



はらまる通信

HARA

MARU

TSUSHIN

VOL.67



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～⑥清梵寺～

今月は「清梵寺」です。お地蔵さんの愛称でなじみの深いお寺です。今まで紹介した原のオーソドックスな寺院と違って、建物のフォルムが独特で面白いです。12年前の平成12年に、この清梵寺の地蔵菩薩が約5百年ぶりに完全修復されていたのをご存知の方も多と思います。金色に輝く美しいお地蔵さん。では、清梵寺をご紹介します。



みどりさんのおすすめレシピ

たけのことひき肉のオープン焼きの作り方

旬のたけのこにひき肉をのせて焼くだけのいたってシンプルな一品です。食感の良いたけのこに、ジューシーなひき肉が合わさると、ナイフとフォークを使って食べるボリュームある一品になります。是非お試しください。



材料 (2人前)

たけのこ(下茹でしたもの) 15cm程度の大きさ、ひき肉 120g
塩 少々、コショウ 少々、ピザ用チーズ 1枚、しょうゆ 適宜

作り方

- ①たけのこを半分にタテに割り、節の仕切りの部分に切り込みを入れて、ひき肉を乗せやすくする。
- ②ひき肉をたけのこに乗せ、塩・コショウをふる。
- ③200度に予熱したオーブンに入れ、15分焼く。
- ④半分に切ったチーズを乗せ、さらに5分焼けば完成です。

※しょうゆを少しかけて食べると美味しいです。お好みでわさびもお試しくささい。

今からおよそ1200年前、安房の国に帰国途中の勤王長者がこの地で息を引き取り、大きな塚に葬られました。そして、この地を大塚と呼ぶようになったといわれています。この長者の死を知らされた妻は、梵貞尼という尼になり、夫の死んだ原宿を訪れお墓参りをしました。このとき休ませて戴いた網元の網に亡き夫が朝夕拝んでいた一体の地蔵菩薩がかかりました。これを聞いた網元は心を打たれ、自ら清信禅居士と号し、梵貞尼と力を合わせて、お堂を建て地蔵菩薩の尊像を安置しました。そして、この地に山号を得萬山と号し、清信、梵貞の二文字を取り「清梵寺」というお寺を建立しました。

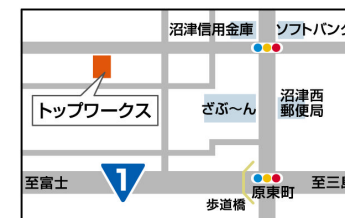


このお地蔵さんがいつ頃造られたか確かな文献はありませんが、修復時に後頭部内から出てきた文字から「文亀2年」を読み取ることができ、ちょうど5百年ほど前の室町時代末期、戦国時代にかかる1502年には存在していたことが確認されたそうです。1573年と記した文献には無色と書かれていたので、金色の美しいお地蔵さんの姿は「彩色あり」と記された1502年以来だそうです。

予定していた6寺院の紹介も今回で終わりましたが、寺社を回るのが楽しかったので、今後ははら地域周辺寺社の御朱印を集めようと思います。次号もお楽しみに。



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8:00より、なんすん原支所北側にて販売しています。

今年は桜の開花が遅れましたが、例年通り沼川沿いの桜並木も綺麗に満開となりました。美しいこの景色を見ると春が来たなと感じますね。はらの旬を感じに産直市にいらして下さい。

原産直市生産者一同



たけのこの選び方を研究する。

形も大きさもまちまちで選びにくいたけのこも、手に持ってみると、重さにバラツキがあります。大きくても軽い物は避けましょう。ずんぐりした中型の物で、持って重みのある物を目安にし、皮のうぶ毛を見ます。つやつやした褐色で密生していれば良い物です。乾いてしおれた感じの物は、時間がたった物です。

次に穂先を見ます。ほんの少し黄色い部分が閉じ加減についていますが、育ち過ぎた物は、黄色より緑がかかった色になり、勢いよく伸びています。こうなると、えぐみが強くなりますので注意して下さい。

最後に切り口を見て、白くてみずみずしければ新鮮な物です。茶褐色に変色した物は、避けましょう。

◎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。

4 / 2 1・2 8 5 / 5・1 2

雑柑・ほうれんそう・菜の花(からし菜)・みつば・古根しょうが

せり・エシャレット・たまねぎ・じゃがいも・たけのこ

葉ネギ・キャベツ・にんじん・水菜・スナックエンドウ・トマト

赤飯・たくわん・手作りこんにゃく・お茶・お米・味噌・漬物

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下さい。

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
ひとりゴト番外編

前回から「整理・収納スキルの5つの鉄則」をご紹介しましたが、突然で申し訳ありませんが、番外編として、「整理収納アドバイザーによる地震への備え」のお話を書きたいと思います。というのも、先日三島市で行われました仙台市在住の整理収納アドバイザーの方の講演を聞いてきまして、生の声で感心することが多く、ご紹介したいと思ったお話がいくつかあったからです。気まぐれですみませんが、お付き合いください。

防災を考えたモノの定位置決めと収納方法

地震があつて、自宅で起こったこと。それは、収納ダンスが倒れて廊下が通れない。飛散物が引っかかってドアが開かない。食器棚のものがキッチンの中に飛散し入れない。といったことだったそうです。それによるガラスの割れや飛散も起こり、震災のケガ原因の7割が上記由来のものだったそうです。家具家電の転倒防止対策は必須ですが、それと同時に安全性を考慮した家具配置や防災を考えたモノの定位置決めと収納方法が必要だと痛感したそうです。避難経路になる場所には転倒しそうな家具を置かない。避難時に持っていくものなどは、玄関収納や車の中に入れておく。倒れてもファイルや本などが飛散しないように小分けファイルボックスを利用する。など、地震後をイメージした整理収納管理が減災につながると仰ってました。

食料品の備蓄と管理

被災された方からとったアンケートで、被災前に準備していたものと被災後に必要だったものをお聞きしたところ、被災前は①懐中電灯・ろうそく②携帯ラジオ③カセットコンロ、被災後は①非常食・飲水②懐中電灯・ろうそく③携帯ラジオだったそうです。被災現場では、食料の確保がどれだけ難しいことが分かります。その当時の事を聞くと、避難所に行っても食料の備蓄が足りなく、乾パン2個だったとか、スーパーなども営業していましたが、商品棚の転倒とスプリンクラーの作動で店内は雑然としていて、希望の商品5つまで店員に伝え、それを探してきてもらうといった状態だったそうです。値札のない商品の金額を調べて、手計算で会計していたので、お客様の長い行列が切れなかったそうです。

インターネットで、「農林水産省 新型インフルエンザに備えた家庭用食料品備蓄ガイド」という資料を手に入れることが出来ます。普段食べられない食品は、被災時でも敬遠しがちになってしまうそうです。備蓄ガイドを参考に食べながら更新していく備蓄と収納を検討してみてください。また、備蓄ガイドを手入れたい方は弊社までお越しいただければコピーですが差し上げます。

