



季節を知ったら  
暮らしが楽しくなった

〔第三五〇号〕

小暑 しょうしょ

七月七日

## 苔青し

「おうち時間」が増えたことで、ブームになっているものの一つに、園芸があります。家庭菜園、観葉植物、そして盆栽。おかげ横丁大黒ホールで開催されていた「伊勢の園芸」展をのぞくと、苔玉やテラリウムなど苔の園芸作品が展示販売されていました。

苔というと、お寺の庭に広がる苔むした景色などを思い浮かべますが、俳句の夏の季語にも「苔青し」「苔茂る」があり、石の上や古木の幹など、身近なところでも見かけます。その種類は1700以上、想像以上の数に驚きました。苔は大きく分けて3種類。スギゴケなど苔玉などに使う蘚類、葉のような平たい形をした苔類、園芸にはほとんど用いられないツノゴケ類があります。私たちがよく目にするのは種類も多い蘚類のようです。

大黒ホールにはずらりと「小さな緑」が並んでいました。大台町に自生している樹木から種を採り、苗木にしている実生の盆栽、伊勢の山里に育つ自然の苔を一つひとつ手作りしている苔玉、ガラス容器の中で育てるテラリウムなど、プロの園芸家が手がけた作品は目の引くものばかりです。

その中で、私は「苔ポン」というミニ盆栽を購入しました。オオスギゴケに覆われた小さな鉢でクロマツの種子を育てるものです。さっそく最初の手順である、汲み置きした水に鉢ごとつける「どぶ漬け」をして、水切りをしました。水分を含んだ苔はますます緑が鮮やかです。苔の魅力には、見た目と香りがあると聞きました。意外に思い、「苔ポン」に鼻を近づけると、神社の参道のような土と緑が混じったような香りが。癒やされるような感じがありました。2、3日に一度水やりをして、気温が20℃前後の環境に置くと、10日ほどで発芽するとか、しばらく鉢を見るのが楽しみな日々が続きそうです。

文 千種清美



# おかげの里便り

## おかげ横丁

### ○『いせわんこと作ろう！ フルーツinこんにゃくゼリー作り』

フルーツとこんにゃくゼリーを使った夏にぴったりの涼しげなスイーツ作りの体験教室を行います。こんにゃくは、食物繊維を多く含み、体の老廃物を吸収して体外に排出する働きがあることから「胃のほうき」とも呼ばれる体にやさしい食べ物です。作り方を覚えて、ぜひご自宅でも家族でこんにゃくゼリー作りに挑戦してください。

日 時／7月11日(日)・18日(日)・25日(日)・31日(土)・8月8日(日)・15日(日)  
10:00～11:00

場 所／おかげ横丁「野あそび棚」

料 金／お一人様500円(1ドリンク代・材料費を含む)

申 込／おかげ横丁HPの特設フォームよりご応募ください

参加には参加日の5日前までにお申し込みが必要です。申し込み多数の場合は抽選とさせていただきます。(定員10組/1組4名まで)

## 御師制度廃止150年記念「伊勢御師フォーラム2021」特別講座

### 『御師の献立再現・食談会2』

伊勢の御師とは、伊勢神宮の神職として全国に伊勢信仰を広め、伊勢講の仕組みを構築したお伊勢参りの仕掛人。江戸時代の最盛期には大小800件の御師が存在したのです。令和3年はそんな御師制度が廃止されてから150年の節目を迎えます。それを記念しておかげ横丁のすし久では、梅谷太夫献立資料の再現と御師のもてなしと伊勢の食文化の実像を探る食談会を開催します。

日 時／7月14日(水) 18:00～20:00

場 所／おかげ横丁「すし久」

参加費／5,000円

定 員／30名

申込先／おかげ横丁「すし久」電話0596-27-0229

## 五十鈴塾

### ○『御師の衣装 ～神楽の衣装、正装 手代の衣装～』

伊勢参宮にやってきた人びとを迎えたのが、御師たちでした。宇治山田の御師たちの屋敷では、さまざまな装束を身に着けた神楽役人によって神楽が舞われました。神楽の様子と、御師や役人たちの装束の秘密に迫ります。

と き／7月16日(金) 13:30～15:00

講 師／太田 光俊 (三重県総合博物館)

参加費／一般 1,350円 会員 850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

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため中止となる可能性があります。

## 五十鈴茶屋

### ○『節気菓子』

みずぼたん

水牡丹

牡丹色に染まった梅の甘露煮を、葛生地で包み込みました。爽やかな梅の酸味と、葛生地の透明感をお楽しみくださいませ。

ほおずき

暑さがつるとともに、赤い色みを深める、ほおずき。外郎生地<sup>ういろう</sup>で、さらりと甘い黄身餡を包んで、あっさりとした味わいに仕立てました。

みす

御 簾

昔、住まいの間仕切りに使われていた御簾が今日ではすだれとなつて、庶民生活にも広まりました。夏の暮らしへの想いを緑餡と琥珀羹で涼しく仕立てました。