



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〔第三六一号〕

冬至 とうじ 十二月二十二日

大根干す

一年で最も昼間の短い冬至を迎えました。今年も数えるばかり。風も冷たくなり、すっかりと歳末の風情です。

先日、知り合いから、収穫したけれど割れて商品にならない大根をもらいました。割れていない部分は、大根煮などに使おうと思いましたが、身がざっくりと割れている部分はどうしようかと思案していたところ、知り合いはさっそく、削り器を用いて、その部分を削り始めました。すると長さ五センチほどの細切りができていきます。それを大きなお盆に敷いた布巾ふきんの上に均等になるように並べ、切り干し大根にするのだといいます。この日は、風のない晴れの天候で、中庭に天日干しされた細切り大根はぴかぴかと光っていました。

大根は、中国大陸から日本に伝わった野菜で、日本神話の『古事記』にも大根おおねと記されるほど、古くから日本人になじみがあります。

大根で団十郎する子供かな

小林一茶

一茶は、大根を片手に歌舞伎役者の真似をして、見得みえを切る子供を一句にしています。これも身近な野菜である大根ならではの。大根は一年中出回っていますが、十一月から二月に多く生産される冬野菜の代表格。冬野菜は寒さで凍ることのないように細胞に糖をたくわえるため、糖度が高く、食べたときに甘く感じるのはこのためです。

斎宮跡大根畑の中にあり

島 信子

こんな俳句を見つけました。大根の種類は、日本で百以上といわれています。土地ならではの地大根も多く、広大な斎宮跡さいくうあとのある明和町は、伊勢たくあんたくあんの原料となる「御菌大根みその」の産地でもあります。伊勢神宮に仕える皇女、斎王が暮らした雅やかな斎宮の跡も今や大根畑の中にある、作者はそこに面白みを感じたのでしょうか。いえいえ斎王さいわうも大根を召し上がっていたのかもしれない。

文 千種清美



おかげの里便り

おかげ横丁

○『福人募集』

年間を通じて催事が多いおかげ横丁では、「福人(年男・年女)」として様々な催しにご協力いただける、寅年生まれの方を募集いたします。

伊勢にお越しいただくお客様へ、「福」をお配りいただきます。

<参加していただく催し(予定)>

2月3日『節分』宝船(福豆)の配布

5月4日『みどりの日』ときわまんさくの配布

9月29日『来る福招き猫まつり』吉兆招福鈴の授与 ほか

任期／令和4年1月1日(土)～令和4年12月30日(金)

募集期間／令和3年12月31日(金)まで

お申し込み方法／氏名・年齢(生年月日)・住所・電話番号を下記住所へ郵送または、FAX。

〒516-8558 三重県伊勢市宇治中之切町52 株式会社伊勢福 福人募集係
FAX 0596-23-8814

お問合せ／TEL 0596-23-8827 おかげ横丁 福人募集係

※すべての催しに参加いただく訳ではございません。催事ごとに事前に参加の有無をお伺いします。

参加が可能な方が定員を超えた場合は抽選の上で決定します。

※新型コロナウイルスの感染状況により、催し内容の変更、中止となる場合があります。またご参加前の健康チェックなどのご協力をお願いさせていただきます。

五十鈴塾

○『津藤堂藩の幕末から維新』

大河ドラマでクローズアップされた明治維新前後の様子、幕府軍の悲惨さに心が痛みますが、明治政府のてんやわんやぶりもさもありなんと妙に納得します。

秋は幕府方についた桑名藩の悲劇的なお話でしたが、今回は新政府側についた津藩の幕末と維新についてのお話です。

京都の鳥羽伏見の戦いは、はじめ幕府軍が有利であったのですが、形勢が逆転したのは津藩が新政府側に寝返ったからというのが定説になっていて裏切り者の烙印をおされ、後の世まで不名誉な汚名をきせられています。

しかし本当のところは少し違うようです。「伊勢は津で持つ津は伊勢で持つ」と歌われたような繁栄をもたらした津藤堂藩の真の姿を語っていただきます。

と き／12月24日(金) 13:30～15:00

講 師／松尾 篤 (津市教育委員会生涯学習課課長)

参加費／一般1,400円 会員900円

場 所／五十鈴塾右王舎

講座についてのお問い合わせ・お申し込み／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』

わびすけ
侘助

冬の庭に静かに咲く侘助の花。古くから茶花としても広く用いられています。
求肥に白餡とメレンゲを加えた生地で粒餡を包みました。
炉の季節の風情を感じさせるひと品です。

しんえん まつ
神苑の松

五十鈴川沿いの木々もすっかり葉を落とし、神宮神苑に目を移せば、松の緑が新鮮です。
粒餡を山芋きんとんで包み、松ぼっくりと雪化粧した神苑の松を表現しました。

としこしまんじゅう
年越饅頭

今年も無事に年が越せ新年を迎えられます様感謝と願いを込めていただく年越蕎麦。
私共では山芋に蕎麦粉をまぜた生地でこし餡を包んだ薯蕷饅頭を作ります。
少し温めて蕎麦の香りをお楽しみください。