



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〜第二八七号〜

小雪 しょうせつ 十一月二十二日

柏葉筥

毎年十一月二十三日は伊勢神宮をはじめ、各神社で新嘗祭にいなめさいが行われます。そして、来年は天皇の即位後、初めての新嘗祭だいじゅうさいにあたる大嘗祭たいじゅうさいが皇居であります。その大祭で神前に供える食を描いた「大嘗祭神饌図しんせん」を先日、拝見。そこには木の葉を使った器がありました。米と粟の飯を納める「御飯筥おんいはこ」は、柏かしわの葉を縫い合わせて作られていたのです。

柏の葉は、五月の端午たんごの節句に柏餅を包むことで知られます。秋には色づき、磯巾着いそぎんちやくに包まれたような独特などんぐりがなります。枯れ葉になっても落ちず、新芽がでるまで長く枝に残ることから、子孫を絶やさない縁起のいい木、また葉が落ちないのは「葉守の神」が宿るからと神聖な木ともされてきました。実際に落葉するのは初夏で、「柏散る」は夏の季語になっています。

カシワの語源は、炊事に使うという「炊ぐ葉かし」から。食べ物を盛ったり、蒸したりするときに使ったのです。大きくて厚みがあり、葉のふちが波型であるため、使い勝手がよさそうです。大嘗祭では、この柏の葉を用いて、飯のほか、鮮物なまもの（甘塩鯛や烏賊いかなど）、干物ひもの（蒸鮑、堅魚かっおなど）、菓子（干柿など）の神饌を納める大小の筥、神饌を盛る皿（葉盤ひらて）が作られています。

大正四年の大嘗祭では、この柏葉の器を模した「柏葉筥形」ボンボニエール（小型の菓子器）が参列者の引き出物として製作されたほど。大嘗祭を象徴するものでもあるでしょう。

新芽が赤い種類は、アカメカシワと呼ばれ、五菜葉ごさいば、菜盛葉さいもりばの別名も。食物の保存も良くなるという葉の器。暮らしの中でも見直したいものです。

文 千種清美



おかげの里便り

おかげ横丁

○ 浮世絵復刻版～富吉郎の腕だめし～

おかげ横丁内「徳力富吉郎版画館」では、『浮世絵復刻版～富吉郎の腕だめし～』と題した特別企画を開催します。今回の特別展は浮世絵。

歌麿、北斎、広重など江戸浮世絵を代表する15名の絵師の浮世絵を見事に復刻させました。

富吉郎の感性と技を注ぎ込んだ「徳力版浮世絵」の世界をお楽しみください。

と き／11月17日(土)～12月9日(日) 10:00～17:00

ところ／おかげ横丁内「徳力富吉郎版画館」

○ 歳の市

しめ縄作りや餅つきなど、昔ながらの風習に触れる、お正月のことはじめ「歳の市」を開催いたします。家族揃って、お正月の準備をしてみませんか。

と き／12月15日(土)～28日(金)

10:00～17:00 ※催しによっては、開催日時が多少異なります。

ところ／おかげ横丁一帯

● しめ縄作り教室

と き／12月22日(土)～24日(月・祝) 10:30～、13:00～、15:00～

ところ／伊勢路名産味の館2階「大黒ホール」

料 金／2,000円

時 間／約90分

● もち花作り教室

と き／12月22日(土)～24日(月・祝) 11:00～16:00

ところ／伊勢路名産味の館2階「大黒ホール」

料 金／1,000円

時 間／約40分

五十鈴塾

○ 楽しい俳句

わずか17文字にいろいろなことを詠みこむ俳句。筆記用具さえあればいつでもどこでも楽しめる手軽な趣味。難しいことをいえば貴族社会で楽しまれていた和歌に始まり連歌、俳諧となり、芭蕉が芸術にまで高めた究極の短詩です。これを生み出したのが日本人であることは世界に誇るべきことです。日本語のリズムは知らず知らずに5・7・5になっているといわれます。つまり誰もが俳句を作る下地を持っているのです。いまや世界の人々が作る俳句、一度ぜひ作ってみてください。石井先生がわかりやすくノウハウを教えてくださいます。

と き／11月28日(水) 10:00～12:30

講 師／石井 いさお (俳人協会三重県支部長)

参加料／一般2,000円 会員1,500円

ところ／五十鈴塾右王舎

※お問い合わせ 0596-20-8251

五十鈴茶屋

○ 節気菓子

さざんか
山茶花

こし餡を山芋入りの練りきりで包み、色・味ともにさらりと品よく仕上げた、初冬の花の便りです。

じょうよ
みさか薯蕷

お酒と麴を加えた山芋の生地で、粒餡を包みました。餡の甘みにほんのり酒粕が香る、上品な味わいが特長です。

ざんなんもち
银杏餅

银杏の素朴な風味を生かして、粒餡とともに餅皮で包みました。そろそろ冬支度にかかる、里の晩秋を感じさせます。