

地の利に恵まれた加太の浦

絵と文・熱田親憲 題字・熱田泰華

紀伊・房総

くろいお物語

◇32◇

終わりの見えないウクライナ侵攻が続く。扱いになるという。3月3日の桃の節句の淡染症の流行は下火に向かっている。5月からは、こどもの成長と

健康を願うひな流しの神事が例年通り行われた。10年ほど前に訪ねたとき、全国から供養のため集められたひな人形のうち、何百体かが海沿いに女性参拝者により小舟に担がれて橋まで運ばれる「渡御」

は見事であった。主祭神が神功皇后、大己貴命、医の神・少彦名命がまつられ、安産や婦人病の快癒を願う女性方の信仰を集めている。1年に4万55万体のひな人形が集まるといふ全国的行事がここ加太で行われるのはなぜかと、門前に構える老舗旅館「大阪屋ひいな湯」の利光伸彦社長に尋ねると、地理的

条件として次の説明があった。「平安から鎌倉時代にかけて隆盛した修験道の西方極楽浄土信仰や、仏教の西の阿弥陀信仰から四国方面に旅する人が増え、遍路の道として、時には参勤交代や観光の公道として、潮待ちのできる海岸は入江のある砂浜でなくてはならず、加太は好条件だったのである。流通のできる港と

「旅館大坂屋は約200年前の江戸末期に誕生、20年前に隣接の老舗旅館を吸収、17年前に『大阪屋ひいな湯』としてリニューアルしました」

「夕食を頂くまえの配膳で、味わう料理より見せる料理という印象を受けたのですが、料理長の肝いりです」

船の潮待ちの浜と宿

条件として次の説明があった。

「平安から鎌倉時代にかけて隆盛した修験道の西方極楽浄土信仰や、仏教の西の阿弥陀信仰から四国方面に旅する人が増え、遍路の道として、時には参勤交代や観光の公道として、潮待ちのできる海岸は入江のある砂浜でなくてはならず、加太は好条件だったのである。流通のできる港と

「海幸、陸の幸を分かした『日本料理』を世界に広めるため、外国籍の料理人を育てて海外に日本料理店を開く支援をしたいと思

「海幸、陸の幸を分かした『日本料理』を世界に広めるため、外国籍の料理人を育てて海外に日本料理店を開く支援をしたいと思

加太の港



「海幸、陸の幸を分かした『日本料理』を世界に広めるため、外国籍の料理人を育てて海外に日本料理店を開く支援をしたいと思

「海幸、陸の幸を分かした『日本料理』を世界に広めるため、外国籍の料理人を育てて海外に日本料理店を開く支援をしたいと思

「海幸、陸の幸を分かした『日本料理』を世界に広めるため、外国籍の料理人を育てて海外に日本料理店を開く支援をしたいと思

「海幸、陸の幸を分かした『日本料理』を世界に広めるため、外国籍の料理人を育てて海外に日本料理店を開く支援をしたいと思