



季節を知ったら  
暮らしが楽しくなった

〔三五九号〕

小雪しょうせつ 十一月二十二日

## 時雨忌に

夕刻、パラパラと雨に降られることがあります。冬の初めに降る通り雨、時雨しぐれです。降る時間も短く、地域も限定されていて、山に近い地域特有のもので。俳人の松尾芭蕉は旧暦十月十二日に没したため、時雨の時期にあたり、また時雨の名句を多く残していることから、その忌日よじりを時雨忌と呼んでいます。

伊勢には芭蕉の句碑がいくつかあります。なかでも伊勢市駅に近い新道商店街の入口にある句碑は、「月さびよ明智あけちが妻の咄はなしせむ」と刻まれています。明智が妻とは、武将の明智光秀の妻、熙子ひろこのこと、なぜ伊勢にこの句碑があるのでしょうか。

芭蕉は、江戸時代の元禄二年（一六八九）、「奥の細道」の長旅のあと、伊勢神宮の式年遷宮を拝するため、伊勢の地を訪れ、神宮の神職で弟子の島崎又玄ゆげんの家に泊まります。その際に、あまり裕福でない又玄夫妻が師の芭蕉にできる限りのもてなしをしたことに感激し、あたかも明智の妻のような献身ぶりではないかと感激して詠んだもの。伊勢で詠まれた俳句だったので。芭蕉は、「奥の細道」の旅の途中、福井県で、明智の妻が、夫・光秀が催した連句会の酒代がなかったため、自分の黒髪を売って酒代にあてた話をすでに聞いていたため、熙子の献身ぶりにより光秀は後に出世をしていることから、弟子の又玄にも、きっと良きようになるだろうと芭蕉は励ましています。この句の石碑は熙子の墓のある大津市の西教寺にも建っています。

元禄四年、又玄は近江の義仲寺よちゅうじに芭蕉を訪ね、この一句を残しています。  
木曾殿と背中合わせの寒さかな

長らく、芭蕉の句とされてきたほどの出来映えで、又玄はこの名句を得ていたのです。やはり妻の献身のおかげではないかと思いました。

文 千種清美



# おかげの里便り

## おかげ横丁

### ○『第19回 神恩感謝 日本太鼓祭』

日本人は古来、太鼓を打つことで、暮らしの息災と豊穡を神様にお祈りしてきました。私たちは、その伝統と精神を受け継いで、太鼓のお祭りを神宮の神様に奉納します。全国各地から集まった太鼓打ちが、日本人のこころのふるさと伊勢の地にて、感謝と畏敬の想い、そして日々の鍛錬で高めた技で打ち込みます。

日時／11月27日(土) 10:00～17:00、11月28日(日) 9:30～16:00

場所／おかげ横丁「太鼓櫓」、内宮参集殿

出演／豊の国ゆふいん源流太鼓(大分県)

御陣乗太鼓保存会(石川県)

熊野鬼城太鼓(三重県)

大江戸助六太鼓(東京都)

焔太鼓ユニット(石川県)

備中温羅太鼓(岡山県)

三宅島芸能同志会(東京都)

天孫降臨霧島九面太鼓保存会(鹿児島県)

山部泰嗣(岡山県)

神恩太鼓(三重県)

※座席数には限りがございます。また、社会情勢やその他の事情により、やむを得ず内容の一部または全体を変更させていただく場合がございます。

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

### ○『楽しい俳句』

わずか17文字にいろいろなことを詠みこむ俳句。筆記用具さえあればいつでもどこでも楽しめる手軽な趣味。難しいことをいえば貴族社会で楽しまれていた和歌に始まり連歌、俳諧となり、芭蕉が芸術にまで高めた究極の短詩です。これを生み出したのが日本人であることは世界に誇るべきことです。日本語のリズムは知らず知らずに五・七・五になっているといわれます。つまり誰もが俳句を作る下地を持っているのです。いまや世界の人々が作る俳句、一度ぜひ作ってみてください。石井先生がわかりやすくノウハウを教えてください。

とき／11月24日(水) 10:00～12:00

講師／石井 いさお(煌星俳句会主宰)

参加費／一般 2,050円 会員 1,550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予防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』

さざんか  
山茶花

唱歌の「たき火」にも唄われる山茶花は椿の中でも唯一日本原産の花です。こし餡を山芋入りの練りきりで包みやさしい山茶花に仕上げました。初冬の花便りです。

じょうよ  
みさか薯蕷

神宮の月次祭の神前酒を醸造する折、お祈りを捧げるのが御酒殿祭です。山芋生地<sup>つきなみさい</sup>に酒と麴を加えた生地<sup>みさかのさい</sup>で粒餡を包みました。ほんのり香る味わいが特長です。※電子レンジで15秒程温めていただきますと、より一層美味しくお召し上がりいただけます。

ぎんなんもち  
銀杏餅

神宮工作所の銀杏並木もすっかり黄色い衣を落とし、木枯らしが吹く季節を待つころとなりました。銀杏のかすかな風味と粒餡を餅皮で包みました。