



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〔第三七六号〕

立秋
りっしゅう

八月七日

宮忠さん

おかげ横丁に神棚や神具がずらりと並んだお店があります。伊勢神宮外宮前で八〇年以上にわたり、神殿や神祭具に携わってきた宮忠さんのおかげ横丁のお店。伊勢神宮の社殿「唯一神明造」を忠実に模した茅葺神殿は、三重県指定伝統工芸品で、伊勢神宮のお膝元らしいお店です。先日、神棚などを製造する玉城町の工場を訪ねました。

工場でまず目を引いたのは、屋外で乾燥させている材木です。桧は水や脂を多く含んでいるため、加工するにはまず木材の脂を落とす工程「水抜き処理」を行なうのです。このひと手間を怠ると材が変形してしまうため、屋外で雨にさらしながら、じっくりと乾燥させる水抜きは欠かせません。

宮忠さんでは、木曾桧を木曾の材木市場から直接仕入れ、植林材ではなく、品質の良い天然材にこだわります。とくに日光のあたりにくい北斜面で育った桧はゆっくり育つため、木目が細かく、色、艶が良く、さらに加工もしやすいといえます。対して、植林の桧は「地桧」と呼ばれ、日光が当たるように間伐が施されるため、生長が早く、一年ごとに作られる年輪がくっきりとしているのが特徴です。

そこで天然木曾桧の神棚を拝見すると、その木目の細やかさに驚きました。幅七センチほどの神棚の扉を間近にすると、年輪はわずか一ミリほどで、ここに何十年という桧の年月が刻まれていることに感心しました。

また、桧をあますことなく使いたいと、鉋屑は梱包の際の緩衝材に、木の粉はペレット（錠剤）に加工して、ペット飼育用品に、さらに残材は銭湯の薪にと、さまざまな工夫をしているのです。持続可能な開発目標のSDGsを実践している会社でもありました。

文 千種清美



おかげの里便り

おかげ横丁

○ 伊勢の匠展

伊勢には、この土地の歴史に裏打ちされた神都ならではの工芸品が今も残っています。その一つ一つは全て手仕事で、職人さんが細部まで手を抜くことなく、モノに魂を入れていきます。これらの工芸品の良さを改めて見直し、作り手とその作品を紹介します。

日 時／8月13日(土)～21日(日) 10:00～17:00

場 所／伊勢路 名産味の館2階「大黒ホール」

入 場／無料

出 展／伊勢和紙、伊勢根付、伊勢一刀彫、伊勢提灯、伊勢春慶、伊勢擬革紙、漆器、和釘、籐細工、神殿、竹笛、伊勢玩具、松阪木綿、伊勢木綿、市木木綿、伊勢型紙、伊賀くみひも、鈴鹿墨、那智黒石、さるはじき、四日市萬古焼、伊賀焼、尾鷲わっぱ 他

○ 「遊び」～見て・知って・体験する玩具展～

明治時代から昭和時代にかけて普及した、昔懐かしい大衆玩具と伊勢ならではの歴史と伝統の技が紡ぐ伊勢玩具を展示します。

玩具を通して当時の生活の様子などを知ることができるほか、体験コーナーもあります。

日 時／8月27日(土)～9月4日(日) 10:00～17:00

場 所／伊勢路 名産味の館2階「大黒ホール」

入 場／無料

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

○ 「絵巻物」を読む ～扇面古写経・餓鬼草紙～

絵巻物から読み取れるさまざまな現象のお話です。

まず扇面古写経、これは大阪市の名刹四天王寺に伝来した装飾経の遺品です。平安時代に流行したもので扇型に切った料紙に下絵を描き、その上に法華経や無量義教などを写してあり、下絵の材料は貴族や庶民の暮らしです。ことに庶民の暮らしは当時の様子を偲ぶのに何よりの資料とされています。

餓鬼草紙の方は平安時代から鎌倉時代の不安定な世相を背景にして描かれたもので欲色餓鬼、食糞餓鬼、羅刹餓鬼など、これでもかというほどに残酷に、しかしちょっとユーモラスにも描かれています。この中から私たちが読み取れるものは何か、じっくりとお伺いいたしましょう。

日 時／8月17日(水) 18:30～20:00

講 師／神崎 宣武(民俗学者・五十鈴塾塾長)

参加費／一般 1,700円 会員 1,200円

場 所／五十鈴塾右王舎

【オンライン講座(同時中継)】

参加費／全員 1,200円

配 信／ZOOM配信(ストアカ)

※オンライン講座希望の方は直接ストアカにお申し込みください。
視聴についてのお問い合わせは五十鈴塾まで。

五十鈴茶屋

○ 『節気菓子』

けいりゅう
溪流

五十鈴川の上流に足を伸ばすと、川と溪とがひとつになった美しい自然の風景を望むことができます。
丹波大納言をのせた白餡を、薄く流した葛寒天で巻き、青楓が上流から流れ来る様子を表現しました。

しゅうかいどう
秋海棠

立秋の頃より、庭先や野山で咲き始める秋海棠。
薄紅色の花弁と黄色い「しべ」が印象的です。
白餡を道明寺生地で包み、愛らしい秋海棠の花を表現しました。

や
くず焼き

葛が旺盛な成長をみせるこの時季、多くのお菓子にも材料として用いられています。
こし餡入りの生地を蒸し、上用粉をつけて焼きました。
一味違う葛の風味をお楽しみください。