



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〔第三五二号〕

立秋 りっしゅう

八月七日

参宮者の格子柄

縦縞と横縞を組み合わせた縞模様を格子柄こうしがら、チェックともいいます。色や縞の幅、間隔などによってさまざまに模様を作ることができるのです。東京オリンピック・パラリンピックのエンブレムも、日本を代表する格子柄の一つ、市松模様。西洋では、スコットランドの家系を表す紋章などに用いたタータン・チェックなどが知られますが、その格子柄で氏族や階級を表していたのです。日本にも、江戸時代、人気の歌舞伎役者が着ることで流行した格子柄がありました。それは、江戸時代後期、文政十三年の御影参りおかげまい絵図にも描かれていました。

大坂の浮世絵師の柳斎重春りゅうさいしげはるによる六枚一組の版画「文政十三年庚寅春御影参 道の粧みちのよそおい」には、大勢の参宮者が描かれています。その装束に注目してみると、派手な格子柄をお揃いで着ている三人組がいます。「キ」と「呂」の文字が入った独特の格子柄は、音羽屋三代目の尾上菊五郎が着たことから「菊五郎格子」と呼ばれます。四本と五本の計九本の格子と、文字の「キ」と「呂」と合わせて、「キ九五呂」をかけているのです。粋なことをしますね。

次に見つけたのが、「大坂」と墨書した菅笠をかぶった男女三人組は、「麻の葉」。六角形をした形が麻の葉に似ていることからこの名があります。が、女形の五代目岩井半四郎が「八百屋お七」役で着た振袖で流行したようです。ほかにも、太目の格子の中に細い縞が縦横に入った大きな格子柄は四代目松本幸四郎が着て人気になったため、屋号にちなみ「高麗屋格子こうらいや」、三本、五本、六本の筋で作った格子柄「三津五郎格子」などを見つけました。ことばと絵柄を結びつけた判じ絵のようなデザインの数々は、江戸時代の人々の遊び心と粋を感じました。オリンピックの開会式でも、この格子柄を使ったコスチュームがあってもよかったですなと思っただ次第です。

文 千種清美



おかげの里便り

おかげ横丁

○『おかげ横丁 伊勢きもの日和』

お伊勢まいりは特別な日。
当時の装いに身を包むのも粋なもの。
ちょっとした仕草で品よく美しくみえる心得を教わって、着物姿で散策する「おかげ横丁」は、きっと思い出に残るでしょう。
三重県指定伝統工芸の伊勢木綿と松阪木綿の着物、伊勢型紙を使ったオリジナルの伊勢型木綿の着物の他、夏用の伊勢木綿の着物や浴衣のレンタルをご用意しています。
必要な小物は全て揃えているので、気軽にお楽しみいただけます。

と き／7月30日(金)～ 9:30～16:30(事前予約制)

ところ／おかげ横丁「くみひも平井」

料 金／松阪木綿プラン 一日レンタル 5,000円(税込)～
伊勢木綿プラン 一日レンタル 5,000円(税込)～
伊勢型きものプラン 一日レンタル 6,000円(税込)～
夏用きもの伊勢木綿プラン(6月～9月) 一日レンタル 5,000円(税込)～
浴衣プラン(6月～9月) 一日レンタル 3,500円(税込)～
伊勢型ゆかたレンタル(6月～9月) 5,000円(税込)～
浴衣購入プラン(6月～9月) 12,000円(税込)～ ※浴衣、帯、下駄の3点セット

お問い合わせ／おかげ横丁総合案内「おみやげや」 電話0596-23-8838

五十鈴塾

○『「絵巻物」を読む』

中世にはおもに寺社の縁起を説く絵巻物がたくさん描かれています。
しばしば、その美術史的な評価がなされてきました。
しかし、そこに描かれた庶民の暮らしに注目して生活史的な解析はほとんどなされておりません。
たとえば、「食事」や「おじぎ」や「信仰」など。
それらには、日本文化の祖型といってもよいものも少なくありません。
「絵は文ほどにものをいう」のです。

と き／8月18日(水) 18:30～20:00

講 師／神崎 宣武(民俗学者・五十鈴塾塾長)

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

※新型コロナウイルス感染症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』

けいりゅう
溪流

五十鈴川の上流に足を伸ばすと、川と溪とがひとつになった美しい自然の景観があります。
丹波大納言をのせた白餡を、薄く流した葛寒天で巻き、青楓が上流から流れ来る様子を表現しました。

しゅうかいどう
秋海棠

立秋の頃より、庭先や野山で咲き始める秋海棠。
薄紅色の花弁と黄色いしべが印象的です。
白餡を道明寺生地で包み、愛らしい秋海棠の花を表現しました。

や
くず焼き

夏は、お菓子の多くに葛が材料として用いられ、葛が旺盛な成長を見せる時季でもあります。
こし餡入りの生地を蒸し、上用粉をつけて焼きました。一味違う葛の風味をお楽しみください。