



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

（第四二二号）

小暑 七月六日

五十鈴川と指標生物

二十四節気は小暑、暑中御見舞の頃となりました。夏、五十鈴川の河原は涼を求める人々の姿や子どもたちの声も聞こえます。

川はじつは地域の環境を反映しています。三重河川国道事務所は川に棲む生きものによる水質の簡易調査を昭和五十九年から行っています。この調査は現在に至る長い時間の水質を反映する川底に棲んでいる生きものを採取して、指標となる生物で水質の程度を知ろうという取り組みです。川水に溶けている酸素の量で変わる指標生物を調査して、「きれいな水（水質階級Ⅰ）」「ややきれいな水（同Ⅱ）」「ややきたない水（同Ⅲ）」「きたない水（Ⅳ）」に分けられます。ちなみに私が子どもの頃に川でよく取ったアメリカザリガニは、「きたない水（同Ⅳ）」の指標生物になっています。

五十鈴川で採取された指標生物は、カワナナ類（同Ⅱ）とナガレトビケラ類（同Ⅰ）が多く、ほかにコオニヤンマ、カワゲラ、ユスリカ類（同Ⅳ）などでした。とくにカワナナ類が多く採取されたことにうれしく思いました。なぜならカワナナは、ホタルの幼虫が好んで食べる細長い巻貝、つまりエサになるからです。そのため、地域によつてホタル貝とも呼ばれています。カワナナが生息する川にホタルは舞飛ぶのです。

蛭群いなれて昔の水の匂ひけり 柴田鏡子

昔の水の匂いが、蛭がたくさん棲む川からしたという一句。カワナナは、蛭、海蛭、川蛭という春の季語にもなっていました。俳句で詠まれるのはもっぱら川蛭で、春になると川底を活発に這い回り、その跡がくつきりと道のように見えることから「蛭の道」という言葉も。昔の水の匂い、生きものが豊かに棲む川の匂いです。

文 千種清美



おかげの里便り

おかげ横丁

○ ISEKADO × おかげ横丁 Beer Garden

8月4日、伊勢神宮で雨風の災害もなく天候が順調で、五穀の稔りが豊かであるよう御幣を捧げてお祈りするお祭り「風日祈祭（かざひのみさい）」が執り行われます。夕暮れのおかげ横丁で風日祈祭を奉祝し、その恵みに感謝しながら、伊勢角屋麦酒をご堪能ください。

日 時／8月3日(土) 16:00～20:00

場 所／おかげ横丁一帯

※天候など諸事情により内容を変更する場合がございますので予めご了承ください。

内 容／ISEKADO (伊勢角屋麦酒)のクラフトビール18種をご用意

スケジュール

14:00～ 受付開始(横丁棋院)

16:00～ ビールの提供(各ブース)、神恩太鼓の演奏(太鼓櫓)

16:30～ 開会の挨拶・乾杯(太鼓櫓)

17:00～、18:15～ ジャズ演奏(太鼓櫓)

19:00～ ISEKADO社長のスペシャル酔話(太鼓櫓)

20:00～ 閉会

【特別メニュー】

伊賀の里モクモク手づくりファームの屋台をはじめ、おかげ横丁の各料理店では、旬の食材を使ったビールのおつまみを一品600円でご用意いたします。

参加費／【お愉しみチケット5枚】前売：3,000円(当日：3,000円)

※麦酒または料理に交換できる600円分のチケット5枚。

前売には、おかげ横丁商品券500円分が付ききます。

【お愉しみチケット8枚】前売：4,500円(当日：4,800円)

※麦酒または料理に交換できる600円分のチケット8枚。

前売には、おかげ横丁商品券500円分が付ききます。

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

○ 川柳を作ってみよう

川柳は、暮らしの中でのつぶやきや発見、ふだん遣いの言葉で表現する文芸です。基本的なルールは5・7・5のリズムに乗せることだけですので、誰でもいつでも取り組める間口の広さと、奥の深さを兼ね備えたおもしろさがあります。新聞などの川柳欄を愛読している方も多いと思いますが、読者がいつでも作者になれるのも、川柳の特長です。本格的に川柳に取り組みたい方はもちろん、創作に興味のある方や何かを言葉で表現したい方、川柳を一度作ってみませんか。

日 時／7月8日(月) 13:30～15:00

場 所／五十鈴塾右王舎

講 師／橋倉 久美子(鈴鹿川柳会会員・三重県川柳連盟理事)

参加費／一般 1,500円 会員 1,000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

みず ぼ たん
水 牡 丹

牡丹色に染まった梅の甘露煮を、葛生地で包み込みました。爽やかな梅の酸味と、葛生地の透明感をお楽しみくださいませ。

み ず
御 簾

昔、住まいの間仕切りに使われていた御簾が今日ではすだれとなって、庶民生活にも広まりました。夏の暮らしへの想いを緑鉛と琥珀蜜で涼しく仕立てました。

ほ お ず き

暑さがつのるとともに、赤い色みを深めるほおずき。外部生地でさらりと甘い黄身餡を包んで、あっさりとした味わいに仕立てました。