



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〔第三二二号〕

寒露 かんろ

十月八日

GI三重の酒

近頃、日暮れが早く感じられるようになりました。昼と夜の時間が同じ秋分の日から日一日ごとに夜が長くなっていきますから、「夜長」を実感する頃でもあります。

伊勢神宮内宮では、十月一日に御酒がうるわしく作れるように祈る御酒殿祭が行なわれ、今、御酒の仕込みの真っ最中です。内宮の忌火屋殿では神宮神田で収穫された米を蒸し、神域内の井戸水と米麴でもって、十五日からの神嘗祭に供える御酒を作ります。神さまに御酒を供えるのは、米の文化の一つ。御酒がうるわしく醸されることを願わずにはいられません。

御酒殿祭には、三重県酒造組合の人々の姿もあります。この夏には、国税庁による地理的表示「GI」に三重の酒が指定されました。これは、フランス産ワインにボルドーやブルゴーニュなどの産地名がブランドとなっているように、酒造りに適した三重県の水を使用するなどの条件を満たした認定酒一一五銘柄に限り使うことのできる表示。三重の酒としてのお墨付きとあったところです。

国税庁はGI三重の酒について、「あたたかみがあり、滑らかな舌触りで、芳醇さが特徴。魚介類とともに飲む酒として発展してきた」と評価しています。なるほど、古くから魚介類を伊勢神宮や朝廷に献じてきた土地柄、御酒もそれに合うものが求められてきたのでしょう。魚介類を食べながらの食中酒に適した御酒です。

内宮前ふくりやうすいにある小さな酒蔵、伊勢萬。五十鈴川の伏流水を用いて酒造りを行なっています。内宮前の風土が生んだ御酒をいただきたくなる夜長です。

文 千種清美



おかげの里便り

五十鈴塾

○『宇治と山田の自治組織』

神宮の歴史や伊勢の郷土史に関心のある方は「宇治二郷年寄」や「山田三方」という名前に出会ったことがあると思います。

室町～江戸時代に神宮の鳥居前に成り立った宇治と山田の町。その自治組織の名称がそれなのですが、どこにでもある自治組織というわけではありませんでした。ここ神都ならではの独特の成り立ち、権限を有していた組織です。

なんせ徳川幕府は遠国奉行である「山田奉行」をわざわざ神領のギリギリ外において監視をし続けたくらいです。江戸時代の宇治と山田は政治も経済も御師たちが中心でした。

その御師たちが会議制で町を運営していたのです。伊勢ならではの歴史の1ページをのぞいてみませんか？

と き／10月21日(水) 18:30～20:00

講 師／山中 一孝 (豆腐庵山中代表取締役)

参加費／一般1,350円 会員850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

○節気菓子

なごりつき
名残月

山芋と葛を合わせた生地で粒餡を包み、すすきの焼印を押して、名残月を表しました。

てり は
照 葉

粒餡を中に包んだ、練りきりの紅葉。この時季らしい風情とともに、夕秋への想いがひとときわ高まります。

こすもす
秋 桜

浮島の生地に葛寒天と羊羹を重ねて、風の渡りに波打つ、コスモスの群れに似せました。