

## 「絵巻物」を読む 第2回～「一遍聖絵」①～

絵巻物のなかでも、もっとも多くの情報をもっているのが「一遍聖絵」。

14世紀前半の製作で、時宗の開祖一遍が約15年にわたって遊行するようすを描いています。

そこには、一遍の念仏による勧進法(踊り念仏)や道行く人々の処世法などが。

身分を問わず人と人との触れ合いが豊かな時代——「お月見」ものぞけるかな。

日時 9月21日(火) 18:30～20:00 参加費 会員 1,150円 ビジター 1,650円

場所 五十鈴塾右王舎 定員 20名

## 『「日本」に出会う』シリーズ 第19回

日本各地から地方色が失われています。そして、季節の風情や味覚までも。

つまり、日本文化を構成する多様性が失われつつあるのです。何をもって「日本らしさ」かというのも議論がわかれるところですが、

五十鈴塾が注目する「日本らしさ」に神崎塾長と出会いに行ってみたいと思います。

回数を重ねると、次々に繋げなければならない何かが見えてくることを期待して、歩いて・見て・話しあってみましょう。

## 十六夜に集う

その昔、月日の流れを知る方法は月の満ち欠けをもととする太陰暦といわれる暦がメソポタミアや中国で発祥しました。

月は人類にとって大切な存在、太陽の神が天照大御神ならば月の神は月読命、月を読む暦の神ともいわれています。

その月を愛でて楽しむことは平安時代からおこなわれてきました。月を見ながら歌を詠んだり管弦を催したり。

庶民が月見を楽しむようになったのは江戸時代になってからで、十五夜だけでなく一月遅れの十三夜も行事となりましたが、

月見に加えて五穀豊穡を祈る行事になっていったようです。

稲穂に似た芒を飾り、里芋や月見団子、柿やクリなど季節の果物を供えて豊作を祈りました。

それぞれの十五夜行事があるかと遠慮をして一日遅れの十六夜の月を神崎塾長と愛でてみたいと思います。

日時 9月22日(水) 18:00～20:30 参加費 会員 5,800円 ビジター 6,300円(食事・抹茶・菓子付き)

集合場所 おはらい町通り食事処「すし久」(18:00に直接「すし久」にお集まりください)

場所 杉風荘<sup>さんふうそう</sup> 定員 20名限定

## 伊勢流神楽の行方

講師 櫻井 治男 皇學館大学名誉教授

ある時期には日本人の6人に1人が伊勢参りをしたという江戸時代、お参りから宿、食事一切を一手に引き受けて仕切ったのは御師とよばれる人々。外宮内宮合わせて800家以上あり、莫大な権力と富を手にしていました。

明治になって廃絶されその痕跡はほとんど残っていません。今は神宮でおこなわれている神楽の奉納もその当時は御師の館などで催されていました。

今の神宮神楽は明治6年に宮内庁楽部の指導を受けた舞楽です。では御師の館でおこなわれていた神楽はどんなものだったんでしょう？

断片的に残っている絵図から推察すると湯立神楽をはじめいろいろあったようです。もはやその名残はどこにもないのでしょうか？

日時 9月27日(月) 13:30～15:00 参加費 会員 850円 ビジター 1,350円

場所 五十鈴塾右王舎 定員 20名

## 聖地巡礼その2 ～那智参詣曼荼羅～

講師 西山 克 京都教育大学名誉教授

熊野は古代より神秘的な聖地とされ、修験道の修行の場として知られていました。

平安中期になり末法思想が世に広まり、救いを求めて阿弥陀信仰が盛んになると、浄土の地としてクローズアップされ、天皇をはじめ貴族などが続々と参詣に訪れました。以来熊野信仰は大きく広まり、全国的なものとなってゆきましたが、その一翼を担ったのが熊野比丘尼といわれる女性たちの集団でした。

彼らは熊野信仰勧誘のために全国に散らばり、参詣曼荼羅を用いてわかりやすく絵解きをしました。中でも那智参詣曼荼羅は作例が最も多く、

今に残っているものも多くあります。この曼荼羅図を詳細に見ると当時の人々の生きざまがひしひしと伝わってくるようです。

曼荼羅図の第一人者である西山先生にじっくりとお伺いします。

日時 10月20日(水) 13:30～15:00 参加費 会員 1,150円 ビジター 1,650円

場所 五十鈴塾右王舎 定員 20名

## 関西料理はこぶの味がきめて ～こぶの味のうんちく学～

講師 村林 新吾 一般社団法人 未来の大人応援プロジェクト理事  
西岡 宏起 相可高校食物調理科専門調理師教諭

昆布は縄文時代から食べられていたらしいといわれていますが、記録の上で確認できるのは奈良時代です。

昆布も鰯もこのころから食卓に上っていましたが、出汁としての利用はずっと後のことのようにです。

昆布は親潮海流域で生育するもので、北海道と三陸海域が主な産地です。

最高級品の真昆布、オニコンブとも言われる羅臼昆布をはじめ利尻昆布、細目昆布、日高昆布などおなじみの名前が並びます。

出汁としての利用は安土桃山時代からで本格的になったのは江戸時代、北前船で北海道の産物が大阪に集まるようになってからです。

昆布の上品な味が京都を中心とした料理に欠かせないものとなり出汁文化が発展しました。

一方関東は鰯出汁が発達しました。江戸は北からの人間が集まり肉体労働がさかんな場所、食には塩が欠かせないもので濃い醤油味が好まれました。

昆布だしでは上品すぎるのと価格が高いためカツオの出汁が発展したようです。

ただし江戸も吉宗の時代になると経済が発展し大商人が出てきて味も関西風のもの好まれるようになり、昆布の出汁も出番が多くなりました。

出汁一つとっても世の中の動きと深い関係があるんですね。

今回は相可高校の生徒に繊細な昆布出汁の料理を作っていたらいて、食べ比べるという贅沢な講座です。

日時 11月23日(火・祝) 11:00～13:30 参加費 会員 3,500円 ビジター 4,000円(食事代含む)

場所 五十鈴塾右王舎 定員 20名