



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〔第三六三号〕

だいかん
大寒

一月二十日

ネギ青し

一年でもっとも寒い時期とされる大寒を迎えました。寒さに震える日々ですが、ぴりっとする一句に出会いました。

大寒の風映るまで鏡拭く

久保文子

鏡に風が映るまで拭く、作者にはなにか気がかりがあるのでしょうか、それを払拭するかのようには鏡に向う姿がうかがえます。

大寒の風に吹かれるものに、ネギ畑があります。先日、畑で作業する人々が集まっていたので、よく見るとネギの収穫でした。ネギ畑はとくに宮川下流の流域にあたる伊勢市豊浜、北浜、小俣、御園に広がります。統計調査では、秋冬ネギの収穫量、作付面積、出荷量ともに伊勢市は三重県では一位を誇ります。作付面積は四十四ヘクタールで、県下最大の産地になります。関東地方では深谷ネギなどに代表される白い部分が多い根深ネギねぶかがよく利用され、関西地方では九条ネギなど緑の葉の部分を使う葉ネギ、青ネギが一般的。伊勢はもちろん青ネギで、伊勢うどんにも青ネギは欠かせません。

あさ風やかもの川原の洗ひ葱

大江丸

この俳句に詠まれているネギは、青ネギでしょう。そして、こちらは根深ネギと思われまます。

葱多く鴨少し皿に残りけり

高浜虚子

冬野菜の代表格であるネギは栄養価も高く、薬味だけでなくさまざまな料理に使いやすいのが特長ですが、ただ刻むと、涙が出てとまらないのが難点です。しかし、このネギ特有の刺激臭はタマネギやニンニクと同じアリシンという成分によるもので、アリシンの働きでビタミンB1の吸収が促され、疲労回復の効果がでるのだとか。今晚は、ネギ汁にしようか。産地に暮らすなら、もっとネギを食しようと思った次第です。

文 千種清美



おかげの里便り

おかげ横丁

○『おかげ横丁 節分の市』

旧暦では、立春を一年の始まりとし、節分は現在の大晦日と同じように考えられていたため、昔から一年の幸せを願う様々な行事が行われています。おかげ横丁では、各お店が一斉に福を呼び込み、町中が福でいっぱいになる「節分の市」を開催します。

と き／1月22日(土)、23日(日)、29日(土)～2月3日(木) 10:00～17:00 (催しにより異なる)
ところ／おかげ横丁一帯

● 縁起の市

お面や豆、節分飾りなどの縁起物を揃えた市です。29日からは、魔除け・厄払いの意味があるといわれている厄除けいわしも並びます。

ところ／おかげ横丁内「特設屋台」

● 鬼のお面絵付け体験

節分の豆まき用に、鬼のお面を作ってみましょう。

と き／1月29日(土)、30日(日) 10:00～16:30

ところ／おかげ横丁「伊勢路栽苑」

料 金／1,100円

● 宝舟の絵・豆の配布

今年の福人(年男・年女)が、「宝舟の絵」と「豆」が入った小袋を太鼓櫓で配布します。

と き／2月3日(木) 14:00～

ところ／おかげ横丁「太鼓櫓」

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

※新型コロナウイルス感染拡大予防のため、内容の一部または全体を中止する場合があります。

五十鈴塾

○『伊勢国司北畠氏の歴史③』

三重県内各地に伝えられる伊勢国司北畠氏関係の古文書を読み解くことで、中世後期の伊勢を生き抜いた北畠氏の歴史を見ていこうというシリーズの第3回目。

今回は石水博物館所蔵の「北畠満雅御教書」を読みながら、奉者の判を主人が据えたという特異な様式の古文書について考えてみます。

中世の古文書を読めるようになりたいと思っている方、大歓迎!!

と き／1月24日(月) 13:30～15:00

講 師／岡野 友彦 (皇學館大学文学部長)

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

○『五十鈴茶屋節気菓子』

ふくまめ

福豆

立春節分の豆撒きにちなんだお菓子です。

個性的な風味のお多福餡で白餡を包み、福豆と名を付けました。

かんぼたん

寒牡丹

厳冬の時季、雪の舞い降る中に凛と咲く寒牡丹の姿は印象的です。

練り切りで美しいその姿を表現しました。

ふきとう

落の臺

寒い土の下から若芽を吹かせ冬の終わりが近いことを教えてくれる落の臺です。

黄身餡のほろほろとした食感をお楽しみ下さい。