



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〈第四九号〉

処暑 しよしよ 八月二十三日

はいからさん

おかげ横丁には、明治・大正時代を思わせるクラシクな洋館があります。淡い色調の外観に回廊が巡らされた建物は、桑名の日本一の山持ちとも称された・もろとせいろうてい諸戸静六邸を模したものです。洋館二階には創業時から、洋食店の「はいからさん」があります。

「はいから」とは、明治時代にいち早く西洋文化を取入れた日本人に使われた言葉。ワイシャツの高い襟えり(ハイカラー)が由来です。そのはいからさんが外食で味わったのが洋食であったことから、この店名がつけました。

リニューアルで、三重県の食材がさらに洋食で味わえるように。洋食の定番であるオムライスには、伊勢赤鶏を、手ごねハンバーグには、国産牛肉と三重県の一志スペシャルポークのひき肉を、夏期限定のローストビーフは赤身が存分に味わえる松阪牛を使っています。なかでも、ハンバーグのデミグラスソースは、松阪牛の牛すじと香味野菜を七日間じっくり煮込んだという手の込みよう。「せっかく伊勢に來られたので、ここでしか味わえないものを」と店長。

この残暑には、「はいからさん」に新しくお目見えした「伊勢茶和紅茶のミルクティー氷」もおすすめ。緑茶の茶葉で作った紅茶が、和紅茶。三重県はお茶の生産量全国三位を誇るお茶処。その和紅茶を地元の大内山牛乳で抽出したミルクティーを使ったかき氷です。ふわふわのかき氷にトッピングしたホイップクリーム、紅茶のアイスクリームもアクセントとなり、優しい味わいが魅力です。

メは、当店オリジナルのコーヒーで。伊勢志摩サミットで各国の首脳に出されたなかむら珈琲のオリジナルブレンドの「開かい」は、文明開化にちなむネーミング。食後のゆったりとしたひとときを約束してくれます。

文 千種清美



おかげの里便り

おかげ横丁

○ 第31回 来る福招き猫まつり

9月29日は、「来る福（くるふく）」と縁起よく読めることから、招き猫の日です。

年に一度、私たちのために日々、福を招き続けてくれる招き猫たちに感謝するとともに、招き猫たちとの出会いを繋ぐ記念行事が「来る福招き猫まつり」。

31回目の今年のテーマは「天高く馬肥ゆる秋 福来ゆる秋」。空が高くなり、清々しい秋は、招き猫まつりの季節。今年も伊勢に招き猫たちが集結。耳を澄ませば、来年の干支・馬の蹄音が。未来に向かって力強く駆けて行く、全てがうま（馬）くいきますように。

日 時／9月13日(土) ～ 9月29日(月) 9：29 ～ 17：29 (催しにより異なる)

会 場／おかげ横丁一帯

- ふしぎ駄菓子屋 銭天堂 ポップアップショップ「おかげ横丁～出張所～」
幸運な人だけがたどりつける、ふしぎな駄菓子屋 銭天堂。初のポップアップショップをおかげ横丁で開催！限定商品や関連グッズをご用意！たくさんグッズの中から、ぜひお気に入りを見つけてください。

日 時／9月13日(土) ～ 29日(月) 9：29～17：29

場 所／孫の屋三太

- 弦楽四重奏で猫まつり！

弦楽器の優雅な響きをお楽しみください。

日 時／9月21日(日) 10：30～、11：30～

場 所／太鼓櫓

出 演／山縣郁音(ヴァイオリン)、田代裕貴(ヴァイオリン)、吉鶴洋一(ヴィオラ)、三宅依子(チェロ)

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

○ 慶光院上人と遷宮

遷宮が中断された時期があったのをご存じですか？応仁の乱から戦国時代にかけて120年も行われなかったのです。この事態を憂い何とかせねばと奮い立ったのが僧尼たち。まず宇治橋の架け替えが室町時代末に行われましたが流されてしまい、後に慶光院の守悦という尼が再挑戦し、全国を勧進して成功させました。3世の清順は宇治橋架け替えと正遷宮再興を頑張り、外宮の遷宮を齋行、跡を継いだ4世の周養は信長、秀吉の支援を受けて両宮のご遷宮にこぎつけます。20年に1度のご遷宮は当たり前のご遷宮ではありません。先人たちの努力のあとを辿りたいと思います。

日 時／8月28日(木) 13：30～15：00

講 師／山中 一孝(豆腐庵山中代表取締役)

参加費／一般 1,500円 会員 1,000円

場 所／五十鈴塾右王舎

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

の 野	ぎく 菊	伊勢路をわたる風にも季節の移ろいが感じられ、数多くの野菊が愛らしい花を咲かせる頃となりました。練りきりで粒あんを包み、初秋の野に揺れる、小さな花に見立てました。
ふじ 藤	ばかま 袴	夏の終わりから秋の初めに花を咲かせる藤袴。香水蘭とも呼ばれ、秋の七草のひとつです。この時季にふさわしい花そのままを、葛生地と緑箔で彩りました。
つゆ 露	たま 玉	草木の緑はなお深みを見せているものの、葉に滴る露のひと雫からは秋の気配が感じられます。秋の季語「露の玉」を羊羹のきんとんと、こし餡で表現しました。