

# tsuitachi 朔日 六月

kawaraban June

かわらばん



横丁かわら版

おかげ横丁

# 七夕の節句

日時／令和7年

7月1日(火)～7月7日(月)

10時～17時半

場所／おかげ横丁一帯



伊勢内宮前  
おかげ横丁

総合案内 電話 0596(23)8838  
三重県伊勢市宇治中之切町52  
<https://okage.yokocho.com>

## 江戸から続く七夕の節句

七夕行事は、二千年以上も昔に中国で生まれ、日本には奈良時代に伝わったとされています。そして、現在のように七夕飾りを立て、短冊に願い事を書く風習は江戸時代から始まったとされています。

おかげ横丁では、昔ながらの七夕飾りを店先に飾り、町全体で七夕の節句をお祝いします。笹竹のそばに短冊を用意していますので、皆さまも星に願い事をしてみてはいかがでしょうか。



## 七夕と梶の葉

七夕の夜、梶かじの葉七枚に歌を書いて、星に手向ける風習です。七枚は七夕にちなんだ数です。同音であることから、「天の川を渡る船の楫(かじ)となって願いが叶えられる」と信じられ、平安時代の貴族たちは梶の葉の裏に歌を書いたため、芸事の上達を願い川に流していたようです。



## 乞巧奠 きこうでん

「乞巧奠は、織女星にあやかって裁縫の上達をお祈りする行事として宮中で行われていました。庭先の祭壇に針などを供えて星に願いを込めます。

場所／おかげ横丁内



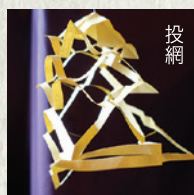
## 昔ながらの七夕飾りは七種類

今ではきらびやかな飾りが多く見られますが、昔から伝わる七夕飾りは7種類あり、その一つに願いが込められています。

- ① 短冊は、学問や書道、手習いの上達を願います。
- ② 投網(とあみ)は、豊漁を願います。
- ③ 吹き流しは、機織りや技芸の上達を願います。
- ④ 紙衣(かみころも)は、裁縫の上達を願います。
- ⑤ 折り鶴は、長寿を願います。
- ⑥ 屑籠(くずかご)は、物を大切にすることや清潔にする心が育つように願います。
- ⑦ 巾着(きんちやく)は、節約する心を育て、富貴を願います。



吹き流し



投網

## 索餅 さくべい

「索餅」は、そうめんの原型とも言われ、古代中国から奈良時代に日本に伝わった揚げ菓子で、小麦粉と米粉を練り合わせたもので、おこり(発熱)除けとして、七夕の節句に食べられていました。



## 七夕の行事食はそうめん

7月7日は七夕の節句であり、そうめんの日でもあります。季節の変わり目である節句には、旬のものを食べて邪気を祓い、無病息災を願うと良いとされます。

おかげ横丁の西の玄関口にある招福茶屋の「伊勢そうめん」を食べ、これから迎える夏の暑さを乗り切りましょう。「伊勢そうめん」は、100%三重県産小麦を使用した半生手延べそうめん、強い小麦の味と香りが特徴。そして、長さは約80cm。



写真はイメージです。

## 太鼓体験

芸の上達を願ったという習わしから、子どもたちに太鼓体験をしていただきます。

日時／7月5日(土)、6日(日)

11時の演奏終了後

場所／太鼓櫓

料金／無料

受付／当日11時10分頃～太鼓櫓にて

定員／10名程※先着順

対象／中学生以下(大人の方が付き添いで参加可)



## 職人長屋

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| 若松屋 「つまみあげ2種(青のり、イカ)」          | 540 円  |
| 傳兵衛 「季節のおすすめ野菜・果物」             | 時価     |
| 酒徳昆布「朔日おぼろおむすび」                | 300 円  |
| 伊勢醤油本舗「しょうゆ屋さんのおかかご飯」          | 400 円  |
| 伊勢ゑびすひらき屋「岩牡蠣(大)」              | 1800 円 |
| 横丁そば「朔日そば」(※0:00 から 8:00 まで営業) | 1200 円 |



岩牡蠣(大) 1800 円



おかかご飯 400 円



おぼろおむすび 300 円

## 朝市

神宮参拝時間午前5時〜午後7時  
伊勢には毎月朔日の早朝に  
神宮にお参りする習わしがあります。  
おかげ横丁では、朝粥や朝市で  
お客様をお迎えします。  
新しい月の始まりをおかけ横丁で  
ごゆっくりお過ごしください。



とうふや そら豆粥 800 円



おかげ横丁  
Instagram



おかげ横丁  
デジタル MAP

商店猫デジタルスタンプラリーの  
ご利用時間は  
朝 9:30 から閉店時間まで



赤福  
Instagram



五十鈴茶屋  
Instagram

## 来月(七月)の朔日餅「笹わらび餅」

笹で包んだわらび餅の食感をさわやかな香りとともにお届けいたします。  
よく冷やしてお召し上がりください。



◆お土産(消費期限は当日限りです)

|           |         |
|-----------|---------|
| 小箱 (6個入)  | 900 円   |
| 大箱 (10個入) | 1,500 円 |
| 化粧箱 (9個入) | 1,800 円 |

◆お召し上がり

|           |       |
|-----------|-------|
| 2個 (煎茶付き) | 400 円 |
|-----------|-------|

開店時間：午前 4 時 45 分

※状況により、開店時間変更の場合もございます。

【五十鈴茶屋本店 喫茶のご案内ー 7月1日ー】※朝5:00から営業いたします。

・黒糖水 ほうじ茶付き 1,000 円

きめ細やかな氷に、五十鈴茶屋特製の黒蜜をかけました。  
本わらび餅と、黒餡が入っております。

・節気菓子とお飲み物セット 1,000 円

節気ごとに移り変わる美しい伊勢路の風情を表現したお菓子です。



## 六月朔日メニュー

|         |                     |       |
|---------|---------------------|-------|
| すし久     | 鮎雑炊                 | 900 円 |
| 海老丸     | イサギの雑炊              | 900 円 |
| とうふや    | そら豆粥                | 800 円 |
| ふくすけ    | イサギとスナッブエンドウの天ぷらうどん | 700 円 |
| 団五郎茶屋   | 朝そばセット(まめのおにぎり)     | 700 円 |
| 五十鈴川カフェ | モーニングセット            | 700 円 |
| はいからさん  | あさりとトマトのリゾット        | 700 円 |
| 招福茶屋    | 福にゆうめんとじゃこミニ御飯      | 700 円 |

4 時 45 分から



## 鮎雑炊

すし久  
価格 900 円

鮎は別名「香魚」ともいい、味よし香りよし  
です。独特の旨味ある鮎を贅沢に雑炊で  
お召し上がりください。

※昆布は各テーブルに設置しております。