



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〔第三六五号〕

雨水うすい

二月十九日

陽光桜を染める

暦は、春を告げる立春から、雪が雨に変わるといふ雨水へ。庭の木々も小さな堅い芽がついてきました。芽吹きよめの季節を迎えています。そんな草木から布を染める草木染作家の高野葉ようさんの個展に出向きました。

鳥羽大庄屋かどやの会場に入ると、さくら色の長い布が部屋いっぱい広げられていました。一枚は麻布、もう一枚は綿布です。陽光桜ようこうざくらという色の濃い桜の枝先から染料をとり、布を染めたもの。今回は一一〇メートルにおよぶ大作に挑み、製作に三ヶ月かけました。

「花をつける一ヶ月前の枝先を使って染めます。絹だとそのまま染めるのですが。私は麻や綿の風合いが好きなので、布にタンパク処理を施すために長い時間がかかるのです」と高野さん。もともと桜を染めたいと草木染めを始め三十五年以上の経験かんじきを積む高野さんは、四年前、陽光桜と出会います。台湾の真っ赤な寒緋桜かんひざくらと染井吉野系そめいよしの白い花をつける天城あまぎ吉野の交配によって新たに作られた陽光桜。最初に染井吉野と同じように染めると、真っ黄色になってしまいました。何が足りないのか、煮出し時間が長いのか、色がでないことにあせりながらも作業を繰り返し、ようやく思い通りの濃いピンク色が出るように。「染井吉野を煮出している時は、桜餅の香りがするのですが、陽光桜はまったく匂いがないのです、不思議ですね」。

「平和に色があるなら、それは桜の色だと思う」高野さんの名刺にはそう記されていました。陽光桜は、戦場に送り出した教え子への鎮魂と平和を祈って元教員の故高岡正明氏が三十年かけて作り出した品種です。そして、その陽光桜の色を初めて布に表出したのが高野さんです。花の色とは異なる桜の色。それは桜が蓄えた生命力のように思いました。

「高野葉陽光桜染展」は三月二日まで。

文 千種清美



おかげの里便り

おかげ横丁

○『おかげ横丁 ひなまつり』

平安時代から受け継がれてきたひなまつり。

桃の花や可愛い飾りで彩られ、いつもより華やかになり心浮き立つおかげ横丁で桃の節句をみんなで祝い、女の子の健やかな成長を祈る催しをお楽しみください。

と き／2月17日(木)～3月3日(木) 10:00～17:00 (催しによって異なる)

ところ／おかげ横丁一帯

● 桃の節句市

ひなまつりを彩る愛らしいお雛様や華やかなひな飾り、雛あられなど桃の節句をお祝いするのが楽しくなる品々が並びます。

と き／2月17日(木)～3月3日(木) 10:00～17:00

ところ／赤福別店舗

● 全国の郷土玩具雛の展示と伊勢ゆかりの「小米雛」

松阪市の郷土玩具蒐集家・故 平まさる氏が長年にわたり集めた全国の郷土玩具雛約30点の展示と室町～江戸時代まで伊勢山田近辺で作られていた小さな紙雛「小米雛」について紹介します。

※小米雛とは・・・

後世の座びなの祖型を思わせるもので、和紙でつくる5～6分(約2cm)の素朴な紙雛。

室町～江戸中期頃まで伊勢地方に伝わっていたが、現存するものはなく、古書などの記録資料だけにとどまる。

と き／2月23日(水・祝)～3月3日(木) 10:00～17:00

ところ／伊勢路名産味の館2階「大黒ホール」

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／3月7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

○『節気菓子』

な はな
菜の花

温暖な気候の伊勢志摩地方では、年頭から菜の花が咲き始めます。
白飯の村雨生地を菜の花色に染めて粒餡を包み、春景色を表現いたしました。

う め
梅ごよみ

寒い中にも、春の訪れを告げる梅の花の頃です。
薄紅色のかるかんで白小豆を散らした羊羹を巻きました。
あちらこちらで咲く梅の花の情景が思い浮かべられます。

つばき もら
椿 餅

「源氏物語」の中にもその名が見受けられる椿餅です。
桂皮が香る道明寺でこし餡を包み、椿の葉で挟みました。
ほのかな香りをお楽しみください。