



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

（第二〇号）

立春

二月四日

五十鈴茶屋の節気菓子

赤福本店横の五十鈴茶屋がリニューアル。庭に面した吹き抜けの土間にテーブル席がお目見えしました。五十鈴茶屋は今年で開店三十年。これまでの座敷に、また新たな寛ぎ空間が加わりました。

そこでも開店以来の創作菓子「節気菓子」が味わえます。「節気菓子」は、一年の四季をさらに細かくした二十四の季節に分けた節気ごとに替わる生菓子で、一節気に三種類が作られます。この「暮らしのぞき箱」も二十四節気ごとの発行ですから、まさに同じ周期です。月替わりの菓子はほかにも聞きますが、三十年続いてきた節気替わりの菓子は珍しいもの。これまでに少しずつ変えてきたこともあり、すでにそのレシビは百種類以上を数えるといえます。

二十四節気の始まり、立春の菓子は、紅梅を思わせる淡いピンク色の「春の訪れ」、薯蕷饅頭の「白玉椿」、大地の息吹を表した三色のそぼろ餡の「早春」の三つです。

「一年ぶりですから、毎年、新鮮な気持ちで節気菓子を作ります。春の最初の季節ですから、彩も明るいですね。」と節気菓子担当の職人が話してくれました。伊勢路の風物、食、花…そして伊勢神宮の植物などをテーマに形、味、色を考案してきました。菓子作りの職人も節気菓子を作りながら季節を感じているようです。

良い菓子には、三つの味が大切といえます。

先味、中味、後味。まずは目で見て楽しい先味、食べて美味しいと感じる中味、最後に食べ終わった後、また食べたいと思う後味です。私も「春の訪れ」をいただいた後、梅を見たくなくなりました。これが後味だと得心しました。

神宮の山を望みながら、五十鈴川のほとりで二十四の季節を味わう、伊勢の節気菓子です。

文 千種清美

