



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

（第四二四号）

立秋 りっしゅう

八月七日

稲の花

暦の上での秋、立秋を迎えました。現実的には暑さのピークで、なかなか秋の気配を気付くのは難しいですが、稲の花は秋の稔りを感じさせてくれるもの。稲穂からこぼれるように白い糸が垂れているのが、稲の花。私も初めて見た時には感激しました。

水口に石ひとつ置き稲の花

長谷川權

沖よりの風があかるき稲の花

柴田白葉女

長谷川權氏の句では、水田に水を注ぐ取水口に石が一つ置いてあるという景を詠んでいます。稲の花が咲く八月頃ともなると水田にほぼ水のない状態です。今の取水口はコンクリート製の堅固なものですが、かつては石を置いて水が入らないようにしていたのでしょうか。

そして、柴田白葉女氏は風とともに稲の花を詠んでいます。じつは、稲の花は風媒花。風によって受粉する花なのです。昆虫や鳥によって花粉が運ばれるのではなく、風によって運ばれる稲の花粉。伊勢の神宮では風雨の順調を祈る風日祈祭が五月と八月に行われますが、五月に神前に供えられる萱製の笠と蓑は、古くは南伊勢町の内瀬で採れたものを使っていました。なぜなら、「この時期、伊勢は南風が吹くため、伊勢神宮にとつて南方向にあたる南伊勢町の萱が使われたのかもしれない」という研究者の意見を聞いて、なるほどと思いました。南風で稲の花は受粉するから、南にあたる地域の萱を刈って、神前に供えたのかもしれませんが。現在は伊勢市楠部町の神宮神田で育てたものを使っています。

稲の花は、炎暑の正午に近い三時間ほどしか咲かないといえます。短命の花ゆえに、炎天の昼、稲の白い花を見つけたら、幸運かもしれません。

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。

日 時／8月8日(木)～8月18日(日)

受 付／10:00～16:00 (体験内容により異なる)

場 所／おかげ座神話の館「エントランス」

8月8日(木) 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9日(金) 伊勢紹刺し(いせろざし) 木札づくり1,200円

8月10日(土)、11日(日) 伊勢一刀彫 千支(巳) 彫り1,500円

8月12日(月・祝)、13日(火) 匠が集結!木工教室 木時計づくり1,600円

8月14日(水) 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(木)、16日(金) 木工細工 箸づくり800円、豆皿づくり1,100円

8月17日(土) 藍染め ハンカチ染め700円 ※15:00受付終了

8月18日(日) ミニしめ縄づくり2,000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

五十鈴塾

○ 日本人の神仏観 第1回 ～人の一生と神仏～

生まれてから亡くなるまで神仏とのご縁が続く日本人。妊娠して5ヶ月、岩田帯を巻き神社に参って安産を祈願、誕生後はじめて氏神さまにお参りする初宮、幼児の死亡率が高かった昔は7歳になって初めて人の仲間入りをしたとされます。「この子の七つのお祝いにお礼を納めに参ります…」という童謡「通りゃんせ」を思い出した方も多いでしょう。武家社会から始まったとされる七・五・三、結婚、厄年祝い、還暦などなど、その都度神仏とお付き合いは続いてゆきます。最後に葬送の儀式でことが収まるのが人の一生です。神棚も仏壇もないという家が多くなりましたが、節目節目に神仏とのご縁が顔を出す日本の暮らしについてのお話です。

日 時／8月19日(月) 18:30～20:00

場 所／五十鈴塾右王舎

講師／神崎 宣武 (民俗学者・五十鈴塾塾長)

参加費／一般 1,700円 会員 1,200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

けい りゅう
溪 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、薄く流した葛寒天で巻き、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。

く ず や
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。