



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〈第四四五号〉

夏至

六月二十一日

御杣山で伐り始め

神宮式年遷宮で、神さまの社殿の造営に使われるヒノキ材を伐採する山を「御杣山」といいます。天皇陛下のご治定によって、長野県上松町の木曽谷と岐阜県中津川市の裏木曽の国有林となっています。

六月、その御杣山でご用材を伐り始めるお祭りが行われました。三日の御杣始祭は長野県で黒田清子神宮祭主をはじめ、神社や地元の関係者など三五〇人が見守るなか、樹齢三〇〇年のヒノキが内宮用と外宮用の二本伐り倒されました。杣人たちは二手に分かれ、チェーンソーではなく、「三ツ尾伐り」と呼ばれる伝統的な技法で、交代で斧をふるいました。内宮用は地元木曽の保存会、外宮用は神宮司庁が担当。この日は朝から強い雨が降り続き、斧を入れると水しぶきが飛び散るほど。伐りにくいなか、一時間半ほどをかけて、二本の御木が伐り倒されました。

そして、五日は、素晴らしい天候の下、岐阜県で裏木曽御用材伐採式が行われました。祭典では、風に五色の幣（のぼり）がなびく中、たくさんの神饌が供えられ、祝詞が奏上された後、小工による斧をふるう所作が執り行われました。そして、伐採が始まるとコンコンという斧を入れる音が響き、時折、ヒノキの清らかな香が漂いました。こちらは一時間二〇分ほどで無事に伐り倒されました。

二か所で伐採された木は、御樋代木と呼ばれる特別なもの。ご神体を納める御器となることから、御神木とも尊ばれます。長野県、岐阜県、愛知県、三重県の各地で人々に奉迎されながら、陸送されました。沿道には「御神木」と記された幟が立ち並び、歓迎ぶりがうかがえました。

そして、伊勢に着いた御樋代木は、内宮と外宮に神領民によって運ばれました。山で育った木が、神さまの社殿になる、日本の風土が生んだ営みでもありました。

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しょうか。

日 時／6月21日(月)～7月7日(月) 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。

● 乞巧奠

きっこうでん

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。

○ 梅雨のおかげ横丁

6月11日頃は「入梅」といわれ、この時期から約30日間を「梅雨」と呼びます。

シトシトと降る「走り梅雨」がやって来て、本格的な梅雨となりますが、その語源は、「梅の実が黄色く熟す季節の雨」から来ているといわれています。おかげ横丁では、土日を中心に体験講座を行います。しっとりと雨の風情に包まれながら、心に残る素敵な雨の日の思い出を作りませんか。

日 時／6月21日(月)～6月30日(月) 10:00～17:30(催しにより異なる)

場 所／おかげ横丁一帯

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

○ 芸術の「力」を考える

有名作家の作品や歴史的にお宝扱いされている作品だけに「芸術の力」が宿っているのではありません。ブランド品に惹かれるだけの芸術鑑賞は、残念ながら頭(知識)に偏ったふれあいに終わるだけではないでしょうか。本来、「芸術の力」は生命ある者の心に直接に響く、類まれな美のパワーなのです。人類は、今、この共感を実現する美の働きに気づくべきではないのでしょうか。

日 時／6月30日(月) 13:30～15:00

場 所／五十鈴塾右王舎

講 師／森本 武(思想研究組織K's Point代表)

参加費／一般 1,800円 会員 1,300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。白螢とこし螢を、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。