



季節を知ったら  
暮らしが楽しくなった

〔第三六四号〕

りっしゅん  
立春

二月四日

## ゆず甘酒

暦は、春を告げる立春を迎えました。それでも風はまだまだ冷たく、温かいものが恋しい時期が続きます。おかげ横丁のフルーツラボに「ゆず甘酒」という柑橘類をミックスした甘酒があると聞いて出かけました。柚子は中国が原産。日本には飛鳥から奈良時代にかけて伝わり、柑橘類としては珍しく寒さに強い性質をもっています。黄色く熟す果実は独特の香りと酸味を持ち、生食には向きませんが、果汁や果皮は調味料や薬味としておなじみの柑橘類です。

「ゆず甘酒」に使う柚子は、三重県大台町で収穫された無農薬で育てた露地もの。直径七センチほどに育った大ぶりの果実の果皮をフルーツラボでジャムにします。それを、伊勢の米と米麴で醸した甘酒に混ぜ合わせたオリジナルです。ほかほかを飲むと、柚子の香りが漂い、柑橘系のジュースのような味わいに驚きました。これなら、甘酒が苦手な人でも大丈夫そうです。

果皮には、芳香のもとであるユズノンという成分が含まれ、これが血行をよくします。冬至のゆず湯など、お風呂に柚子の果実を入れると身体が温まるのはこの効能を利用したものです。ほかにもビタミンCやヘスペリンという成分を含み、免疫力アップにつながります。また、スタツフは「ゆず甘酒」を毎日試飲していたら、花粉症が軽くなったと教えてくれました。この「ゆず甘酒」は三月中頃まで出されます。

おかげ横丁では、団五郎茶屋でも米麴と酒粕を使った甘酒が味わえるほか、伊勢萬内宮前酒造場では「吟醸おかげさま」の酒粕から作った甘酒（ノンアルコール）があります。コーヒー甘酒やゴマ甘酒など珍しいミックス甘酒も。残る寒さ、しばらくは甘酒でほっこりしたいものです。

文 千種清美



# おかげの里便り

## おかげ横丁

### ○ 福鼓堂

季節を楽しむ縁起のよい個展でお気に入りの一品を見つけてください。  
店名には、打てば打つほど福が出る打ち出の鼓、訪れる人にいっぱい幸せが届きますようにとの願いを込めました。

### ● 吉田一也の世界展

釉薬で焼き上げた、みずみずしい瞳と、神社仏閣の装飾と西陣織からヒントを得た模様で作られた身体は、愛らしさや美しさ、ふてぶてしさを感じられるような、思わず撫でたくなる猫たちです。いきいきとした猫たちをやきものと墨彩画で作品にする吉田一也の世界をご覧ください。

と き／2月3日(木)～2月13日(日) 9:30～17:00

在廊日／2月3日(木)～6日(日)、11日(金・祝)～13日(日)

### ● 春の張る財布展

東京の製造元が集まった12日間だけのPOP UP SHOPです。財布はもろろんバッグ、ベルト、靴と皮革製品を楽しんでください。

と き／2月16日(水)～2月27日(日) 9:30～17:00

出 展／KIYOKAWA (レディースバッグ、小物)

THINLY (ユニセックス小物)

高梨 (ベルト)

Petrarca (レディースバッグ)

FESON (メンズ小物)

Flathority (メンズバッグ、小物)

フルグレイン (ベルト)

U. (ユニセックス セミオーダーシューズ)

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

### ○ 『冬の星見とプラネタリウム』

冬の星空には、冬の大三角やオリオン座、ふたご座などの有名な星座が見えています。

当日は月齢14の月も見えています。

晴れたらレーザーで冬の星座をたどったり、望遠鏡で月や星雲をご覧いただきたいと思います。本物に近い星空を再現したいと進化してきたプラネタリウムは、星空以外にも様々な機能を持つようになりました。

世界や日本のプラネタリウムの歴史から、最新の技術までをお話します。

(冬は星見に最適ですが、寒いので暖かい服装でお越しください)

と き／2月15日(火) 18:30～20:30

講 師／毛利 勝廣 (名古屋市科学館主任学芸員・学術博士)

参加費／一般 1,700円 会員 1,200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』

しらたまつばき

白玉椿

椿の中でも最も白く清楚に咲く白玉椿です。

山芋を使った生地でこし餡を包み、風格ある薯蕷まんじゅうに仕上げました。

はる おどす

春の訪れ

日差しの温もりとともに梅の便りが聞かれる頃です。

香り高く春を待つ梅の花を外郎生地に写しました。

あっさりとした味わいをお楽しみください。

そうしゅん

早春

春めく大地を思い浮かべるように村雨生地と羊羹の間に若草色のそぼろを重ね、芽吹きを想像しました。生地の食感をお楽しみ下さい。