



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

第三九三号

穀雨

四月二十日

フィッシュバーガー

内宮前おほらい町に面したギャラリー「福鼓堂」で今、珍しいフィッシュバーガーが味わえると聞いて、さっそく出かけました。なんでも、一般には流通していない魚介類を使っているそうです。メニユーを見ると、ウツボ、ガスエビ、アイゴ、ワカナ…。たしかに見慣れない魚介類です。

「志摩で水揚げされても流通していない魚をはさんだバーガー。」海をはさむ“バーガーです」と「fisherman's burger ENISHI」の担当者。まずは、アイゴのフライをはさんだREALフィレオフィッシュユを選びました。南洋系のアイゴは、岩場の藻場で海藻を食べつくす、地上でいうとイナゴのような存在とか。水揚げ後に早くさばく必要があり、また棘トゲに毒があるため、加工がしにくい魚といえます。それをフライにして、タルタルソースで味わうと、魚の濃厚な味が口中に広がりました。

このバーガー屋は志摩市のあづり浜で、三重県の生産者から様々な食材を集めたレストラン「縁・えにし」が期間限定で出店。加工場や産地での繋がりをもっているからこそ出せる「縁」のフィッシュバーガーなのです。次は、ブリの幼魚のワカナを使ったバーガー。ワカナは漁網にかかると、すが、身が小さ過ぎて流通しない魚。こちらはトマトとレタスとともに、さんだバーガーに。くせがなく、食べやすいです。また、ワイルドバーガーに使うウツボは海水温の温暖化の影響で、増加し、餌のタコを食べつくし、今度は伊勢エビを食べ始めています。SDGsの目標十四の「海の豊かさも守ろう」に対して、流通しないゆえに、繁殖して海の生態系を崩している魚介類を消費することにも解決策があるように思いました。

二十四節気の「穀雨」は穀物の生長を促す雨。春の温かな雨は、川を下り、やがて海に注ぎます。海の課題を食べながら考えさせてくれるフィッシュバーガー、五月末まで開店中です。

文 千種清美



おかげの里便り

おかげ横丁

○ おかげ横丁 端午の節句

5月5日は、「端午の節句」です。奈良時代以前より続く古い行事です。

おかげ横丁では、勇ましい鎧や兜を飾り、鯉のぼりを立てて、子どもの健やかな成長や立身出世を願い「端午の節句」をお祝します。

と き／4月29日(土・祝)～5月7日(日) 10:00～17:00 ※催しによって異なる

ところ／おかげ横丁一帯

● 鎧武者に大変身(予約優先)

鎧と兜を身に付けて勇ましい武者姿に変身して記念撮影ができます。

男の子はもろん女の子も参加できます。

と き／4月29日(土・祝)～5月5日(金・祝) 10:00～17:00 (所要時間約30分)

ところ／伊勢路名産味の館2階「大黒ホール」

参加費／1,200円(税込) ※レンタル衣装と着付け代込み。写真や台紙は付属しません。

定 員／各時間3名まで

対 象／6ヶ月以上のお子様～身長140cm未満の方

● ときわまんさく差し上げます

みどりの日にちなみ「ときわまんさく」の苗を無料配布いたします。

「ときわまんさく」は、伊勢神宮をはじめ、熊本県の小袋山(しょうたいさん)、静岡県湖西市神座地区の3か所に自生することで知られる貴重な樹木です。

と き／5月4日(木・祝) 10:00～なくなり次第終了

ところ／伊勢路裁苑

のきしょうぶ

● 軒菖蒲

家に邪気や災厄が入り込むのを防ぐために、強い香りで邪気を払う菖蒲や蓬などを束にして5月4日の夜に玄関の軒につるす風習があります。おかげ横丁の各店の軒先に飾ります。

と き／5月4日(木・祝) 夕方～5月5日(金・祝)

ところ／おかげ横丁一帯

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

五十鈴塾

○ 春の歌衣

日本は、春夏秋冬がほぼ等分に循環する、世界でも稀な気候を有しています。そこで、独特の季節感を表現する三十一文字の歌を生んでいます。和歌を詠むことは、貴族をはじめとする教養層にとってたしなみの一つであり、自らの心を伝える手段でもありました。歌合せや歌会が多く開かれ、万葉集をはじめ個人の歌集や勅撰歌集が今に伝わっています。

霜雪も いまだ過ぎねば思はぬに 春日の里に梅の花見つ (『万葉集』での大伴家持)

春くれば 柳も芽ぶく田鶴(たず)の羽の まだ幼きは横の若葉根 (備中・備後地方での神楽歌)
とくに、春の歌にさまざまな思いがこめられているように思えます。寒中を過ごしての春を楽しんでみましょう。

と き／4月20日(木) 13:30～15:00

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

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

○ 五十鈴茶屋節気菓子

やまぶき

山吹

山吹が鮮やかな黄色の花をつける季節です。

日本原産で、万葉集にも詠まれるほど古くから親しまれています。美しく咲く姿を、白餡を包んだ薯蕷(じょうよ)餡頭に仕立てました。

しんめ

神馬

神宮の神馬といえば、もとは皇室ゆかりの御料馬。

毎月、1日、11日、21日の三度、参道を通り正宮前でお参りします。

御参りの衣をまとい、厳かに進む神馬の出立ちを真っ白な道明寺とこし餡で表しました。

みずも

水藻

五十鈴川の岸辺から川面へ向け目をこらすと、日差しに照らされてきらきらと

水藻が揺らめく様子が見えます。

その光景を葛寒天と羊羹を使い、透き通るように表現しました。