



季節を知ったら  
暮らしが楽しくなった

（第四一〇号）

小寒 しょうかん

一月六日

## 横丁に鳥料理専門店

新年あけましておめでとうございます。

今年はどうな一年になるのか、年の始めはいくつになってもわくわくします。おかげ横丁に新しい店がお目見えしました。伊勢赤どりが味わえる鳥料理専門店の「横丁とりぶん倭」やまとです。三重県の銘柄鶏、伊勢赤どりは、飼育期間が長く、約七五日間じっくり育て、木酢酸もくすくさんを使った特別な肥料を用いるなど独特のもの。そのため、軟らかいけれど歯ごたえがあり、旨みが味わえるのが魅力です。けれど、生産が伊勢特産鶏普及協議会会員の養鶏農家五軒と限られているため、あまり味わえないのですが、この店は、桑名の老舗鶏肉専門店「鳥文」から提供を受け、その希少な伊勢赤どりを食すことができます。

さっそく、伊勢赤どりの「親子丼」を注文しました。まず目を引いたのは白い生卵。なんでも米をエサにしているため、黄身が白くなるのだそうです。おかげ横丁は伊勢神宮のお膝元のため、米を大切にしている神宮に敬意を称して、米にこだわったと担当者が教えてくれました。三重県産調味料のおおさ醤油や新姫七味などで味に変化も付き、食べ応えがありました。そして、低脂肪・低カロリーの伊勢どりの唐揚げも、仕上げは米油を使用。揚げたてを食すと、油っぽくなく、上品な味わいに箸が進みます。

ほかにも、伊勢志摩の備長炭でじっくりと伊勢赤どりのもも肉を焼いた炭火焼重や、伊勢赤どりの胸肉のとりカツ定食などもあり、何度も通いたくくなります。

季節は、一年でもっとも寒い「寒中」に入りました。しっかりと食事をとって、乗り切りたいものです。

文 千種清美



# おかげの里便り

## おかげ横丁

### ○ 新春郷土芸能

おかげ横丁では、お正月にふさわしい、縁起の良い郷土色豊かな伝統芸能が繰り広げられます。おめでたい新春のひとつときをお過ごしください。

日時／1月7日（日）、14日（日）、21日（日）

場所／おかげ横丁 一帯、おかげ横丁「太鼓櫓」

※諸事情により内容が一部変更になる場合がございます。

### ● 入江和歌囃子／八幡獅子舞

昭和41年に結成以来、毎年元旦の津八幡宮の奉納演舞をはじめ、津まつりなど様々な行事へ参加、伝統芸能の保存・継承に努めています。

「入江和歌囃子」と「八幡獅子舞」は共に津市指定無形民俗文化財に指定されています。

日時／1月7日（日）13：00～、15：00～

場所／おかげ横丁内「太鼓櫓」

### ● 伊勢大神楽

獅子舞のルーツである「伊勢大神楽」は「代神楽」とも言われています。

江戸時代、伊勢神宮にお参り出来ない人のために諸国を巡り、神楽奉納の代役を務めたのが始まりです。国の重要無形民俗文化財にも指定されています。

日時／1月14日（日）13：00～

場所／おかげ横丁内「太鼓櫓」

### ● 浜田大山車の舞獅子

四日市旧南濱田地区に伝わる舞獅子は諏訪神社の祭礼「四日市祭」で奉納された4両あった大山車（おおよま）の上で舞われていた獅子舞の一つです。

平成20年（2008）に、四日市無形民俗文化財に指定されました。

日時／1月21日（日）13：00～

場所／おかげ横丁内「太鼓櫓」※各店にて門付けを行います。

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

### ○ 川柳っておもしろい

川柳は、江戸時代に始まった、俳句の弟分ともいえる文芸です。生活の中でのつぶやきや発見を、普段使いの言葉で、五・七・五のリズムに乗せて表現します。

ぬぎすててうちが一番よいという 岸本水府

盃に散る花びらも酒が好き 大木俊秀

この先を考えている豆のつる 吉川雄二郎（英治）

今回は、川柳と俳句の違い、川柳とはなんぞやというお話から始めて、古今の川柳の鑑賞をします。

橋倉先生は、NHKラジオの「みえDE川柳」の解説で親しまれている方です。

日時／1月17日（水）13：30～15：00

講師／橋倉 久美子（三重県川柳連盟理事）

参加費／一般 1,500円 会員 1,000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

## 五十鈴茶屋

### ○ 五十鈴茶屋節気菓子

きょく じつ 旭 日 紅色の練きりに、神々しい陽の光を表した金箔を添えて初日の出に見立てました。おめでたい新春の気分が溢れます。

よろこ び 新たな年を迎えたよろこびを紅白のきんとんで表現しました。

えと がし たつ 干支菓子・辰 早春らしい、淡い黄色の羊羹の上に、ふんわりと蒸し上げた白いかるかん生地。山芋の風味と口あたりの良い食感をお楽しみください