



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〔第三七三号〕

夏至^{げし} 六月二十一日

夫婦岩

一年中で最も昼が長く、夜が短い日、夏至が今年も巡ってきました。伊勢地方では、夏至といえどもっぱら朝が話題となります。夏至の朝、大小二つの岩が並ぶ夫婦岩の間から昇る朝日を拝むのです。毎年、カメラマンなどが夜も明けぬ頃から詰めかけ、当日は多くの人々で賑わいます。

先日、ある会議で小学校の校長先生がコロナ感染拡大で修学旅行先が県内に代り、夫婦岩での旅の様子をお話しされていました。子どもたちが、夫婦岩の向こうに富士山が見えるとか見えない話を熱心に行っているのだそうです。子どもたちにとって夫婦岩はまだ新鮮味のある場所なのだとして改めて気づいたとのことでした。

二見浦の旅館に宿泊し、早朝夫婦岩の朝日を見に行くというのは、かつての修学旅行の定番でしたが、なるほど県内の小学校の修学旅行先にはなっておらず、図らずも今回、松阪の小学生たちは夫婦岩から二百キロ離れた海の向こうに富士山が見えることに興味を示したのです。

こうした光景は古くから、日本人の心をとらえていました。江戸時代の浮世絵の題材としても取り上げられ、その際には夫婦岩の間からの朝日と富士山を描いていたのです。ただ、当時は「立石^{たていし}」と呼ばれ、立石付近の浜は伊勢神宮参拝前に海水を浴びて身を清める「禊ぎ^{みそぎ}の浜」でした。浜の前には茶屋が作られ、貝殻などを売る様子も描かれています。

立石から夫婦岩の名称に変わったのは、明治時代以降のこと。名称が変化したことを子どもたちに伝えるとどんな反応を示すのか、興味深いところです。県内の子どもたちの修学旅行先に伊勢から二見浦を定番にしてほしいものです。

文 千種清美



おかげの里便り

おかげ横丁

○『七夕の節句』

七夕の行事は二千年以上も昔に中国で生まれ、日本には、奈良時代に伝わったとされています。それが、江戸時代になると、短冊に願いごとを書き、笹を飾るようになりました。

この風習は、今も全国各地に残っています。

古き良き七夕を大切に、皆さまも星に願いごとをしてみてもいいかがですか。

日 時／7月2日(土)～7月7日(木) 10:00～17:30 ※催しにより異なる

場 所／おかげ横丁一帯

※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。

●七夕飾り

裁縫の上達や無病息災、延命長寿など、それぞれ意味が込められている昔ながらの7種類の七夕飾りを飾った笹竹を店先に飾り、町全体で七夕の節句をお祝いします。笹竹の傍に短冊を用意していますので、願い事を書いて星に祈りましょう。

●七夕の市

七夕の風習に触れ、その風情をお楽しみいただける夏の風物を揃えます。古来宮中で厄除けとして七夕に食されていたといわれる、素麺の原型の「素餅(さくべい)」や七夕の行事食である素麺なども販売いたします。場 所／赤福別店舗側「特設屋台」

●手作り教室

裁縫や機織りの上達を願う七夕の節句にちなんだ体験教室です。日 時／7月2日(土)、3日(日) 10:00～16:00
場 所／孫の屋三太前「特設屋台」
料 金／松阪もめんの機織りコースターづくり 600円(税込)
伊勢紹差しキーホルダーづくり 1,000円(税込)

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

○『伊勢参宮と宮川の渡し』

三重県最大の流域面積をもつ宮川。江戸時代の伊勢では「参宮の玄関口」として栄え、無料の渡し船がありました。

文政のおかげ参りには、渡し船の利用者は一ヶ月で200万人を超えたと伝えられています。賑やかな宮川の渡し場の様子は、浮世絵や紀行文などにも描かれ、伊勢参宮の象徴的なシーンのひとつともいえるでしょう。

本講座では、江戸時代の宮川が、地域の人々や参宮客にとってどのような存在であったのかを読み解きます。

日 時／7月4日(月) 13:30～15:00

講 師／太田 未帆 (元伊勢市総務部総務課市史編さん係嘱託)

参加費／一般 1,450円 会員 950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

五十鈴茶屋

○『節気菓子』

さと ほたる 宮川の支流・横輪川は、伊勢では螢の名所として知られています。六月中旬から七月中旬にかけ、源氏螢や平家螢が美しい光の舞を見せてくれます。白鮫とこし鮫を、金柑の入った葛寒天で包み、螢火が描き出す情景を表現しました。

あじさい 紫陽花 梅雨空の下、色彩鮮やかに紫陽花が咲いています。紫陽花の名は、藍色が多く集まる様子を指す「集真藍(あづきあい)」という古語に由来するそうです。羊羹のきんとんで、紫陽花の七変化を表現しました。

こくとうかん 黒糖羹 サトウキビの搾汁を、そのまま煮詰めてつくられる黒砂糖は、太陽と大地に育まれた、自然の恵みです。黒糖の羊羹と錦玉を、琥珀のような色合いに仕上げました。こくのある甘みで、ひと時の夏時間をお過ごしくださいませ。