



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〈第四七〇号〉

小暑 しやうしよ

七月七日

慶光院曳

暦は「小暑」。この日から八月の立秋前日までが、暑い盛りの「暑中」となります。暑中見舞いのお便りが届く頃です。

五月晦日みそかの三十一日、内宮前のおはらい町に、ご用材を積んだお木曳車きぎんぐるまとともにエンヤーの掛け声が響きました。お木曳行事のなかでも、一年次に限り行われる特別な「慶光院曳けいこういんびき」です。慶光院曳は、内宮の御正殿ごしょうでんの御扉みとびらとなる「御扉木みとびらぎ」を曳くもの。直径七十センチほどのヒノキ材を、宮川岸から外宮前を経て、内宮までおよそ八、七キロを曳きます。一般曳では、宮川岸から外宮までの二キロですから、極めて長い距離を曳くことがわかります。担当した磯町いそちょう慶光院曳奉曳団はこの日、朝六時に宮川岸を出発し、内宮工作場に到着したのが夜の七時。十三時間におよぶ奉曳ほうえいでした。

慶光院という名は室町時代末、応仁の乱などで荒廃した世情により神宮式年遷宮が百年以上にわたり中断されている窮状を憂いた尼僧たち（守悦しゅえつ、清順せいじゆん、周養しゅうようほか）が遷宮資金を集めるため、全国で勧進かんじん（募金活動）を行ったことから賜った院号です。歴代の尼僧たちの勧進によって、内宮宇治橋の架け替え、遷宮の復興に至りました。

一五九四年、慶光院はその功績により、豊臣秀吉から、宮川河口の左岸の磯村（現磯町）に百石の領地を与えられました。以来、磯町が、御正殿の重要な「御扉木」を曳く特権を得て、今に伝わっています。揃いの法被の背には慶光院家の家紋である「蟹牡丹かにぼたん」があしらってあります。

この日は、地元をはじめ他の奉曳団からの助っ人も加え、一八〇〇人が参加しました。そこには神宮大宮司、少宮司の姿もありました。一三〇〇年にわたる神宮式年遷宮の歴史を物語る奉曳でした。

文 千種清美



おかげの里便り

おかげ横丁

○ ISEKADO × おかげ横丁 Beer Garden

8月4日、風日祈祭（かざひのみさい）が伊勢神宮で執り行われます。

農作物の成育期にあたり、天候が順調で風雨の災害もなく、五穀の稔りが豊かであるよう御幣を捧げてお祈りするお祭りです。

おかげ横丁では、五穀の一つである麦から造られるISEKADOのクラフトビールを伊勢神宮へ奉納し、その恵みに感謝しながら、皆さまとともにクラフトビールを味わう宴を開催いたします。

日 時／8月8日（土） 16：00～20：00

会 場／おかげ横丁一帯

※天候等により内容を変更する場合があります。

【参加費】

お愉しみチケット5枚綴り

前売：3,000円（税込） 当日：3,500円（税込）

※チケット1枚につき700円分としてご利用いただけます。

※700円以上の商品購入時は、現金・キャッシュレス決済との併用が可能です。

※お釣りは出ません。

※飲み比べブースはチケットのみ利用可能です。

※浴衣でご来場のうえ、5枚綴りのチケットをご購入いただいた方には、お愉しみチケットを1枚プレゼントいたします。

【チケット販売場所】

おかげ横丁 おみやげや、おかげ横丁電子チケット、おかげ横丁オンラインショップ、伊勢角屋麦酒 内宮前店、伊勢角屋麦酒 外宮前店、伊勢角屋麦酒 直売所 麦酒蔵、二軒茶屋餅角屋 本店、ISEKADO 下野工場

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

○ 小暑「夏野菜」

夏は野菜の豊富な時期、トマト、茄子、きゅうり、ピーマン、オクラ、ニラ、かぼちゃ、とうもろこし、ゴーヤー、冬瓜などいずれも年中ありますが、夏が旬。トマトはビタミンAとC、ピーマンは夜間視力の増進や免疫力を高めるβカロテン、茄子の紫の皮には抗酸化作用があり、ポリフェノールが多く含まれています。冬瓜は字でみると冬のもの？と思いますが、夏に収穫して冷蔵庫に入れると冬まで持つので冬瓜と名付けられました。冬瓜自体に味はありませんが動物性の素材と合わせると美味。ゴーヤーは苦みが夏の暑さには刺激的で大人気。とうもろこしを豪快に齧るのも夏の醍醐味、ひげが多く毛先が茶色のものが熟していて甘いといわれます。夏野菜の力を借りて夏を乗り切りましょう。

五十鈴茶屋

○ 五十鈴茶屋節気菓子

みず ぼ たん
水 牡 丹

牡丹色に染まった梅の甘露煮を、葛生地で包み込みました。爽やかな梅の酸味と、葛生地の透明感をお楽しみくださいませ。

み す
御 簾

昔、住まいの間仕切りに使われていた御簾が今日ではすだれとなって、庶民生活にも広まりました。夏の暮らしへの想いを緑簾と琥珀羹で涼しく仕立てました。

ほ お ず き

暑さがつのるとともに、赤い色みを深めるほおずき。外郎生地ですらりと甘い黄身餡を包んで、あっさりとした味わいに仕立てました