



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〔第三八三号〕

小雪 十一月二十二日

伊勢の円空

えん くう

前号の「立冬」で紹介した三重県総合博物館の企画展「三重の円空」。じつは志摩だけでなく、伊勢の円空にも着目しました。円空は、延宝二年（一六七四）、志摩地方を訪れています。その際、伊勢の寺にも滞在したとされています。伊勢で円空の寺として知られるのが、勢田町の中山寺です。

中山寺には、伊勢で製作された文殊菩薩像、不動明王像、護法神像、そして三面大黒天像の四体があります。なかでもこぶりの三面大黒天像は、細やかな細工と大黒さんの柔和な表情に惹かれました。鈍彫りでない円空の仏像です。そして、今回の調査で、法住院（伊勢市浦口三丁目）の不動明王坐像が中山寺の不動明王像とよく似ており、円空作ではないかと展示されました。確かによく似た像です。これによって、伊勢にもまとまった円空仏があるのではないかと、延宝年間以外にも伊勢には円空が来ているのではないかと注目されています。

また、伊勢市出身の彫刻家、橋本平八が旧蔵していた円空仏もありました。明治時代初めに朝熊町に生まれた平八は、西洋の技術を学んだ近代彫刻家です。この近代彫刻家の目が、江戸時代の円空仏を最初に評価していたのです。釈迦如来坐像、地藏菩薩坐像の二体が展示されていました。彫刻家の手元に置かれていた円空仏、平八はどんな思いでこの独創的な仏像を見ていたのだろうか。どこに驚きや気づきがあったのだろうか、などと明治時代の彫刻家の気持ちを推し量りました。その後日本は戦争が続き、再び円空仏が評価されるのは昭和三十年代になってからのこと。円空仏は平和な世になり、再び人々の目に触れ、人気を博していくのです。あの特有の微笑みはやはり平和が似合うように思いました。十二月四日まで。

文 千種清美



おかげの里便り

おかげ横丁

○『奉祝 新嘗祭』

11月23日、神宮では新嘗祭が執り行われます。
収穫された新穀を神様に奉り、その恵みに感謝して国家安泰と国民の繁栄をお祈りします。
おかげ横丁では、新嘗祭を奉祝して、その慶びを皆様にお届するお祭りを開催します。

日 時／11月23日(水・祝)～27日(日)

場 所／おかげ横丁一帯

※諸事情により内容が一部変更になる場合がございます。

● 第二回 神恩感謝 三重新酒祭 ～直会の宴～

今年の奉納酒を季節料理とともにお楽しみいただけます。

日 時／11月23日(水・祝) 13:00～15:30

会 場／五十鈴川野遊びどころ「野あそび棚」

会 費／お一人10,000円(人数限定) ※要予約(おかげ横丁ホームページよりご予約ください。)

備 考／着物でご来場ください。

● 酒蔵体験

杜氏の案内で酒蔵を見学した後、特別に新酒をご試飲いただきます。

日 時／11月23日(水・祝) 12:00～17:00

会 場／おかげ横丁「伊勢萬内宮前酒造場」

会 費／無料 ※要予約(おかげ横丁ホームページよりご予約ください。)

● 新米の市・産物の市

今年の収穫の感謝とともに伊勢路の海山里の恵みをお届けします。

日 時／11月23日(水・祝)～27日(日) 10:00～17:00

会 場／おかげ横丁「特設屋台」

お問合せ／おかげ横丁総合案内 TEL0596-23-8838

五十鈴塾

○『日本の神話②～古事記を中心として～』

日本神話の始まりは古事記では「あめつちのはじめのとき」と記され、そこに三柱の神が生まれたと書いてあります。

これらの神はひとり神でその次にまた、二柱の神が生まれますがこれもひとり神、更に二柱生まれますが、これも性別は無しでその次に5組の男女の神々が生まれます。

この神々のことを神世七代と言い、高天原にお住まいになっていたようです。そのあとに生まれたのが伊邪那岐(イザナギ)伊邪那美(イザナミ)です。

神様方はこの二柱に「この漂える国を修め理(つくり固め成せ)」と命じて天の沼矛を与えました。そこで二柱は天の浮橋に立って矛を下ろしてコオロコオロとかき回し、矛を引き上げると先から鹽(しお)がしたたり落ちて積もってオノゴロという島になったそうです。

それから二柱の神が国を生み、森羅万象を生むという八面六臂の活躍をするのですが、悲劇が二人を襲います。日本の神話シリーズは山中先生が得意とする分野ですので予定通りに行かないこともあります。さて2回目はどこまでお話が進みますか？

日 時／11月24日(木) 18:30～20:00

講 師／山中 一孝(豆腐庵山中代表取締役)

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』

じょうよ
みさか薯蕷 神宮の月次祭の神前酒を醸造する折、お祈りを捧げるのが御酒殿祭です。山芋生地に酒と麴を加え、粒餡を包みました。ほんのりとお酒の香る味わいが特長です。

さざんか
山茶花 唱歌の「たき火」にも唄われる山茶花は、椿の中でも唯一日本原産の花です。こし餡を山芋入りの練りきりで包み、やさしい山茶花に仕上げました。初冬の花便りです。

ぎんなんもち
银杏餅 神宮工作所の银杏(いちょう)並木もすっかり黄色い衣を落とし、木枯らしが吹く季節を待つころとなりました。银杏のかすかな風味と粒餡を餅皮で包みました。