



季節を知ったら  
暮らしが楽しくなった

〔第三七四号〕

小暑 しょうしょ

七月七日

## 神宮の萱山

「伊勢神宮の萱山かややまはいつからあるのでしょうか」

先日の五十鈴塾特別講座「伊勢神宮とSDGs森編」で、このような質問がきました。とっさのことでしたので、確か昭和の時代ではないかとお答えしたところ、講義終了後、受講生の方がパンフレットをお渡し下さいました。

それによると、当初は昭和二十四年に行われる予定の第五十九回式年遷宮に向けて、萱不足が見込まれ、栽培地の開拓をするために結成された大日本青少年団「神宮御萱地おんかやち造成勤労奉仕隊」によって、昭和十七、十八年に山間の開墾と植栽を行なったとありました。第五十九回は戦後、昭和二十八年に延期されましたが、その際に開拓されたのが今につづく、度会町の川口萱地（一〇〇ヘクタール）の専用の萱場になるのです。

昭和十七、八年といえは太平洋戦争の戦時下。その中、森林の開墾をはじめ、道路の開通、萱の植栽、奉仕者の炊事洗濯にあたったのです。作業道具や食料品の調達にも苦勞されたとのこと、それでも作業奉仕を行ったのは延べ五万人に上りました。

神宮御萱地造成勤労奉仕隊は整備事業を無事に終えて解散。戦後、有志によって日本青伸会が設立されました。パンフレットを下さったのは日本青伸会のメンバーの方だったのです。この巡り合わせに驚きました。日本青伸会は、公益財団法人として神宮への奉仕活動を続けているとのこと。大晦日おおみそかの神宮参道でのかがり火を夜通しお守りする「庭燈奉仕」をしているのが、この日本青伸会でした。一三〇〇年にわたり続く神宮式年遷宮はこうした人々の努力によってなしていることに改めて感じ入りました。

文 千種清美



# おかげの里便り

## おかげ横丁

### ○『第一回 豊穰祈願 日本酒の宴』

風雨の災害もなく天候が順調で、五穀の稔りが豊かであるよう御幣を捧げてお祈りするお祭り「風日祈祭」が8月4日、伊勢神宮にて執り行われます。

おかげ横丁では、風日祈祭を奉祝し、三重の日本酒をご披露して「祈りと稔り」に想いを致しながら愉しむ宴を開催いたします。

日時／8月4日(木) 15:00～17:00

会場／おかげ横丁 野あそび棚 (三重県伊勢市宇治浦田一丁目11-5)

参加費／10,000円

定員／100名 ※完全予約制 (ご予約はおかげ横丁HPにて受付)

内容／

- ①酒蔵による日本酒の提供と談話
- ②ペアリング料理、特別屋台のご用意
- ③千種清美氏(文筆家)による講話『風日祈祭に寄せて』など

出展酒蔵(代表銘柄)／

清水清三郎商店(作)、木屋正酒造(而今)、早川酒造(田光)、元坂酒造(酒屋八兵衛)、森喜酒造場(るみ子の酒)、大田酒造(半蔵)

※浴衣でご参加の方には、おかげ横丁の商品券(1,000円分)を進呈いたします。

※内容は変更になる場合がございます。予めご了承ください。

※新型コロナウイルス感染拡大予防のため、当日の抗原検査・検温および飲食時以外のマスクの着用、手指のアルコール消毒、大声での会話の禁止にご協力ください。

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

### ○『聖地巡礼～施福寺 落ちてくる稚児～』

今回の参詣曼荼羅は大阪府和泉市にある施福寺です。西国三十三所の第四番目札所で標高600mの横尾山上にあり、山岳修験の地として栄えました。歴史は古く6世紀頃、行満上人が丈六の弥勒菩薩を本尊として開いたとされています。

弥勒菩薩の右には文殊菩薩、左に十一面千手観音、この千手観音は行基の弟子であった法海上人の作と伝わり、興味深い由緒がありますが残念ながら火災で焼失し、今あるのは江戸時代に再興されたものです。

山岳修験の地だけに本堂まで30分ほど石段を登らなければならないので、三十三所でも難所で知られています。

さてサブタイトルの「落ちてゆく稚児」ですが、一体どうゆう状況なのでしょう？

参詣曼荼羅から解き明かしていただきます。

日時／7月20日(水) 13:30～15:00

講師／西山 克(京都教育大学名誉教授)

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』

みずぼたん

水牡丹

牡丹色に染まった梅の甘露煮を、葛生地で包み込みました。爽やかな梅の酸味と、葛生地の透明感をお楽しみくださいませ。

みす

御簾

昔、住まいの間仕切りに使われていた御簾が今日ではすだれとなって、庶民生活にも広まりました。夏の暮らしへの想いを緑餡と琥珀羹で涼しく仕立てました。

ほおずき

暑さがつのるとともに、赤い色みを深めるほおずき。外郎生地できらりと甘い黄身餡を包んで、あっさりとした味わいに仕立てました。