月13日(日) 一部 10:00～、二部 13:00～

ところ／五十鈴川河川敷特設舞台

(観覧用座席事前申し込み100席、当日先着順100席)※事前申し込みの受付は終了

出演予定団体／

藤本吉利・見留知弘(太鼓芸能集団 鼓童) <新潟>

豊の国 ゆふいん源流太鼓 <大分>

御陣乗太鼓保存会 <石川>

熊野鬼城太鼓 <三重>

神恩太鼓 <三重>

### ○ 歳の市

新年の「明けましておめでとうございます」という言葉は、年が明け歳神(としがみ)様を迎える際の祝福の言葉でした。つまり、お正月は家に歳神様を迎え、お祝いする行事です。

歳神とは1年の始まりにやってきて、その年の作物が豊かに実るように、また、家族みんなが元気で暮らせる約束をしてくれる神様です。

正月に門松やしめ飾り、鏡餅を飾ったりするのは、すべて歳神様を心から喜んで迎えるための準備です。

おかげ横丁では、新春には欠かせないしめ縄やお正月飾りなどを取り揃え、お正月のことはじめ「歳の市」を開催いたします。

と き／12月12日(土)～28日(月) 10:00～17:00

ところ／おかげ横丁一帯

※催しによっては、開催日時が多少異なります。

## 五十鈴塾

### ○ 「こうじの力～豆味噌づくり～」

こうじの歴史と伊勢地方の食生活、糀を使った料理、健康と糀などのこうじ文化をシリーズで体験する講座の2回目です。

麴を知ればあなたの食生活が豊かになること請け合いです。

今回は花付き大豆から味噌を造ります。

岡崎八丁味噌の流れを引く伊勢味噌はこの地域の気候にあった豆味噌です。

当日作った味噌はお持ち帰りいただきますが、1年ほどねかしていただくともろやかなおいしい味噌になります。

1300年の昔から味噌汁は日本人の健康を支えてきた食べ物です。

この機会に美味しい手作り味噌をつくってみませんか？

と き／11月26日(木) 13:30～15:00

講 師／河村 恵美子(株式会社糀屋取締役専務・こうじマイスター)

参加費／一般3,000円 会員2,500円(材料費含む)

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

さざんか  
山茶花

こし餡を山芋入りの練りきりで包み、色・味ともにさらりと品よく仕上げた、初冬の花の便りです。

じょうよ  
みさか薯蕷

お酒と麴を加えた山芋の生地で、粒餡を包みました。  
餡の甘みにほんのり酒粕が香る、上品な味わいが特長です。

ぎんなんもち  
银杏餅

銀杏の素朴な風味を生かして、粒餡とともに餅皮で包みました。  
そろそろ冬支度にかかる、里の晩秋を感じさせます。