



季節を知ったら  
暮らしが楽しくなった

第三八五号

冬<sup>とう</sup>至<sup>じ</sup> 十二月二十二日

## 歳<sup>とし</sup>の市

今年も残りあとわずかとなりました。年の瀬のあわただしさが増してきます。そんな中、新年を迎える準備をしようと、おかげ横丁の「歳の市」に出かけました。注連<sup>しめなわ</sup>縄にミニ門松をはじめ、彩りあざやかな熊手、小さな盆栽など縁起物がずらり。見て回ると、福々しい気持ちになりました。

「歳の市」の一番人気はやはり、伊勢の注連<sup>しめなわ</sup>縄。「笑門<sup>しょうもん</sup>」や蘇民<sup>そみん</sup>将来<sup>しょうらい</sup>の伝承にちなむ「蘇民将来子孫家門」と墨書された門符<sup>かどふ</sup>のついた、立派な注連<sup>しめなわ</sup>縄が並びます。字の好みや、注連<sup>しめなわ</sup>縄の出来など、それぞれが気に入ったものを買っていきます。

そして、伊勢の餅花にも惹かれました。餅花はもともと冬場に生花がなくなる雪国で生まれたお正月の飾り物で、紅白に色づけした餅を丸く成形し、枝に花のように飾り付けるもの。華やかで、おめでたい気持ちになります。伊勢の場合は、白餅と、粟<sup>あわ</sup>で作った黄色い餅を枝に飾り、金と銀の花に見立てたものといえます。こちらも清楚で、伊勢らしいと思いました。

また、色どりの熊手も見つけました。度会郡大紀町阿曾にある龍祥寺で作られている和紙細工をあしらった熊手<sup>くまて</sup>です。竹製の熊手に、おかめの面や模造小判などを飾り付けたもので、年中の福徳をかきよせる縁起物ですが、龍祥寺のものは、一つひとつ手作りの和紙細工という珍しいもの。和紙を何度も揉み裂く独特の作り方で、そのひと手間が柔らかい風味を出し、温かみを感じさせられます。商売繁盛の効果もありということ、こちらも人気とか。ほかにも、畳に使われる植物、「い草」のお正月リースも目新しい一品。インテリアとして、洋間によく合いますし、香りがとても良いので新年の気持ちを高めてくれそうです。よい年になしたいという期待に満ちた「歳の市」の賑わいです。

文 千種清美



# おかげの里便り

## おかげ横丁

### ○『歳の市』

新年の「明けましておめでとうございます」という言葉は、年が明け、歳神（としがみ）様を迎える際の祝福の言葉でした。つまり、お正月は家に歳神様を迎えお祝いする行事です。歳神様とは一年の始まりにやってきて、その年の作物が豊かに実るように、また、家族みんなが元気で暮らせる約束をしてくれる神様です。正月に門松やしめ飾り、鏡餅を飾ったりするのは、すべて歳神様を心から喜んで迎えるための準備です。

おかげ横丁では、昔ながらの風習に触れる、お正月の支度「歳の市」を開催いたします。

日 時／12月28日(水)まで 10:00～17:00

場 所／おかげ横丁一帯

※雨天および諸事情にて、中止または内容が一部変更になる場合がございます。

### ● お正月のお飾り市

縁起よく新年を迎えていただくための、しめ縄やミニ門松などのお飾りが並びます。

日 時／12月28日(水)まで 10:00～17:00

場 所／おかげ横丁「特設屋台」

### ○『大みそか寄席』

風情あるすし久の2階にて行われる大晦日恒例の落語会「大みそか寄席」で思いっきり笑い納めをした後、初詣はいかがでしょうか。

と き／12月31日(土) 一部18:00～ 二部20:30～

と ころ／おかげ横丁「すし久」

料 金／前売り2,200円、当日2,500円

出演者／桂文我、桂三象、桂笑我 ※演目は当日のお楽しみ

定 員／1部・2部 各30名(先着順)

お問合せ／おかげ横丁総合案内 TEL0596-23-8838

## 五十鈴塾

### ○『龍大夫と檀家の近代～御師廃止とその影響～』

明治時代に廃止された御師のその後についてお話しいたします。

御師は、「顧客」である檀家にお札を配って参宮するように勧め、檀家を自らの邸宅に泊めて諸々の世話を焼く、言わばツアーコンダクターでした。ところが近代に神宮の改革が断行され、御師は廃止されます。

昨年(令和3年)はその150年を記念して「伊勢の御師フォーラム2021」が開催され、このような御師の活動に改めて注目が集まりました。

では廃止後の御師はどうなったのでしょうか。檀家たちとの関係性は断ち切られたのでしょうか。外宮方有数の御師にして、現在の大豊和紙工業株式会社の敷地に邸宅を構えていた大世古の龍大夫を事例に、彼らの近代について考えてみたいと思います。

日 時／12月22日(木) 13:30～15:00

講 師／谷口 裕信(皇學館大学文学部国史学科准教授)

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』

わびすけ  
侘助

冬の庭に静かに咲く侘助の花。古くから茶花としても広く用いられています。求肥に白餡とメレンゲを加えた生地で粒餡を包みました。炉の季節の風情を感じさせるひと品です。

しんえん まつ  
神苑の松

五十鈴川沿いの木々もすっかり葉を落とし、神宮神苑に目を移せば、松の緑が新鮮です。粒餡を山芋きんとんで包み、松ぼっくりと雪化粧した神苑の松を表現しました。

としこしまんじゅう  
年越饅頭

今年も無事に年が越せ新年を迎えられます様、感謝と願いを込めていただく年越蕎麦。

私共では山芋に蕎麦粉をませた生地でこし餡を包んだ薯蕷(じょうよ)饅頭を作ります。少し温めて蕎麦の香りをお楽しみください。