



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

（第四二一号）

夏至^{げし} 六月二十一日

伊勢ゑびすひらき屋

一年のうちでもっとも昼間が長い日、夏至。なかなか日が暮れず、夜が短い頃になります。ただ、日本では梅雨の最中、食の安全に気を付けたい時でもあります。伊勢神宮外宮で日々食をお供えする日別朝夕大御饌祭^{ひごとあきゆうおほみけさい}でも、夏には鯛が干物になるといいます。この時期、干物は重宝します。

干物は、魚などを乾燥させて水分量を減らすことで保存が効く上、うま味成分であるイノシン酸が作られるため味も濃厚になります。その歴史は古く、縄文時代の遺跡から魚や貝を干したと思われる形跡が見つかったといえます。奈良時代の正倉院文書にも記され、さらに平安時代には「からもの」と呼ばれ、貴族の酒宴の肴とされていた様子が『源氏物語』にも登場するなど、想像以上に日本人と関わりが深い食材なのです。

おかげ横丁で干物を販売する「伊勢ゑびすひらき屋」。店頭では、魚貝類をその場で焼いて食べる「漁師の浜焼き」が。潮の香と香ばしい匂いが食欲をそそります。車海老の串焼きや天然ブリの串焼きなどのほか、ちょっと贅沢な伊勢海老の半身もあります。

そして店内で注目したのが、串に刺した干物「串干物」です。カマス、ブリ、サバ、ウルメイワシ、アジ、シイラの六種類が二切れずつ真空パックになっています。このままでも、トースターなどで少しあぶってもいいとのこと。私は、ブリとカマスを購入し、自宅で、グリルで少し焼いて食べました。味は濃厚で香ばしく、串に刺さっているため、持って食べることができ、手間がいりません。これまでの干物にはなかった手軽さに惹かれました。ちなみにシイラは時期的に春に水揚げされる限定ものとか。また、期間限定で脱皮伊勢海老の唐揚げも。脱皮したての伊勢海老を皮ごと食べられるという珍しい一品です。海に囲まれた日本、魚貝類をさまざまな味わいたいものです。

文 千種清美



おかげの里便り

おかげ横丁

○七夕の節句

7月7日は、五節句の一つ七夕です。芸事の上達を祈る風習から生まれ、庭に供え物をし、五色の短冊に願いを託して星の神様に祈りを捧げてきました。

おかげ横丁では笹の葉ゆれる夏空を楽しんでいただこうと、町中に七夕飾りを取り付けます。夏を迎えたおかげ横丁で星に願いごとをしてみたいはいかがですか。

日 時／7月1日(月)～7月7日(日) 10:00～17:30 (催しにより異なる)

場 所／おかげ横丁一帯

●七夕飾り

昔ながらの七夕飾りを取り付けた笹竹を横丁一帯に飾り、町全体で七夕の節句をお祝いします。笹竹の傍に短冊が用意してあるので、願い事を書いて枝に飾ることもできます。

きっこうでん

●乞巧奠

乞巧奠は、中国から奈良時代に伝わった宮中行事で、織姫星にあやかって裁縫の上達をお祈りしました。庭先の祭壇に針などを供えます。

●太鼓体験

七夕は芸の上達を願ったという習わしから、子どもたちに太鼓を叩いていただきます。おかげ横丁の太鼓チーム「神恩太鼓」の演奏終了後にリズムを真似してみたり、自由に太鼓を叩いたり、楽しく太鼓を叩いてみましょう♪

当日、希望者を募りますのでお集まりください。

日 時／7月6日(土)、7月7日(日) 12:30～の演奏終了後

場 所／おかげ横丁内「太鼓櫓」

参加費／無料

定 員／10名程度 (先着順)

※悪天候の場合、中止とさせていただきます。

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

○「伊勢神宮御厨・御園めぐり」その1

御厨・御園は、伊勢神宮の神饌や経営資源などを供給する土地のことで、中世には全国40ヶ国に計600ヶ所以上存在しました。なぜそんなにあちこちにあったのか不思議ですが、それは先生と古文書を読み解くうちに次第に解明されます。

もちろん地元である伊勢国には最も多くあり、今回はその中から伊勢市御園町から大湊にかけて存在した「大塩屋御園」に関する太田家古文書を読み解きます。

日 時／6月24日(月) 13:30～15:00

場 所／五十鈴塾右王舎

講 師／岡野 友彦 (皇學館大学文学部長)

参加費／一般 1,400円 会員 900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

さと ほたる
里 の 螢

宮川の支流・横輪川は、伊勢では螢の名所として知られており、源氏螢や平家螢が美しい光の舞を見せてくれます。白箔とこし箔を、金柑の入った葛寒天で包み、螢火が描き出す情景を表現しました。

あ じ さい
紫 陽 花

梅雨空の下、色鮮やかに紫陽花が咲いています。紫陽花の名は、藍色が多く集まる様子を指す「集真藍(あづきあい)」という古語に由来するそうです。羊羹のきんとんで、紫陽花の七変化を表現しました。

こく どう かん
黒 糖 羹

サトウキビの搾汁を、そのまま煮詰めてつくられる黒砂糖は、太陽と大地に育まれた、自然の恵みです。黒糖の羊羹と錦玉を、琥珀のような色合いに仕上げました。こくのある甘みで、ひと時の夏時間をお過ごしくださいませ。