



季節を知ったら  
暮らしが楽しくなった

〔第四〇〇号〕

りっしゅう  
立秋

八月八日

## 海老丸の新たな海老料理

暦は早くも「秋」。立秋を迎えました。といっても、暑さはまだまだ続きます。そんな中でも、おかげ横丁では食欲をそそる新たなメニューがお目見えしています。

おかげ横丁のやや奥まった所に暖簾を掲げる「海老丸」。威勢のいい店名は漁師の船の名前にちなむものとか。これまでも海老丸では海鮮丼や漁師汁、海老フライなど人気の高いメニューがありますが、海老にちなんだ新メニューと聞いてさっそく味わいに行きました。

新メニューは、「本日の海老づくしめし」「車海老めし」「本日のかき揚げ天茶漬け」の三種類です。海老というと伊勢海老をはじめ、海岸線が長い三重県では季節によって様々な海老が捕れます。さらに全国のこだわった海老料理を味わってもらおうと、日々変わる「本日の」というメニューを企画したといいます。

私は「本日のかき揚げ」にしました。三重県産のうたせ海老と三つ葉のかき揚げはサクサク。山形県の庄内米の白ご飯とよく合います。さらに出汁をかけて天茶漬けに。この出汁は海老の頭など魚介類からとったもので、あっさり。わさびもぴりりと効いて、食欲の落ちる季節でも食が進みます。

隣席のテーブルへは、国産の甘海老がたっぷりと載る「本日の海老づくし」、御頭付の車海老の「車海老めし」が運ばれています。

「皆さん、それぞれ異なるメニューを頼んで、シェアをしているんな味を楽しんでおられます」とおかみが教えてくれました。「海老づくし」は尾鷲の方でよく揚がる小振りのガス海老の時もありました。季節ごとに様々な種類の海老が水揚げされます。いろんな海老を味わってみたくなりました。

この暮らしのぞき箱も今回で四〇〇回となりました。さまざまな味がにじみ出る文章をこれからも綴っていきたいと思います。引き続き、よろしく願います。

文 千種清美



# おかげの里便り

## おかげ横丁

### ○ 匠に教わる工作教室

匠と呼ばれる職人さんたちは、ひとつひとつ手仕事でモノに魂を入れていきます。伊勢路の工芸品を匠から教わり、ものづくりを通して、伊勢の文化に触れてみましょう。小学生から大人まで幅広く体験していただけますので、ご家族で夏休みの思い出づくりにいかがでしょうか。

と き／8月6日(日)、11日(金・祝)～20日(日)、26日(土)、27日(日)

受付／10：00～16：00 (体験内容により異なる)

場所／孫の屋三太前「特設会場」

後援／伊勢市、伊勢市教育委員会

8月6日(日)	伊勢擬革紙	ポストカードづくり	1,100円	万華鏡づくり	1,300円
8月11日(金・祝)	伊勢型しおりづくり		1,100円		
8月12日(土)、13日(日)	匠が集結!木工教室	木時計づくり	1,600円		
8月14日(月)	伊勢根付	ペンダントトップづくり/ストラップづくり	各1,100円		
8月15日(火)、16日(水)	木工細工	箸づくり	800円	豆皿づくり	1,100円
8月17日(木)	伊勢和紙	紙漉き体験(落水紙づくり)	1,000円		
8月18日(金)	伊勢鋸刺し	ペンダントトップづくり/鋸刺しをあしらったうちわづくり	各1,500円		
8月19日(土)	藤細工	ミニかごづくり/コースターづくり	各1,500円		
8月20日(日)	尾鷲ひのき	カスタネット・カトラリー・ネックレス・カリンバづくり	1,100円～		
8月26日(土)	藍染め	ハンカチ染め	700円		
8月27日(日)	宮師に教わるミニ神棚づくり		3,300円		

お問合せ／おかげ横丁催事企画部 電話0596-23-8827

お申込み／おかげ横丁HP



<同時開催> 伊勢玩具絵付け体験

と き／7月22日(土)～8月31日(木) 10：00～16：00

場所／伊勢路栽苑

お申込み／伊勢路栽苑 電話0596-23-3077

## 五十鈴塾

### ○ グラスサンドアートを作ってみよう

グラスサンドアートとは透明な容器の中に色のついた砂を幾重にも重ね、絵や模様を描くアート作品です。絵を描くことが不得意でも大丈夫、想像力と集中力を必要としますが、子供から大人まで楽しんで作っていただけます。今回は観葉植物を入れたサンドアートを作成します。使用する砂は特殊な接着剤が入っていて、作品を完成させた後、砂を固めてお持ち帰りいただけます。ちょうど夏休みのこの機会、親子での参加も大歓迎。

と き／8月22日(火) 13:30～15:00

講師／山路 元彦 (ヤマジ園芸代表取締役・グリーンアドバイザー)

参加費／一般 4,500円 会員 4,000円 (材料費含む)

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

## 五十鈴茶屋

### ○ 五十鈴茶屋節気菓子

けい りゅう  
渓 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。