

季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

（第四七二号）

立秋 りっしゅう

八月七日

よしず張る

暦の上では秋、立秋を迎えました。厳しい暑さは残る暑さ、「残暑」と呼ばれるようになります。

日本では古来、どのようにこの立秋をとらえていたのでしょうか。

秋来ぬと目にはさやかに見えねども

風のおとにぞおどろかれぬる

藤原俊志『古今集』

秋が来たというけれど、目には見えないが繊細な感性をもってみれば風の音などに気配を感じることができるといふことでしょうか。

すでに平安時代も立秋の日にこのような和歌を詠んでいました。

酷暑の日々が続いていますが、今年もおかげ横丁に、「よしず」が張られています。

よしずは、乾燥させた「よし」の茎を並べて、糸で荒く編んで作った簀です。よしずを引き渡して囲うことを「よしず張る」と呼びます。民家であれば、軒先に立てますし、海の家でも欠かせません。

葦簀張るガラスの火玉吹く職場

塚腰杜尚

犬小屋も葦簀の端に入れてやる

深野敦子

ガラス工房や犬小屋を詠んだ俳句からは、今では珍しくなったよしずが、いかに人々の暮らしに身近であったかがわかります。

おかげ横丁では職人長屋をはじめ、海老丸や豚捨、ART and CULTURE山徳、名産味の館から団五郎茶屋のあたりの通路がよしずで覆われています。そのよしずの下を通ると直射日光が遮られ、ほどよい日陰に。そして風を感じることができました。

葦簀茶屋海いくたびも色を変へ

山口誓子

葦簀茶屋で海を眺める俳人誓子も、きつと風を感じていたのではないのでしょうか。

文 千種清美

おかげの里便り

おかげ横丁

○ 伊勢の匠展、匠に教わる工作教室

かつて、お伊勢参りの旅をしてきた人々は神宮参拝を終えると、伊勢に来た証として、この地ならではの土産物を求め、持ち帰りました。
その土産物の多くが、様々な職人たちの技によってつくられた手仕事の品でした。
伊勢路には、そうした歴史の中で生まれ、今に伝わる伝統工芸の数々があります。

● 伊勢の匠展

匠展では、匠と呼ばれる職人たちが、ひとつひとつの手仕事でものづくりをした作品をご紹介します。

日 時／7月25日(木) ～ 8月16日(日) 10:00 ～ 17:00

場 所／伊勢路 名産 味の館2階「大黒ホール」

入 場／無料

● 匠に教わる工作教室

工作教室では、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いただけます。子ども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もいかがでしょうか。

日 時／7月25日(木) ～ 8月16日(日) 10:00 ～ 17:00

場 所／吉兆招福亭前 特設会場 ※時間は、体験内容により異なります。

8月7日(金) 伊勢擬革紙 万華鏡づくり・ミニ手帳づくり

8月9日(日)、10日(月) 伊勢一刀彫 千支彫り(未)

8月11日(火・祝) 伊勢紹刺し 木札・めじるしチャーム・フクロウのクリック

8月12日(水) 藤細工 猫型小物入れづくり・小物入れづくり・アクセサリづくり

8月13日(木) 伊勢根付 ペンダントトップづくり・ストラップづくり

8月14日(金) 藍染め ハンカチ染め

8月15日(土)、16日(日) 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

○ 立 秋 ～お盆～

秋立つ頃はちょうどお盆の時期。新暦になった時に7月15日前後をお盆にしたようですが、地方では農作業が忙しく8月のままでするところが多かったのです。日本では8月の十五夜に先祖を祀る祖霊信仰があって収穫物を捧げ感謝をする風習があり、それが仏教の盂蘭盆会と融合しお盆となりました。伊勢志摩のお盆は三度三度、仏壇にあげる食事メニューが全部違うので大変、昔は「盆の支度がえらいので志摩には嫁にやるな」といわれたほど。今でも残っているのは盆汁、七色汁とも言われ七種の野菜を入れた汁ものです。志摩では庭に精霊棚を設け、帰るところのない餓鬼たちのために供物を用意しておくそうです。

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。