



弥生だより

令和2年4月

弥生神社



いかがお過ごしてでしょうか。弥生神社では新緑が明るく境内を彩り、春の風が心地よく本々を揺らしております。

お参りも難しくなりましたこの頃。皆さまとのお縁を大切にしたいと、毎月弥生神社よりお便りをお届けすることに致しました。神社のおれこれや季節のお話、身近な植物のこと、手仕事のこと、お料理のこと、遠い国の文化のこと。これまでの行事のアルバムなどなど。

ページをめくりながら、ゆったりとしたひとときを過ごしていただけたら幸いです。

弥生神社



四月十一日、十二日は弥生神社例祭でした。
神職による祭典を行いました。
あわせて新型コロナウイルス感染症流行鎮静祈
願祭を斎行しました。

弥生神社の書写会／宗教・文化講座／ワークショップ

1月

12日 「大祓詞」書写会

13日・19日 ワークショップ「お守り袋作り」

25日 宗教・文化講座「インドの社会と宗教」

「インドからイスラームを見ると…」(近藤光博先生)



2月

2日 小さな手仕事の会「香袋を作ろう」

8日 「大祓詞」書写会

16日 ワークショップ「上巳の節句と雛人形作り」

23日 レクチャー＆ワーク「土馬ってなんだろう」(玉井ゆかり先生)



3月

1日 小さな手仕事の会「飾り結びを作ろう」

8日 宗教・文化講座「神道を考える」

「災害からの再生と神社」(黒崎浩行先生)

14日・20日 ワークショップ「ご朱印帳作り」





©Koichiro Wada

家財道具を記録した古代エジプトの史料のなかには、面白いことに家の扉が登場するものがある。木材が貴重だったので、木でできた扉も財産の一部と考えられたのだ。

古代エジプトでは家の扉や戸口まわり、さらには窓枠が赤く塗られることがよくあった。

強い力を持つと考えられた赤色が、悪いものを遠ざけると考えられたからである。



旧暦と二十四節気

旧暦は、太陽暦と太陰暦を組み合わせたもので「太陰太陽暦」といわれます。明治五年まで、長い間人々が暮らしの中で親しんできた暦です。旧暦では、月日は月の満ち欠けによる「太陰暦」で定められていました（新月の日が毎月一日）。

そして季節の変化の指標とするため、太陽暦の一年を四等分した春夏秋冬のほか、二十四等分した「二十四節気」、七十二等分した「七十二候」が使われていました。

二十四節気によれば一年は立春から始まり、春分、夏至、秋分、冬至の「二至二分（にしにぶん）」に春夏秋冬それぞれの盛りを迎え、大寒で締めくくりとなります。立春、立夏、立秋、立冬がそれぞれの時期のはじまりで「四立（しりゅう）」と言い、二至二分と合わせて「八節」といわれます。

季節の移ろいの中で、人々は身のまわりの自然を肌で感じながら暮らしの中に取り入れ、農作業や年中行事や祭りごとのサイクルをつくり、旬の材を使った食や衣、和歌や物語まで様々な文化を育んできました。二十四節気と七十二候の表現にはそんな人々の感性と営みが表れています。

今回は二十四節気、七十二候のうち、新暦の四月半ば以降にあたる「穀雨」と「立夏」、その期間にある初候から末候までをあげてみました。

穀雨

こくう

(新暦 四月二十日～五月四日頃)

「春雨降りて百穀を生化すれば也」*



穀雨は『五穀を潤す雨が降る』という意味。春の暖かい雨が降って穀物の芽が伸びてくる季節。

「八十八夜」：立春から数えて八十八日目の夜。「米」は八と十と八の字を重ねていることから、縁起のいい農の吉日といわれている。

初候： 葭始生（あしはじめてしょうず） 四月二十日頃

水辺の葭が芽吹き始める頃。

次候： 霜止出苗（しもやみてなえいずる） 四月二十五日頃

霜が降りなくなり、苗代で稲の苗が生長する頃。

末候： 牡丹華（ぼたんはなさく） 四月三十日頃

牡丹が大きな花を咲かせる頃。

【旬の野菜】 新ごぼう、よもぎ、こごみ

立夏

りっか

(新暦 五月五日～五月十九日頃)

「夏の立つがゆへ也」*



*『こよみ便覧』江戸時代の暦の解説書より。

夏の気配が現れてくる頃。この日から立秋の前日までが夏。

初候： 蛙始鳴（かわずはじめてなく） 五月五日頃

蛙が鳴き始める頃。

次候： 蚯蚓出（みみずいずる） 五月十日頃

みみずが地上に出てくる頃。

末候： 竹筍生（たけのこしょうず） 五月十五日頃

たけのこが出てくる頃。

【旬の野菜】 にんじん、たけのこ（真竹）

(参考) 矢嶋文子『旬のやさい歳時記』（平成二十六年）主婦と生活社

白井名大『日本の七十二候を楽しむ―旧暦のある暮らし―』

(平成二十五年) 東邦出版

自宅で

小さな手仕事の会

カラフルマスク作り



毎月の初めに開催しようとはじまりました「小さな手仕事の会」。二月は絹布と刻み香で香袋を縫って作り、三月は江戸打ち紐を使って結びの飾りを作りました。

そして四月の会は、カラフルなガーゼ布を縫ってマスクを作ろうと企画しておりましたが、残念ながら新型コロナウイルス感染症の感染拡大を受けて中止になりました。

それならば、こんな時こそご自宅で手仕事の時間を楽しんでいただこうと、マスクの材料を郵送でお分けすることに。

ご案内したところ、地域内外北海道から沖縄まで、お顔馴染みの方から初めましての方まで八十件を超える御希望をいただき、三セットずつお手紙とレシピを添えてお送りしました。

申込の段階からメールやお便りを通して皆さまと交流することができ、自粛生活のしんどさや不安、励ましや感謝の気持ちも届けてくださいました。

そして、綺麗に丁寧に工夫を凝らして作られたマスクの画像をSNSでアップしたり送ってくださったり。作品を拝見

するのが楽しみでした。手仕事のご感想やご家族と楽しんだ様子が綴られたメッセージも嬉しく拝読しました。

これからも手仕事を通しての皆さまとの出会いと交流を楽しみにしております。

小さな手仕事の会

四月五日（日）午前十時より

午後二時より

一時間から二時間ほど。

今月は

ぶきっちょよさん、めん

どくさがりさんでもて

きる四角い簡単マスク

を、カラフルなガーゼ

布を縫って作ります。



弥生神社

自宅で

「手仕事の会」参加の皆さまより



お山の針仕事・1



©Karin Nakamura

— Karin Needlework —



Karin Needlework の看板 (屋号)

右ページの作品は、王立刺繡学校での最初の課題。

小さい頃からクロスステッチなどをしていましたが、本格的に刺繡を始めたのは高校卒業後に父の故郷であるイギリスに渡ったときです。英国王立刺繡学校に通い、イギリスの伝統刺繡の技法を学びました。

他にもイギリス滞在中には叔母にクロッシェ（かぎ針編み）を教えてもらったり、数か月デンマークに飛んで手工芸学校へ行ったりして、色々な手工芸を学ぶ機会がありました。ヨーロッパの工芸は華やかながら優しい色の組み合わせが多く、見てもやっぱり楽しいものでした。5年ほど経ったところで、やっぱり南アルプスの山が恋しいと帰国し今に至ります。

ヨーロッパの暮らしの中のアイデアを取り入れたり、長野の山奥の自然をモチーフにしたり、作りたいものを作ってみる毎日です。生活を彩り、季節を感じられる作品をみなさまに紹介していきたいと思います。

はじめまして。Karin Needlework 中村鹿林です。

長野県大鹿村の小さな集落に住みながら、刺繡の作品をつくったり教室をひらいたりしています。それから編み物も好きで毎日何か編んでいます。家には山羊、鶏、猫、加えてもうすぐ二才になる息子がいて、賑やかですがのんびりとした生活を送っています。



Karin Needlework

<https://karin-needlework.tumblr.com/>

弥生神社

御朱印帳

春、新しい御朱印帳を作りました。



弥生神社の御朱印帳、春バージョンが完成しました。表紙の布地は春らしい花柄の絹布と、薄手で光沢のあるコットンのリバティ布を取り入れました。うさぎや犬や鳥といった動物柄も登場です。

季節ごとに選んだ布は、カットして作り手さんに託します。その間、神社では御朱印帳を入れる袋を縫います。ちなみに袋に使う裏布や江戸打ち紐も一組ずつ色の組み合わせを考えて選んでいます。

御朱印帳の作り手さんに、どんなことに気をつけて作っているのか伺ってみると、「奉書紙を一枚一枚折るところから、糊付けして蛇腹にし、裏表の厚紙に布貼りをする、すべての行程で丁寧に作業するようにしています。細部まで神経を使うので、調子が悪いと感じるときは手を付けません。」というお答えが。

それから、表紙に使う布地が様々なので作業の仕方が違ってくると思います。「まずは布ごとに性質を見極め、糊の量



を微妙に調整しています。リバティ布のように薄手で表紙の紙が透けてしまう布は、布の下に紙を貼るようになっています。そうすると風合いが柔らかくなります。」
こんな工夫があって、一点ものの御朱印帳が綺麗に仕上がるのがわかります。
「作ったものを、どなたかが使ってください」ということが嬉しく、そのことを考えて作っています。」

こんなふうに話してくださった作り手さんにも支えられ、少しずつ奉製しております弥生神社の御朱印帳。季節ごとにお楽しみいただけるよう紹介します。

さつまいもとラムレーズンの焼き菓子



24×13cm 角型一個分

さつまいも生地

さつまいも 中一本（400g 前後）

レーズン 100g

ラム酒 50g

砂糖 40g

バター ひとかけら

餅粉 60g（白玉粉でも可）

（お好みで）シナモンパウダー・クローブパウダー

粗く砕いたナッツ類（クルミ・アーモンドなど）

そぼろ生地

無塩バター 50g

卵黄 1個分

砂糖 50g

薄力粉 100g

一日家に居られる日には、気を遣わない焼き菓子を時間をかけて仕込んでみましょう。

さつまいも生地の分量は目安です。芋の甘さを見て、お好みで合わせていただいてもかまいません。



前日ー

レーズンをラム酒に浸しておきます。

バターは室温に戻しておきます。

(暑い日であれば薄力粉を冷やしておくともよいでしょう)

型にオープンシートを敷いておきます。



1

洗ったさつまいもをアルミホイルで包み、180度のオーブンで一時間焼き、そのまま予熱で30分放置します。



2

さつまいもを焼いている間に、そばろ生地を作ります。

泡立て器でバターをクリーム状に練り、砂糖を加え白っぽくなるまで攪拌し、卵黄を加え、均一に混ぜます。

ドレッジ・カード等に持ち替え、粉をふるい入れ、そばろ状になるよう切り混ぜます。

袋に移し、冷蔵(冷凍保存も可能)しておきます。



3

さつまいもをむき、砂糖・バターを混ぜ、さらに餅粉・シナモン・クローブを合わせます。レーズンをラム酒ごと加えざっくりと混ぜます。



4

型にそばろの半量を敷き詰め、180度のオーブンで15分ほど、色付くまで焼きます。砕いたナッツを散らし、さつまいも生地を敷き詰め、ならした表面に残りのそばろ生地を散らします。

5

オーブンに入れ、途中生地が色付いたら上にアルミホイルをかけ、計40分ほど焼きます。完全に冷まし、一晩置いてから切り分けます。



生地が馴染んだ翌日以降の方が美味しくいただける、長い休みに嬉しい焼き菓子です。
バナラアイスを添えた盛り付けもお勧めです。



山椒の新芽



四月初旬、弥生神社の境内にある山椒の木の枝から、新芽が次々と顔を出します。いわゆる木の芽です。木の芽は毎年煎り煮にして、行事の時にお出しするお茶菓子のおにぎりに添えています。境内の斜面に足を踏ん張り、枝先の実を取らないように、枝のあちこちにある棘と戦いながら、今年もせつせと新芽を摘み採りました。今回はこの弥生神社特製、木の芽の煎り煮の作り方をご紹介しましょう。

摘み採った新芽はざつと洗い、水気を切ります。アク抜きのため、軽く塩を振り、水気が出るまで乾煎りします。出てきた水分をしっかりと絞り、ザルに広げて冷まします。（この状態で冷凍保存をすると、好きなききに味付けして使えます）

この乾煎りした新芽に、弥生神社では多めの酒と醤油を加え、煮詰めています。すっきりと香りのよい新芽は、冷凍保存ができ、筒ご飯や煮物やお弁当のおかずにもぴったり。今年もまた行事のお茶菓子に添えられたらと、たくさん作りました。

ちなみにこのレシピは、栃木県日光市の山内というところで聞いたもの。木の芽の食し方、地域によっていろいろな方法がありそうです。



野草の手紙

草たちと虫と、

わたし

小さな命の対話から

ファン・デグオン
清水由希子（訳）

本書はいわれのない罪で十三年もの獄中生活を送った著者が、「人生を豊かにしてくれる獄中の同志」である草たちとのエピソードを妹に書き送った手紙である。あたたかくユーモアも散りばめられた日記のような哲学書のような手紙。

著者は雑草と呼ばれる草たちを美味しくいただく。ヨモギ、ウツボグサ、菊の花、アニスの種を調合した茶、タンポポ、マツヨイグサ、アカザ、イヌヤクシソウ、スマレなどを混ぜた水キムチ、南瓜の葉と花の蒸しもの、十種類以上の草を煮込んだジャムなど。そして草や昆虫を細部まで観察し、美しい線描画に描いていく。

ひざを折って視線を変えると見えてくる複雑な生命の宇宙との交歓。こうした日々のなかで、人生の意味や社会について新たな視点を得ていく。気温が二十五度を超える七月になったとたん急激に成長するスペタリアの芽からは、人もまた個々の成長の時期があるのだと気づかされるといふように。

著者にとつての「草に生かされた」日々の記録は、私たちにも新たな見方をもたらしてくる。読後には日常のありふれた景色が少し違って見えるだろう。

私たちの祖先もまた植物たちの恩恵にあずかり薬や衣食住にも生かしてきた。生命への感謝とともに、その知恵と技は伝えられてきた。今この環境にいる私たちは未来の人たちにどんな「手紙」を残せるのだろうか。

権禰宜 池田（奈）