

季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

（第四四七号）

大暑 たいしょ
七月二十一日

夏氷

一年のうち、もっとも暑い時期の「大暑」。連日の暑さに、店頭の「かき氷」と記されたのぼりに目がいきます。かき氷は、もともとは「欠き氷」とも書きました。氷を欠き砕いた、ぶつかきだからでしたが、今はもっぱら氷を細やかに削って雪のようにしたものにシロップをかけるのが主となっています。季語では、冬の氷に對して「夏氷」といいます。

山里や母を養う夏氷

暁台

匙なめて童たのしむ夏氷

山口誓子

江戸時代の俳人・暁台ぎょうたいの一句は、夏の暑さに弱っている母親が養生するため氷を食べている景を詠みました。かつては、養生のために氷を食べたことがうかがえます。一方、現代の俳人、誓子せいしの一句は子どもが楽しみながら氷を食べている様子が浮かんできます。時代によって夏氷に対する認識が異なることがわかります。

おかげ横丁でも、定番の赤福氷、人気の甘夏氷など、さまざまに夏氷が楽しめます。なかでも、地元の果物を使ったフレッシュジュースやデザートが味わえるフルーツラボでは、「氷みえのみかん」がお目見え。横丁の契約農家が収穫した三重県御浜町みはまちょうの温州みかんうんしゅう一〇〇パーセントのジュースをもとにしたオリジナルのシロップをかけた夏氷です。

深いコップ型の容器には、甘夏、みかん、オレンジ、グレープフルーツの四種類の柑橘類がかわいらしくトッピングされた氷がたっぷり。なかほどにも柑橘類が入っているのです、どこを食べてもみかんの味がします。「暑い日が続いているのでさっぱりとした酸味、甘味、柑橘の食感を楽しんでほしい」と店長。なんと氷が溶けたあとは、みかんジュースとして飲めます。お子さんにもお勧めの夏氷です。

文 千種清美



おかげの里便り

おかげ横丁

○ 匠に教わる夏の工作教室

伊勢には、この土地の歴史に裏打ちされた神都ならではの工芸品が今も残っています。ひとつひとつ手仕事で、職人が細部にまで手を抜くことなく、モノに魂を入れていきます。これら伊勢路の工芸品を匠から直接教わり、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もいかがでしょうか。

日時／7月26日(土)、27日(日)、8月7日(木)～18日(月) 10:00～16:00

(時間は体験内容により異なる)

場所／孫の屋三太前特設会場

体験の詳細は
こちら→



○ みそか寄席400回記念公演

平成3年から始まった「みそか寄席」は、毎月の末日「みそか」に合わせて伊勢神宮近くにある、郷土料理の店「おかげ横丁 すし久」にて開かれている落語会。多くの人に愛され、今年7月、おかげさまで400回を迎えます。今回はすし久を飛び出して、いつもとひと味もふた味も違った内容でお届けいたします。二度とないこの機会を、お見逃しなく！

日時／8月17日(日) 13時開演(12時開場)

場所／神宮会館 大講堂 (所在地：三重伊勢市宇治中之切152)

木戸銭／当日指定席 前売り 3,500円 当日 4,000円

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

○ 夏の星見とさまざまな天体たち

夏の星空には、ガス星雲や惑星状星雲、球状星団など、18世紀にフランスのメシエが番号をつけた、さまざまなM天体が潜んでいます。天候が良ければ、これ一台で簡単に天体を導入して写真が撮れるスマート望遠鏡を使って、そんな天体たちをめくりたいと思います。さらにジェイムズウェーブ宇宙望遠鏡などが撮影した同種の天体の画像などから、星の誕生や進化の様子を見ていきたいと思えます。お持ちいただいた望遠鏡をのぞいて宇宙のロマンを実際に見てみましょう。

日時／8月4日(月) 18:30～20:30

場所／五十鈴塾右王舎

講師／野田 学 (名古屋市科学館学芸員・博士(理学))

参加費／一般 1,800円 会員 1,300円 (五十鈴茶屋製菓和菓子付き)

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

あさ
朝

がお
顔

夜明けから咲きはじめ、次々と花を開かせる夏の風物詩。白餡をういろうで包み、しっとりと露を置く、朝顔の姿に仕上げました。

あら
荒

いそ
磯

紺碧の海から、岩場に激しく打ち付ける波しぶき。その舞い散る様子を、特産の「あおきのり」を練りこんだ羊羹で表現しました。伊勢志摩の磯の風味をご賞味くださいませ。

ござ
御座の白浜

御座の白浜は、伊勢志摩で随一の海水浴場。夏になると、海岸はたくさんの人々で賑わいます。白桃の羊羹に、ペパーミント風味の綿玉を重ね白浜を表現しました。