



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〈第四四八号〉

立秋 りっしゅう

八月七日

鮎の塩焼き

暦の上での秋、早くも立秋を迎えました。といっても厳しい暑さは続きますが、季語では、「残る暑さ」、「残暑」と呼ぶようになります。

内宮前おはらい町に面した食事処「すし久」からは、白い煙が上っています。なにやら香しい煙。何を焼いているのかと思えば、鮎です。一匹ずつ串に打った鮎を炭火で焼いています。鮎は姿が美しく、香気を持ち、味が良いので日本では古来、食用として珍重されてきました。伊勢神宮の六月月次祭でも神前に供えられています。

時鳥一尺の鮎串にあり

正岡子規

あの正岡子規も鮎が好物だったのでしょうか、一尺、三〇センチほどの鮎の串刺しを俳句に詠んでいます。季語が時鳥ほととぎすですから、初夏の頃。この初夏から晩秋にかけて、鮎は骨も皮も柔らかくなります。

すし久では、国産の鮎を、一匹ずつ手で串に打って、化粧塩を施しています。鮎が泳ぐように巧みに打った串にさっそくかぶりつくと、ほのかな香りとほどよく効いた塩味で食が進みます。ていねいな仕事ぶりがわかります。炭火にこだわるのは、「炭火で焼くと、遠赤外線の効果で、表面はかりっと、中までしつかりと火が通り、骨まで食べられるですよ」とすし久料理長が教えてくれました。食事処の味を手軽に味わえるのも魅力です。

猛暑に疲れた身体を癒やすことばに「暑氣しょき払いばらい」があります。猛暑に疲れた身体を癒やしたり、それをしのぐために薬を飲んだりすることはいいますが、今では薬というより、梅酒やワイン、焼酎などを飲み、暑さに耐え、英気を養うことに使います。熱中症対策として、水分補給とともに塩分も取ることが肝要です。この鮎の塩焼きは、塩を効かせているので、暑氣払いにもおつなものです。

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7日(木)～8月18日(月)

受 付／10:00～16:00(体験内容により異なる)

場 所／孫の屋三太前 特設会場

※諸事情により、やむを得ず内容の一部または全体を変更させていただく場合がございます。

【工作教室のスケジュール】

8月7日(木) 篠細工

コースターづくり・手付きミニかごづくり・猫形小物入れづくり

8月8日(金) ミニしめ縄づくり、伊勢和紙にブチ書道体験

8月9日(土)、10日(日) 匠が集結!木工教室 木時計づくり

8月11日(月・祝) 藍染め ハンカチ染め

8月12日(火) 伊勢紹刺しをあしらったペンダントトップづくり

8月13日(水)、14日(木) 伊勢一刀彫 千支(午)彫り

8月15日(金) 伊勢根付 伊勢根付制作体験

8月16日(土) 伊勢擬革紙 万華鏡づくり・ランタンづくり

8月17日(日)、18日(月) 木工細工 箸づくり・豆皿づくり

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

○ 小天狗清蔵

戦国時代終末、伊賀の集落に清蔵という天狗に似た男の子がいて皆から小天狗とよばれていました。少々変わった子で本人も小天狗と称し、成長して修験者となり「大峰三十六度」という厳しい修行を積んだそうです。その頃の伊賀は天正伊賀の乱といって織田信長が伊賀に攻め込み悲惨な状態になりました。清蔵は荒廃した地域の社寺の復興に尽力し、伊賀敢国神社の鉄湯釜、猪田神社の鰐口、生まれ故郷山出の勝因寺の梵鐘の他、奈良や京都にも寄進した梵鐘があるそうです。晩年は勝因寺に隠遁し、同寺には山伏姿の肖像彫刻が残っています。伊賀復興のプロデューサーのような清蔵のお話です。

日 時／8月18日(月) 13:30～15:00

場 所／五十鈴塾右王舎

講 師／瀧川 和也(三重県総合博物館学芸員)

参加費／一般 1,600円 会員 1,100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。

や
く 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。