



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〈第四三一号〉

しょうせつ
小雪 十一月二十二日

カウンターで、にぎりを

二十四節気は小雪。富士山をはじめ、高い山の冠雪の便りが届いています。ひんやりとした空気に、暦だけでなく、冬の気配を感じるこの頃です。寒くなると、美味しくなるのが、脂がのってくる海の幸。ならば、すしを食べたいと思い、おかげ横丁に春に開店したという「伊勢鮨 海さち山さち」へ行ってみました。

おかげ横丁の職人長屋の一角にある「伊勢鮨 海さち山さち」に入ると、「いらっしやい」という声に迎えられ、白木のカウンターの奥へ。ごんまりとした店は十人も入れれば一杯になりそうな広さ。カウンター内で大将の潮見真範さんが一人でせつせと握っています。おまかせの五貫を注文します。

まずは、南伊勢町のアオリイカ、津のコチが目の前に。コチのにぎりは初めて。「おそらく白子で捕れたのが津の市場に揚がったのだと思いますよ。3時間前にメタバカリ」と大将。身はうっすらと透明で、ヒラメに似た食感です。そして、尾鷲のカンパチ、海山のカマスと、三重の海で水揚げされたネタばかりで、その土地の風景を思い出しながら、口に運びます。最後は一番人気の伊勢うなぎ。皮目が軟らかく、脂がしつこくないのが特徴といえます。「自家製タレは、醤油一リットルに対して骨と頭を百匹入れて炊いているんですよ」と大将。そうした手間がこの味を出していることがわかりました。

大将とカウンター越しに話していると、メニューに書かれていない裏メニューがあることを知りました。好物の「煮穴子」をさっそく注文。大きなネタは口の中ですつと溶けました。これも徹底した骨抜きをしているからこそです。昼間からにぎり鮓はやや抵抗があったのですが、この店なら手軽で自分へのちよつとしたご褒美にもってこい、また来たいと思いました。

文 千種清美



おかげの里便り

おかげ横丁

○ 福人「巳年^{へび}生まれ」募集

年間を通して、催事が多いおかげ横丁では、その年の年女・年男の方を「福人」とし、おかげ横丁の催しにご協力いただいております。

伊勢へお越しのお客様に、福人として「福」をお配りし、催しを盛り上げていただく方を募集します。

任 期／令和6年12月31日(火)～ 令和7年12月30日(火)

参加いただく催事(予定)

- ・令和7年 2月 2日(日) 節分…宝船豆まき
- ・令和7年 5月 4日(日) みどりの日…ときわまんさくの配布
- ・令和7年 9月29日(月) 来る福招き猫まつり…吉兆招福鈴の授与
- ・令和7年12月22日(月) 冬至…いとこ煮のお振る舞い ほか

そのほか、年間を通じておかげ横丁の魅力発信にご協力いただきます。

※すべての催しに参加いただける訳ではございません。催事ごとに事前に参加の有無をお伺いします。参加可能な方が定員を超えた場合は抽選で決定します。

※催し内容が変更や中止となる場合がございます。

【お申し込み】

氏名・年齢(生年月日)・性別・住所・電話番号・FAX番号を記入の上、郵送またはFAXでお申し込みください。

〒516-8558

三重県伊勢市宇治中之切町52

おかげ横丁 福人募集係

FAX 0596-23-8814

募集期間／令和6年12月10日(火)まで

お問い合わせ／おかげ横丁 福人募集係 電話0596-23-8827

五十鈴塾

○ 「唐招提寺と薬師寺を巡る」～仏像を知ろう～

晩秋の一日、奈良の唐招提寺と薬師寺を巡る優雅な企画です。

まず唐招提寺、紅葉に包まれた国宝「金堂」が現れます。講堂をはじめ国宝、重要文化財の建造物など目もくらむばかり、中にいらっしゃる仏様たちも超VIP、圧倒されますがしっかり拝観しましょう。薬師寺も建造物や仏像が国宝と重文というものすごさ、そして今回は薬師寺で法話まで聞かせていただけます。なかなかこのような機会はありませんのでぜひご参加ください。

日 時／11月25日(月) 9:30～15:30

場 所／奈良西ノ京界限

講 師／瀧川和也(三重県総合博物館調査・資料情報課課長(学芸員))

参加費／ビジター 10,500円 会員 9,500円(拝観料・特別展代・食事代・保険料含む)

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

じょうよ
みさか薯蕷

神宮の月次祭の神前酒を醸造する折、お祈りを捧げるのが御酒殿祭です。山芋生地に酒と麴を加え、粒餡を包みました。ほんのりとお酒の香る味わいが特長です。

さ ざん か
山 茶 花

唱歌の「たき火」にも唄われる山茶花は、椿の中でも唯一日本原産の花です。こし餡を山芋入りの練りきりで包み、やさしい山茶花に仕上げました。初冬の花便りです。

ざん なん もち
銀 杏 餅

神宮工作所の銀杏(いちろう)並木もすっかり黄色い衣を落とし、木枯らしが吹く季節を待つころとなりました。銀杏のかすかな風味と粒餡を餅皮で包みました。