



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

（第四六〇号）

立春 りっしゅん

二月四日

神宮の神馬

午年の今年、伊勢神宮には生きた馬がいるのをご存じでしょうか。神さまの乗物としての馬とされる「神馬^{しんめ}」です。内宮に二頭、外宮に二頭。いずれも栃木県にある宮内庁御料牧場で育ったアングロアラブ種で、皇室より奉納されました。

神馬は御料牧場ですでに名付けられており、内宮は、「草新号^{もとしやむ}」と「本勇号^{もとゆうごう}」、外宮は「草音号^{くさおんごう}」と「笑智号^{しょうちごう}」です。二文字の漢字を使った名前は、一文字目は生まれた年に宮内庁で開かれた「歌会始」の御題から取られます。「草新号^{もとしやむ}」と「草音号^{くさおんごう}」はいずれも平成十三年生まれですので、御題の「草」が付いているわけですね。二文字目は母馬から取られることが多いようです。年頭の歌会始の御題にちなむ名前をいただいているとは、さすが御料牧場の馬ですね。

神馬は毎月一の付く日の朝八時に、正宮^{しょうぐう}に牽進^{けんしん}（お参り）します。内宮・外宮それぞれの二頭が交替で、一日、十一日、二十一日に菊御紋章の付いた馬衣をつけて、係の人が手綱を引いて、神職に先導されて、参道を進みます。そして、正宮の石階の下で止まると、ぺこりと頭を下げます。神馬も参拝をするのです。朝、参道に神馬が姿を現すと神々しく、やはり神さまの馬と思わずにはいられません。

馬を神社に奉納するのは古くから行われてきました。戦勝祈願、農耕祈願などで、生きた馬を奉納するのです。特に降雨にちなみ、雨が止んで欲しい時は白馬を、雨が降って欲しい時は黒馬とされてきました。それが、徐々に生きた馬から、手軽な板に祈願を書く絵馬へと変わっていくのです。

神宮では絵馬も授与されています。今年は跳ぶような馬の絵柄で、その姿が美しかったので私も受けてきました。馬にあやかり、飛躍する一年にしたいものです。

文 千種清美



おかげの里便り

おかげ横丁

○ おかげ横丁 建国記念の会

— 伊勢の風土と食文化を味わう一日 —

2月11日、建国記念の日。この日は、国のはじまりに想いを寄せるとともに、長い年月をかけて受け継がれてきた文化や暮らしに目を向ける日とされています。

おかげ横丁ではこの日、伊勢志摩の海と山の恵み、五穀、そして生産者の想いを大切にしながら、土地に根ざした食材を用いた特別な行事「建国記念の会」を開催いたします。

自然の恵みと人の営みが重なり合う伊勢の魅力を、ゆったりとご体感ください。

日 時／令和8年2月11日(水・祝) 11:00～14:00

場 所／おかげ横丁 大黒ホール、野あそび棚

※11:00に大黒ホールへお集まりください。

定 員／50名

会 費／10,000円

申込み／専用予約フォームよりご予約下さい。

締切り／定員に達し次第、募集を締め切らせていただきます。

次 第／11:00 講演 (大黒ホール)

12:00 饗宴 (野あそび棚)

監修:岡田新太郎(伊勢創作ビストロ mirepoi)

14:00 閉会

献 立／伊勢志摩の幸のビスクスープ、伊勢鶏の五穀豊穰ルーレ、
イセヒカリ マイコス米と旬野菜の直会汁、
度会町の伊勢茶と小俣町の苺を使った甘味 ほか

お問い合わせ／おかげ横丁 催事企画部 電話 0596-23-8827

ご予約は
こちらから→



五十鈴塾

○ 式年遷宮の意義と歴史～お木曳を前にして～

神祭りの最も古い形は神が降臨される常盤木を立て、「神籬」「祠」とよぶ祭場を設けてお祭りしました。宮へと変わったのは、天武天皇が式年遷宮を発願され、持統天皇4年(690)に第1回が行われた時からと伝わります。その後、紆余曲折はあったものの今日まで続いていることは驚異的。

遷宮には神領民が深く関わっていました。500年前からお木曳行事は続いているのです。国の「記録作成等の措置を講ずべき無形民俗文化財」に選定されているのも頷けます。

日 時／2月12日(木) 13:30～15:00

講 師／千種 清美(文筆家・皇學館大学非常勤講師)

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

しら たま づばき

白 玉 椿

椿の中で最も白く清楚に咲く白玉椿。

山羊を使った生地でこし餡を包み、風格ある薯蕷(じょうよ)まんじゅうに仕上げました。

はる おと
春の訪れ

日差しの温もりとともに梅の便りが聞かれる頃です。
香り高く春を待つ梅の花を外郎(ういろう)生地に写しました。
あっさりとした味わいをお楽しみください。

そう しゅん
早 春

こし餡と若草色のそばろに羊羹を重ね、春先の芽吹きを表現しました。
ほろりとした生地の食感をお楽しみください。