

季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

（第四四六号）

小暑

七月七日

御樋代木を曳く

伊勢に運ばれた御樋代木は、五十鈴川を川曳されました。揃いの黒い半被姿に菅笠を被った人々が時には胸まで浸かりながら、御樋代木三本を曳きました。これは特別に「官曳」と呼ばれます。

六月九日、昼過ぎに内宮宇治橋前に着いた御樋代木は、その日の夕方から五十鈴川の浦田橋たもとから、川曳が始まりました。折しもの雨で五十鈴川は増水しています。先頭には長い棒をもった二人が、川底の深さを測りながら、川曳を行うルートを探っています。数歩の違いで深さが異なるようで、川底がいかに凸凹しているかがわかります。また、増水していても、浅瀬もあり、そこで御樋代木を載せた木ぞりが動かなくなると、御樋代木をそばいる「てこ方」が手早く砂利を排除していました。そして、木遣りで気持ちを一つにして、再び「エンヤ、エンヤ」の掛け声とともに曳き始めることを繰り返していました。巨木を川中でコントロールしながら曳く難しさが伝わってきます。

私は、御手洗場そばの川岸から、御樋代木を神域へ曳き上げる風日祈宮橋のたもとに移動し、一行を待っていました。雨は一向にやみません。すでに予定より一時間遅れて、五十鈴川から島路川をさかのぼってくるのが見えました。疲労も溜まってきているのでしよう、「最後や」「あと少し」の掛け声もかかっています。そして、川岸には、白い装束を着けた神職と青い素袍姿の小工が七人ほど列をなして見守っています。大切な御樋代木ですから、神職たちが川岸からずっと随行していたのです。

木曾から伊勢へ、大勢の人々に曳かれ、また見守られ、御樋代木三本は無事に内宮五丈殿に納められました。神職たちは奉安されるまでの長い作業の間もじっと待っていました。

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、風日祈祭(かざひのみさい)が伊勢神宮で執り行われます。

農作物の成育期にあたり、天候が順調で風雨の災害もなく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です。

おかげ横丁では五穀の一つ、麦を使って作るISEKADOのクラフトビールを奉納し、みなさまにクラフトビールを披露して愉しむ宴を開催いたします。

ISEKADO(伊勢角屋麦酒)のクラフトビール16種+α(KADOLABO、DIGNITY)の計18種類が勢揃い。

伊勢の地ビールを、おかげ横丁の夕涼み料理と共に心ゆくまでお楽しみください。

日 時／8月2日(土) 16:00～20:00

場 所／おかげ横丁一帯

参加費／【お愉しみチケット5枚】前売：3,000円／当日：3,500円

※伊勢のクラフトビールまたは料理に交換できる700円分のチケット5枚。

※飲み比べブースのクラフトビールはチケットのみ使用できます。(現金不可)

〈チケット販売場所〉おかげ横丁 おみやげや、伊勢角屋麦酒 内宮前店、伊勢角屋麦酒 外宮前店、伊勢角屋麦酒 直売店 麦酒蔵、二軒茶屋餅角屋本店、その他おかげ横丁のホームページ・オンラインショップからお求めいただけます。

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～ ISEKADOビール紹介(太鼓櫓)

17:30～、19:30～ 純れのん ライブ演奏(太鼓櫓)

18:30～ ISEKADO社長のスペシャル醇話(太鼓櫓)

20:00～ 閉会

19:00～21:00 無料シャトルバス運行(すし久前→五十鈴川駅)

※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。

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

○ 「人生の通過儀礼と贈答」～出産と産神～

私達は何か事があると「神さん仏さんご先祖さん」と念じながら暮らしてきました。それは、稲作を基盤とした社会とあらゆるものにカミが宿るとしたアニミズム信仰があつてのことです。その事例として、人生の節目ごとの行事が、家族だけでなく地縁社会に及ぶ伝承があります。「遠くの親戚より近くの他人」とか「村八分」(いかに離別しようとも二分(にぶ)だけは必ずつきあう)という言葉のように祝いや悔みの贈答品も定型化して伝わってきました。その伝統が、この半世紀の間に薄らぎつつもあります。今一度、血縁と近所づきあいを人生の通過儀礼を通して認知しておきましょう。まずは「出産と産神」。産名や初宮参りについてもです。

日 時／7月9日(水) 13:30～15:00

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 1,800円 会員 1,300円 オンライン 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

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 す
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箔と琥珀羹で涼しく仕立てました。

ほ お ず き

暑さがつるのと同時に、赤い色みを深めるほおずき。
外用生地でき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。