



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

（第四五三号）

霜降 そうこう
十月二十三日

御塩焼固

神社では、お祓いや神饌（しんせん 神前に供える食）に欠かせない御塩。伊勢神宮では、海水から作られた荒塩（あらしお）をさらに土器に入れて焼き固められた「堅塩」（かたよ）が奉られます。伊勢神宮には「御塩殿」（みしおどの）という御塩を焼き固める作業を行うところがあります。二見浦海岸に面した伊勢市二見町の、こんもりとした森に覆われた御塩殿神社の一角です。今月五日、神宮の祭典に供える堅塩を焼き固めるにあたり、滞りなく奉製ができるよう、あわせて全国の塩業関係者の繁栄を祈る御塩殿祭が行われました。

その際に、神職により清らかな火（いみび 忌火）が切られ、御塩殿の竈（かまど）に火が入りました。やがて萱葺（かやぶき）の屋根からは白い煙が立ち上ります。ここで、三角錐の土器に、荒塩という海水から取った塩を入れて、さらに竈で焼き固めるのです。白い装束を身に着けた奉仕員が、木じゃくしで荒塩をすくい、手際よく土器に入れていきます。入れ終わると、木棒できつく詰めます。三角錐の土器は、およそ一、リットルの容量があります。これを百個作り、竈の中に入れ、焼き固めます。そうするとカチカチの三角錐の堅塩（さんかくすい）ができあがります。

堅塩は、辛櫃（からひつ）という箱に納められ、外宮に運ばれます。そして、十月の神嘗祭（かんなめさい）をはじめ、神宮の祭典にお供えされます。

御塩殿の竈の上には、三角錐のものが乗せられています。奉仕員に尋ねると、来年三月の御塩焼固に使う土器を乾燥させるために、置いているのだそうです。焼き固めに使用する土器は、一度使うと土に返され、また新たに作った土器で作業が行われるのです。この白い土器は焼くことはなく、ひたすら乾燥させるそうです。次の御塩焼固の作業の準備がすでに始まっています。

文 千種清美



おかげの里便り

おかげ横丁

○ 伊勢おかげ嬉楽祭^{う た さい}

嬉しい楽しい気持ちを紡ぐ伊勢おかげ嬉楽祭へようこそ。

伊勢の伝統音楽と、縁のアーティストが奏でる音楽の出会いと共演のお祭りを伊勢の神様に奉納します。

伊勢の深秋の風にふかれ、心おどる音楽を「うためし」やお酒と共に、心ゆくまでお楽しみください。

日 時／11月3日(月・祝) 15:00～20:00(開場14:00～)

場 所／おかげ横丁一帯

前売券／9月27日(土)～11月2日(日)

【前売A】4,000円 (お楽しみ券(屋台・遊戯)1,000円分 付)

【前売B】5,000円 (お楽しみ券(屋台・遊戯)1,000円分 付)

○ おかげ横丁 灯りのまつり

神宮の秋の祭典「神嘗祭」と「新嘗祭」を奉祝し、町全体に灯りを設え、今年の五穀豊穡や無病息災をお祈りして感謝の念を表します。

期間中は、約1,500個の提灯で夜の町並みを彩ります。

また、神宮の神様に捧げる、おかげ横丁の秋の祭りの数々を通して、伊勢の秋の情趣を深く味わっていただきます。

期 間／11月24日(月・祝)まで 夕暮れ時～20:00

夜間営業／10月24日(金)、25日(土)、11月23日(日)

場 所／おかげ横丁一帯

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

○ 歌麿と写楽 蔦重ゆかりの浮世絵師に迫る

歌麿と写楽は世界的にも著名な江戸の浮世絵師。歌麿は女性や子供を表情豊かに捉え、写楽は役者の姿をリアルに描いて話題となりました。その2人を見出しプロデュースしたのが版元、蔦屋重三郎です。蔦重の戦略には版元や浮世絵師を取り巻く江戸中期の世相が大きく関わっています。歌麿や写楽の浮世絵の魅力はどのように生み出され、展開したのか、その光芒を名品とともに辿ります(注:大河ドラマのネタバレあり)。

日 時／10月30日(木) 13:30～15:00

講 師／岡野 智子(細見美術館上席研究員)

参加費／一般 1,600円 会員 1,100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

やま にしき
山 の 錦

五十鈴川の上流に位置する神路山は、初秋の影を残しつつ錦おりなす頃となりました。三色の餡の茶巾しぼりでその美しさを喻えました。

かしこじま ゆうば
賢島の夕映え

英虞湾が黄金色に染まる夕映えの賢島。羊羹とそばろ餡を交互に流して仕上げ、その一刻を菓子にとどめました。

はつ しも
初 霜

朝晩の空気が冷たく感じられ、伊勢路にも霜の降り始める時季がめぐってきました。小豆餡のそばろ生地で黒糖餡を包み蒸し上げ、初霜の降りた大地を表現しました。