



はらまる通信

HARA



TSUSHIN

VOL.63



ちよつとのんびり コーヒーブレイク

はらの寺社仏閣・ご朱印巡り〜②昌原寺〜

今月は「昌原寺」です。先月号で間違えて、昌源寺と書いてしまい、ご指摘のお電話を頂きました。ありがとうございます。昌原寺は、実家の本家のお墓があり、私にとってとても縁のあるお寺です。それで漢字を間違えてしまうとは、お恥ずかしい限りです(笑)では、「七面さん」こと、昌原寺の開かれた経緯や御朱印を紹介したいと思います。



みどりさんのおすすめレシピ

和風ロール白菜の作り方

ひき肉を白菜で巻いて、和風のとろみあんできんぴらで頂く一品です。油揚げの食感がいいアクセントになってとても美味しいです。是非お試し下さい。



材料 (2人前・4個)

- 白菜 大きい葉4枚、塩 適宜、ニラ 数本、油揚げ 2枚
- ひき肉あん 豚挽き肉 50g、塩コショウ 少々、鶏がらスープの素 小さじ1
- ごま油 小さじ1、醤油 小さじ1、にんにく 1/2かけ、しょうが にんにくと同量
- スープあん 水 300cc、水溶き片栗粉 大さじ3、醤油 少々
- 和風だしの素 小さじ1

作り方

- 白菜を柔らかくなるまで塩茹でし、茹で終わったらキッチンペーパーで水切りします。
- 油揚げの端を切り落として、開いて2枚に分けます。(4枚の油揚げにします。)
- にんにくとしょうがをすりおろします。ひき肉あんをボールに入れかき混ぜます。油揚げの切り落とした端も細かく刻んで、ひき肉あんに入れてしまいます。
- 白菜を広げて油揚げをのせ、さらにその上にひき肉あんをのせて巻きます。煮崩れないように、ニラで結びます。
- 熱した鍋にごま油をひいて、④を焼きます。焼き色が付いたら水をいれ 10~15分煮立たせます。
- 醤油と和風だしの素をいれさらに煮たら、最後に水溶き片栗粉でとろみをつけて完成です。

1615(元和元)年、渡辺本陣に徳川家康側室の養珠院お万の方が宿泊した時に、近くの小庵にてお題目を唱える声がしました。地主庄司七左衛門は名主で本陣の渡辺八郎左衛門を連れて小庵に行くと養珠院が熱心にお題目を唱えていました。その姿に感動した名主と地主はこの場所に寺を作ることを約束しました。そしてその7年後、徳川幕府より朱印状を受け、三島市の妙法華寺より僧侶を迎え昌原寺は完成しました。落成式のときに駿府城を通して養珠院から贈られた御真影(自点眼尊影)が寺宝となっています。



七面さんと呼ばれるゆえんは、本堂に向かって左側に七面大明神が奉られているため。七面大明神は、七面天女とも呼ばれ日蓮宗系において法華経を守護するとされる女神。七面天女は、当初日蓮宗の総本山である身延山久遠寺の守護神として信仰され、日蓮宗が広まるにつれ、法華経を守護する神として各地の日蓮宗寺院で祀られるようになったそうです。今回は「天神さん」こと「西念寺」のご朱印を紹介させていただきます。次回もお楽しみ下さい。



あなたの住まいるパートナー ホームウェル トップワークス



株式会社トップワークス
〒410-0311 静岡県沼津市原町中2-7-2
TEL(055)967-6166 FAX(055)967-7933

0120-54-6166

<http://www.topworks.org>

地域で生産されたものを、地域で消費。

JAなんすん 原産直市

原地域の30人の生産者が、季節に応じた「旬」の野菜を、毎週土曜日の朝8:30より、なんすん原支所北側にて販売しています。

鍋に入れる野菜、大根・白菜・ねぶか・春菊がはじめました。

是非手にとって、はらの旬を感じてください。

原産直市生産者一同



白菜を研究する。

白菜は英語でチャイニーズキャベツといい、日本に明治初年に入ってきました。白菜は種類のにはキャベツの仲間となっています。キャベツと同様、結球する品種と結球しない品種がありますが、日本で普通に白菜と呼ぶのは結球または半結球するタイプです。日清・日露戦争に従軍した日本の農村出身者の兵士が大陸で白菜を初めて食べ、その大きさや味に感心したのが全国的に広まるきっかけになったそうです。

良い白菜の見分け方は、重量感があり、まきが締まっているもの、根元の切り口が新鮮なものを選びましょう。半分にカットされたハクサイの場合、切り口の中心部分が盛り上がっていないものが新鮮です。中心部分は切られた後も成長を続けるので、時間が経つと盛り上がってしまいます。

◎当日出品する野菜が、お天気によっては多少変わることがありますが、ご了承下さい。

11/19・26 12/3・10・17

大根・柿・みかん・ほうれんそう・白菜・ねぶか・春菊

さつまいも・さといも・こかぶ・ブロッコリー

葉ネギ・菊・赤飯・五目ずし・キャベツ・にんじん

たくわん・手作りこんにやく・お茶・新米・味噌・漬物・お餅

干物・塩辛・海苔(第2・4土曜日)

※原産直市は、エコロジーな環境を応援します。買い物袋は持参してください。

住まいのワンポイントアドバイス

整理収納
アドバイザーの
ひとりゴト⑦

前号では、モノに対する考え方を見直すお話をさせて頂きました。特に「一生モノ」に対する考え方はとても大事だと思います。余談ですが、先日結婚式の引き出物でカタログをもらったので、妻と何をもらうか選んでいました。壁掛け時計やネクタイ・ビジネスバックなどが欲しかったのですが、どれも「一生モノ」になるなあと思い、慎重に実際に目で見てそれらを選ぶことにして、今回は消えモノである食料品にしました。私生活でも一歩ずつですが、整理収納を進めて行こうと思います(笑)

今回は「モノと人間の関係」について書きます。

モノと人との関係を整理するために4つの区分に分けてみたいと思います。

アクティブ状態・・・人とモノとの関係がもっとも活性化している状態で、人がモノを製作者の意図通りに使用して、人の生活に役立つようにその本質をいかんなく発揮している状態です。特別な思い入れのある時計とその持ち主の関係は、まさにアクティブ状態といえると思います。人間関係でいうと、親友みたいなもので、関係が非常に活性化していて良い状態だと思います。

スタンバイ状態・・・例え皆さんがアクティブな状態が好きだとしても、今着ている洋服を着続けるといえることはありません。ほかにもいろいろ洋服をお持ちで、その時の気分で楽しまれると思います。今着られていない洋服はタンスの中にしまわれていると思います。これをスタンバイ状態と言います。モノがすぐに活かされるように待機している状態のことで、「あれ?あの洋服どこにしまっていたかなあ?」というのとは違います。迷うことなくすぐに取り出せるための準備ができている状態とも言えます。

プロパティ状態・・・「あれ?どこに行ったかなあ」と探し物をしなければ使えない状態をプロパティ状態と言います。プロパティは「所有」を意味し、ただ持っているだけという意味合いで使っています。実は何も意識しないで暮らしていると、収納の中身の6割以上がプロパティ状態になっていると言われています。

スクラップ状態・・・モノが活かされることもなく廃棄を待つ状態がそうで、いわゆるゴミです。

上記の4つの区分は人の個性によってクセやパターンが表れます。次号は続きをお話します。

