



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〜第四〇二号〜

はくろ
白露

九月八日

団五郎茶屋のかき氷

残暑が続く九月。二十四節気は、水蒸気が白い露になるといいう白露を迎えました。露を見るのはまだ先のようなですが、白いふわふわの氷で、残暑をしのぐとうとおかげ横丁の団五郎茶屋へ。この店では、赤福氷のほかに、フルーツ系かき氷が四種類味わえます。

朝の十時、すでに行列が出来ていました。甘夏、いちご、メロン、それに「メロンのあいがけ」がメニューに記されています。「メロンのあいがけ」は去年、七月の三連休限定でお目見えし、今年も定番のメニューになったといえます。赤肉メロンから作られたオレンジ色のみつと、青肉メロンの黄緑色のみつの組み合わせで「あいがけ」。こんもりと盛られた氷にかけられた二種類のみつがなんとも涼しげで華やかです。団五郎茶屋では、氷をかくだけでなく、みつもフルーツから作るオリジナルというこだわりがあります。さっそく味わうと、メロンの小さな果肉もふんだんに入ったみつに感激しました。コクのある甘みと香り高い赤肉メロンと、さわやかな甘みと香りの青肉メロンの2つの味が楽しめるのも「あいがけ」ならでは。

「小さい頃から、父親に連れられて団五郎茶屋のかき氷をしょっちゅう食べていました」というスタッフ。暑い中、お客さんに待ってもらうので、手際よく氷をかいていきます。レジ横ですぐにかき氷を渡せるため、早く食べられるのは団五郎茶屋ならではです。

ウェザーニューズの調査によると、アイスクリームとかき氷の食べたくなる気温として、二十二、三℃でアイスクリームが、三〇℃を超えるとかき氷が3割に増え、三十四℃でかき氷の方が五割を超えるという結果が出ています。厳しい残暑の今年、まだしばらく、かき氷が食べたくなりそうです。団五郎茶屋のかき氷は九月二十九日まで。

文 千種 清美



おかげの里便り

おかげ横丁

○ 第29回 来る福招き猫まつり

全国各地から10,000点の招き猫が集う「来る福招き猫まつり」。
今年29（ふく）回目の開催となり、例年以上に福が重なる節目の年です。
招き猫に因んだ限定料理やスイーツ、体験教室などもご用意しております。
福がいっぱいの「来る福招き猫まつり」にぜひお越しください。

と き／令和5年9月16日（土）～9月29日（金）9：29～17：29

ところ／おかげ横丁一帯

主 催／来る福招き猫まつり実行委員会

※主催者側の判断により、一部内容に変更が生じる場合がございます。

● 招き猫現代作家展

今回のテーマは「卯辰（うだつ）が上がる福招き」。
暗いニュースが多く、うだつが上がらない世の中。そんなマイナスをひっくり返してうだつが上がり幸せな世の中になるのを願い、皆様に福を持ち帰っていただきます。

現代を代表する招き猫作家が作る、個性的な作品の数々をお楽しみください。

ところ／名産味の館2階「大黒ホール」

【出店予定作家】

天野千恵美/有田ひろみ・ちゃぼ/岡村洋子/小澤康磨/小嶋伸/
櫻井魔己子/佐山泰弘/細山田匡宏/水谷満/宮地乃梨子/もりわじん

● 招き猫作家による実演と個展

4名の招き猫作家による個展。期間中は作家さんが在廊し、実演します。普段は見ることのできない作品が出来上がるまでの過程を間近でお楽しみいただけます。

ところ／赤福 本店別店舗

【実演・在廊予定作家】

有田ひろみ・ちゃぼ/ゴーあや/水谷満/和猫路

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

○ 煎茶講座～菊の節句とすすり茶～

9月9日は重陽の節句、他の節句に比べて存在感がないので「何それ」といわれますが、菊の節句なのです。菊は桜と並んで日本の国花、菊を飾って藤原先生に菊にちなんだお話を伺います。お煎茶はちょっと珍しいすすり茶の体験です。蓋つきのお茶碗に茶葉を入れ、少し待ってから蓋をずらして飲むのですが、これが絶品！見た目には普通のお茶ですが、一口含むと豊潤な香りと適度の甘さに感覚のすべてが味覚に凝縮され、体中がゆったりと溶けてゆくようです。お茶とはこんなにも美味しいものであったかを再認識していただける講座です。

と き／9月20日（水）13:30～15:30

講 師／藤原 和美（皇風煎茶禮式師範）

杉山理（皇風煎茶禮式準総師範）

参加費／一般 2,500円 会員 2,000円（お茶・お菓子代含む）

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

はぎ
萩

萩は草かんむりに「秋」と書きます。
芭蕉も「白露をこぼさぬ萩のうねりかな」と詠んで讃えたこの花は、秋の七草のひとつです。道明寺入りの葛で白餡を包み、秋風に揺れる花の姿を表現しました。

げつ
月 兎

9月になると空気がすっきりとして、夜空の月もいっそう明るさを増します。道明寺生地でこし餡を包み、下界にびよんと降り立った、月の兎に見立てました。

みのり

収穫の時期となりました。
伊勢の指定天然記念物である蓮台寺柿は、9月中旬になると地元の店頭に並びます。外郎生地で柿餡を包み、蓮台寺柿独特の角張った姿に似せました。