

Soto/ 凛

TAKE FREE

ご自由にお持ち  
帰りください

涼やかにいこう！

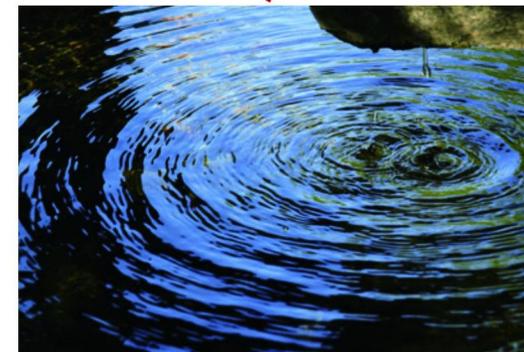
RIN

vol.31

〈特集〉ことばはじめ  
奈良

〈表紙〉左上 興福寺 南円堂、右上 左下 第一次大極殿、右下 興福寺 五重塔

ほとけのことば  
B\*phrase



©Taka

欠けている足りないものは音を立てるが、  
満ち足りたものは全く静かである。  
愚者は半ば水を盛った水瓶のようであり、  
賢者は水の満ちた湖のようである。

ブツダ

出典 | 「スッタニパータ」

凛 31号

【編集・発行】曹洞宗近畿管区教化センター・曹洞宗近畿管区布教教化推進会議 <http://www.soto-kinki.net>  
〒652-0805 兵庫県神戸市兵庫区羽坂通2丁目1 八王寺内 TEL 078-579-8480 FAX 078-579-8481 ✉center@soto-kinki.net

Special Thanks / ももしき(特集協力) 編集協力 / 五木のどか

# ことはじめ 奈良

「大化の改新ムツカシイ」  
710<sup>45</sup>

「ナント見事な平城京」、

学生の頃に丸暗記した歴史の年号。

いくつになっても忘れません。

奈良は日本の諸もろの始まりどころ。

仏教が伝来し、国家体制が築かれ、

最初に都が開かれたのも奈良。

様々な建築様式がいち早く渡来し、

今では世界遺産となる寺院や仏像、

史跡などが県内随所に点在します。

いにしえの都・奈良をめぐり、

「和」の国に想いを馳せてみませんか。



## 奈良県民にとってのヒーローは聖徳太子



### EPISODE

#### 「厩戸皇子(うまやどのみこ)」

574年、聖徳太子は用明天皇を父に、欽明天皇の第三皇女にあたる穴穂部間人皇女を母に、天皇の第二皇子として生まれました。

身重の皇后が、馬小屋の前を歩いておられるとき産気をもよおし生まれたことから、「厩戸皇子」の名が付いたと云われます。

#### 聖徳太子の活躍

593年、日本初の女性天皇・推古天皇が即位すると、甥の厩戸皇子は19歳で摂政に就任。仏教興隆に尽力し、斑鳩宮を造り、冠位十二階を定め、十七条憲法を制定、遣隋使を派遣するなど後世に残る偉業を果たしました。

#### 聖徳太子がまとめた「十七条憲法」

604年に厩戸王によって作られた十七条憲法は、当時の役人の心構えを説いた日本最古の憲法です。「和を以て貴しと為し～」の第一条に始まり、第十条「忿を絶ち瞋を棄て人の違ふを怒らざれ～」など、私たちにも響く内容です。

※「聖徳太子」という名称は、厩戸王の没後に偉業を称えて使われるようになりました。

#### 仏教伝来と奈良

西暦五三八年(諸説あり)に百済の聖明王から欽明天皇に、仏像や經典を献上されたことが、日本の仏教の始まりとされています。

天皇の命を受け、蘇我稲目は奈良県明日香村「向原の家」に仏像を祀ります。  
そがのいなめ

が、物部尾輿は、蔓延する疫病は日本の神が外国の神の化身である仏像を祀ったことへの怒りの現れとして仏像を処分し、仏教の排除を主張しました。

#### 国造りの

#### 拠点となった飛鳥寺

疫病の流行は仏教伝来が由縁か否か、宗教対立は武力衝突を生み権力闘争が繰り返されました。

五八七年、勝利した蘇我馬子は厩戸皇子(後の聖徳太子)と共に、仏教を基盤に国造りを進めます。拠点とすべく建立したのが「飛鳥寺」でした。渡来人の技術を用い大陸文化を映す華やかな寺院。これまでも一線を画す最新の建築様式が多用されました。

#### 法隆寺

六〇七年、厩戸王(聖徳太子)は父・用明天皇が果たせなかった「法隆寺」建立を、推古天皇と共に完成させました。飛鳥時代に建てられた日本最古の木造建築である法隆寺。現存する建物は六七〇年の消失後、現在の地に再建されました。







## 鹿と奈良漬

明治二年創業。東大寺南大門の門前に店を構える『森奈良漬店』。砂糖や甘味料を使用せず、酒粕と塩だけで野菜の旨みを引き出しています。

例えば、小玉スイカの奈良漬は間引き玉ではなく、契約栽培農家で育てた源五兵衛スイカの硬めの小玉を使います。瓜・キュウリの王道に加え、瓢箪やセロリなどの奈良漬も人気。

夏場は店先のミストに集まる鹿がキュート。鹿せんべいを振舞い、記念撮影する観光客も楽しそうです。



■森奈良漬店  
奈良市春日野町23  
営)9時~18時、年中無休



## 乳果 古代瓦饅頭



東大寺 大仏殿の瓦の文様を模した白餡饅頭。ふんわり香るミルクの香りとソフトな食感、昭和生まれの奈良市民が絶賛する銘菓。日持ちが六十日と長いのもうれしい。

東大寺 千手堂の門前に総本店を構える。「古代瓦」は近鉄奈良駅でも購入可。

■千壽庵吉宗 奈良総本店  
奈良市押上町39-1  
営)10時~18時、元日のみ休業

## 御城之口餅



うぐいすな粉に包まれたぶわぶわ食感の、クセになる一口大の餅菓子。鶯餅の祖とも伝わります。

四百年以上前、豊臣秀長公と共に大和の地に赴いた創業者の菊屋治兵衛さん。秀長公が兄・秀吉公をもてなす茶会を開き、考案された主菓子です。菓銘「鶯餅」の名は秀吉公による命名。

■本家 菊屋 本店  
大和郡山市柳1-11  
営)9時~18時半、元旦のみ休業

## 朝焼きみかさ 大和三山



まだほの温かさが残る焼き立てのみかさ。手で割ると、ふんわり、ふっくら甘い香りに包まれながら味わう喜びは、店頭で買い求める人の特権です。

粒感のあるおいしい餡は、十勝産小豆。生地は「ヨード卵光」という材料へのこだわりも。

■天平庵 東大寺店  
奈良市春日野町16  
東大寺門前 夢風ひろば内  
営)10時~18時、土日祝は~19時  
夢風ひろば定休に同じ

## 三輪そうめん

細きこと糸の如く、白きこと雪の如し

【日本山海名物図絵】より

奈良時代に中国から伝わったとされる三輪そうめん。日本最古の神社「大神神社」は素麺づくり発祥の地。8世紀末、飢饉から人々を救うために宮司の二男が小麦を育て、索餅を作ったことが始まりとされます。

現在のような素麺が作られ始めたのは鎌倉時代から。名前が索餅から素麺に変わったのは室町時代、それから少しずつ庶民の口にも届くようになりました。

江戸時代に三輪が伊勢参りの宿場町として栄えたことで、三輪そうめんは全国区となりました。



## 柿の葉寿司



防腐効果のある柿の葉で酢飯とサバを包み、一晩おいて香りと旨みを移す柿の葉寿司。ハレの日のご馳走として作られたことから、今でも吉野・五条地区では夏祭りの行事食として欠かれません。

近年は鮭・鯛・穴子なども加わり、選ぶ楽しみも。炙って熱燗に、すっきりと、辛口の冷酒や白ワイン、シャンパンと合わせるのもおすすめですとか。

## はじまりの奈良

「はじまりの奈良」どこまでできたことのあるタイトルです。今年の三月に放映されたNHK新日本風土記が「はじまりの奈良」でした。

奈良の三輪山から春日山までの山裾に日本最古の道・山の辺の道があります。特に三輪山の周辺には巨大な前方後円墳や三輪市・海石榴市という最古の市場が開かれ、相撲や芸能のはじまりの地があり、天皇家に献上されたタバナが生産され、そうめんのはじまりの地で、日本仏教のはじまりの地です。

しかし、奈良からはじまった仏教も時代とともに変化し、今日では宗派仏教といわれる現代の仏教に変化したのです。その中で鎌倉時代、「釈尊に帰れ」と正伝の仏法を説かれた祖師が現れました。道元禪師・瑩山禪師がその方です。

道元禪師の『正法眼蔵』帰依仏法僧宝の巻に、「あきらかにしりぬ、西天東土、仏祖正伝するところは、恭敬仏法僧なり」と仏法僧の三宝に帰依することが、仏祖正伝の根幹であると明示されています。

大本山永平寺の第七十八世・宮崎奕保えきは禪師は帰依三宝について、「素直に生きる、正しく生きる、仲よく生きる」と示されました。平和が何より大切です。

二〇二三年二月二四日、突然、ロシアはウクライナに軍事侵攻を開始しました。一体全体、何が原因なのでしょうか。

おおかみ  
いそのかみ  
大神神社や石上神宮の日本最古の神社仏閣がたちならぶ中、三輪山平等寺の南側に仏教伝来の地、欽明天皇しきしまかなさしのみや磯城嶋金刺宮があり、五三八年（五五二年説あり）百濟から仏教が伝来しました。仏教の受け入れについては、皆様のご存知の通り蘇我氏と物部氏の勢力争いがありました。用明天皇や聖徳太子によって奈良の地に仏教が定着していきます。

『日本書紀』用明天皇の詔に、「天皇は仏法を信じ、神道を尊びたもう」とあり、これを受けて聖徳太子は『十七条憲法』を制定され、「和を以て貴しと為す」、「篤く三宝を敬え、三宝とは仏と法と僧なり」、「それ三宝によらずんば、何を以てかまがれるを直さん」と示されました。

道元禪師の『正法眼蔵隨聞記』の中に、「人々の非あり、驕奢きょうしゃ是第一の非なり」とあります。人間の第一の非はおこりたかぶる心です。道元禪師のお示しの通りです。おこりたかぶる心が戦争をおこすのです。

今改めて「はじまりの奈良」、「奈良と仏教」に思いをよせる時、百濟の地から海を越え山を越え、奈良の地に仏教が伝わり、山の辺の道を経て、日本国中に仏教が伝わりました。

ブツダの祈り、仏教の願いは、一貫して『平和』です。「三宝に帰依する」ことの真意を共に学びたいものです。

曹洞宗近畿管区教化センター

統監 丸子孝法





▼直径40ミリ、好みてハチミツをかけていただく「祥瑞」。選び抜かれた梅ぼしは1粒500円に相当する。



▲看板商品の「はちみつ仕立て(極)」と季節商品「さくら仕立て」。夏には「レモン仕立て」、秋は「りんご酢仕立て」の梅干しも。

和歌山市内を和歌山城、和歌山市駅方面に進むY字路正面に「勝喜梅」の字がひときわ目に入ります。勝喜梅本店には、ギフト用・家庭用の梅ぼしが約80種類。梅酒や青梅の

## 最高峰紀州南高梅「A級」をひと粒ひと粒、丹念に

# 梅ぼしで疲労回復、ヘルシーに!



見ただけで、考えただけで、ツバが湧いてくる梅ぼし。梅の栽培面積・生産量ダントツ1位を誇るのが和歌山県。全国で初めて甘仕立ての大粒の梅ぼしを商品化し、ギフト使いの梅ぼしで人気の「勝喜梅」で、梅と梅ぼしについて教わりました。

和歌山市内に咲いた梅の花

## 和歌山の南高梅

年間を通じて温暖で鉱山脈からなる紀南地方の土壌は、梅の栽培に適します。みなべ町・田辺市周辺のやせ地・傾斜地でも育つ梅は、その昔、年貢の代わりとされました。一六〇〇年頃から栽培が始まり、江戸時代に奨励され、生産量も増えました。

粒が大きく皮が薄く、果肉が柔らかな「南高梅」は、和歌山県の梅生産量の九割以上を占めています。

梅ぼし・梅酒・梅ジャム・梅肉・菓子など、様々に使われる梅。二〇一五年には、梅の栽培を中心とする農業の循環システムは、FAO(国際連合食糧農業機関)により「みなべ・田辺の梅システム」として世界農業遺産に認定されました。

## 甘仕立ての梅ぼし開発

疲労回復・血行促進・食欲増進・整腸作用・カルシウムの吸収率を高めるなどの効果が期待できる梅ぼし。酸っぱいから酸性食品と思われるがちな梅ぼしは、クエン酸を多く含むアルカリ性食品なのです。

従来の梅ぼしは塩分濃度が二十パーセントもあり、塩っぱくなるからと、大粒梅は弾かれていました。そこに疑問を感じ、塩分濃度を抑えた食べやすい梅ぼしの開発に取り組んだ「勝喜梅」創業者の勝本信一さん。

甘仕立て大粒の梅ぼしを有田焼の陶器に入れ、化粧箱包装で贈り物に：日本初の試みは、和歌山の梅ぼしを全国区にすることに貢献しています。

ペーストを練り込んだ焼き菓子などが並んでいました。

勝喜梅の梅ぼしを試食させていただきました。塩分7%、季節限定「さくら仕立て」の梅ぼし。まるで桜餅のように桜葉に包まれた梅ぼしに、八重桜の花びらが添えられ、ほんのり鼻に届く桜の香り。□□っぱいにツバが湧いて、やわらかな甘酸っぱさが舌に届きます。果肉もやわらか。「これが、紀州南高梅の食感です」さくらの梅ぼし、おいしい「と、顔がほころびます。

続けて塩分8%「はちみつ仕立て」の梅ぼし。梅本来の味とやさしい甘さは、和菓子感覚でお茶うけにぴったり。四代 細川竜二社長は「梅の実が黄色く色づく梅園の甘酢っぱい香りは何とも言えません。六月、完熟した梅がポトツとネットに落ちる音がします。



毎朝会社に来たら先ず1粒、梅ぼしを試食検品する細川竜二社長。社長のOKが出ないと梅ぼしは出荷できない。



1987(S62)創業の勝喜梅本店。商品名は「勝喜梅」。

夏バテ、疲労回復、老化防止：毎日の暮らしに梅ぼしを、上手に取り入れたいと思いました。ワンダフル、和歌山!

梅農家さんは、毎朝一粒ずつ完熟梅を集め塩漬けにします。だから、和歌山の梅ぼしは美味しいのです」と。

勝喜梅 本店

和歌山市西高松1-5-24  
TEL 073-436-5555  
<https://shoki-bai.co.jp>





### 今回の先生

【兵庫県豊岡市】

高峰山 観音寺  
徒弟

よしだ だいご  
吉田 大悟さん



1988年、兵庫県生まれ。2014年～智源寺 専門僧堂に入り、2016年～永平寺 大庫院にて三好典座の下で修行。2017年に郷里に戻り、翌18年より納所へ。2021年5月～観音寺に入り、師匠の元で修行中。

### 作り方

- ① 鍋にAを入れて温め、冷ましておく。
- ② Bを細めの千切りにし、①に浸しておく。
- ③ フライパンで油揚げに焼き色をつけ、細切りにする。サニーレタスは細くちぎる。
- ④ ライスペーパーをぬるま湯に浸してもどし、大葉・海苔の順に重ねる。
- ⑤ 絞ったB、Cを④に盛り、きっちりと巻く。きつめに1度巻いて押さえ、もう1度巻き、両端を内側に折り、最後まで巻く。
- ⑥ 食べやすい大きさに切って器に盛り付け、好みで生姜醤油等を添えて出来上がり。

### 大悟さん 談

生春巻きを巻くのは最初難しいかもしれませんが、中の具材を押さえるようにしっかり巻いてください。

巻きがゆるいと、食べるときにくずれ、こぼれやすくなってしまいます。



◀その他、精進レシピはWebにて

世代を超えて好まれる  
みずみずしいおいしさ

## ライスペーパーの 精進春巻き

お坊さん直伝の  
精進料理レシピ

vol.31



### 材 料 (約2人分)

- ライスペーパー……………2枚
- A 昆布だし汁……………120cc
- 醤油……………少々
- B 人参(千切り)……………50g
- 大根(千切り)……………50g
- サニーレタス……………1.5枚
- 油揚げ……………1/4枚
- C 大葉……………2枚
- 焼き海苔……………1/2枚



▲とことん、上質な肉を味わう。奈良食材フルコースで気分上々(写真は2人前)



▲アイドルタイムなし、昼間の宴会にも対応。外国人のお客さまにも対応



▲スター店長の北岡龍良さん。好物は、すき焼きとトンカツ



Welcome Foreigner!  
11:00~22:00(L.O. 21:00) ほぼ無休、年数日不定休あり  
奈良市東向中町5-1-2F・3F TEL 0742-26-1008

凧のある風景 Nara

大和牛と奈良のスター食材を満喫する

奈良市/近鉄奈良駅徒歩1分  
すき焼きと牛まぶし  
ももしき

東大寺で大仏を拝み、鹿に煎餅を配ったら、国立博物館で歴史と文化とお宝を目に焼き付け、おなかも奈良でいっぱい。『ももしき』は、近鉄奈良駅②番出口から直ぐの東向商店街入り口にあるから、先にランチして奈良観光に繰り出すのも便利です。

きめ細やかな霜降りの黒毛和牛のすき焼き肉が、鉄鍋にジュウジュウッと音を立てているうちに、赤卵をシヤカシヤカ泡立てスタンバイ。くっつい！

専門店だから味わえる、旨みと甘みが心地よい大きなお肉。「ひとり二枚ずつ食べたなら具を煮よう」と、手焼き麩・白きくらげ・とうふぶなしめじ・白ねぎ・春菊を鍋に入れ…

待ち時間も愉し、手を伸ばす順番待ちもウキウキ、すき焼きを共に囲む日常が戻ったことが、亦うれし。A4大和牛のすき焼き、しあわせだなあ。

So Good! File.21

ポーズコレクション

FUKIHARA KOJI



◎天神坂の厄除けのお寺

天王寺七坂の一つ「天神坂」の途中にある興禅寺。門を入ると、お不動さまが迎えてくださいます。

住職の甥にあたる吹原晃司副住職は二十六歳で発心し、日泰寺(愛知県)、永平寺(福井県)で修行ののち、ここ興禅寺に入りました。

「かつてのダラダラした生活とは

打って変わり、テキパキと動くようになって自立したと思います」と副住職。檀務に参詣者への対応、寺犬ハナちゃんのお世話と、日々大忙し。



◎そろそろジム通い復活?

「檀家さんが気軽にお話ししてくだ

さって、お気持ちに寄り添えるお坊さんになりたいですね」と柔和な表情。

お袋の味は唐揚げ、得意料理は天ぷら、好物は舞茸の天ぷらに塩をチョンと付けて…ご一緒すると、気持ちが穏やかになるお坊さん。

坂道を上って、お不動さまの御朱印を受けに行くのも良さそうです。

興禅寺 副住職

吹原 晃司 さん

Profile  
1987年9月23日生まれ  
天秤座・A型・独身  
神戸市北区「福田寺」住職を兼任。  
学生の頃からサッカー・釣り・映画鑑賞などを趣味とする。

神應山興禅寺(こうせんじ)  
大阪市天王寺区伶人町5-28  
TEL 06(6771)2469

あなたのもとへ「凜」をお届けします。毎号続けて読んでみたいと思われる方は、  
読者登録をしてください。(無料)

① 曹洞宗近畿管区教化センターのホームページから登録

<http://www.soto-kinki.net>

② ハガキ又はFAXにて「氏名・住所」を明記の上、  
お申込みください。

〒652-0805  
兵庫県神戸市兵庫区羽坂通2丁目1 八王寺内  
曹洞宗近畿管区教化センター 行  
FAX 078-579-8481



「SOTO 凜」は、近畿の曹洞宗寺院の一部と、下記の協力先に置かせていただいています。

協力先リスト 詳しい情報はWEBに掲載しています。

- 【滋賀】 美富久酒造
- 【京都】 香老舗 松榮堂 | 青おにぎり | 座布団専門店 一足屋 | 京都裏寺 百練 | 先斗町 百練 | 立ち飲み食堂 賀花 食堂バッキー&BAR KIYO | 京つけもの 錦・高倉屋 | 一風堂 京都ポルタ店 | 版画 芸艸堂 和のコスメ kyo・miori | 谷口法衣佛具店 | ペットショップ ピーターパン | エイト珈琲店 | いづつ beeDream | coffeestand Blackie | お食事処・飲み処 風景 | 靴修理 凜靴 | 美容室 LAN ペット同伴可能な和カフェ らん布袋 | 薬局 ふやき 本店 | カラダ整骨院 | 豆乳パティシエの店 むしやしない 書店 誠光堂 | 古本・レコード・CD 100000t アロントコ | 読書喫茶 HiFi Cafe | 亀岡 理容 コシロ モハン | うつわのお店 若葉屋 | ホホホ座 | 恵文社 | 六曜社珈琲店 | ごはんや xizakaya YURURI めんや 龍神 | リノベーション Sign | フランス菓子 オハヨービスケット | 京とうふ、並河商店 とうふ・お揚げ 堤食品
- 【大阪】 人生図書館 | 一風堂 梅田店・堀江店・池田店・長堀店 博多純系豚骨らーめん まんかい 福島本家・天満橋店
- 【兵庫】 一風堂 三宮店・姫路店・西宮北口店 | 加圧スタジオ トップラン 加古川店 手打ち蕎麦 しこう庵 | 黒石歯科医院 | お好み焼 ピース | PRO SHOP DIVERSION 浜屋 加古川店 | 新興自動車 | 元湯 龍泉閣 | あい骨盤整骨院 | 駄菓子屋 いと
- 【奈良】 カフェ&おちゃづけピアホール 風神 近鉄五位堂店 | 個室焼肉 小風神 香芝五位堂店 居間焼肉 百薬 登美ヶ丘店 | すき焼きと牛めし ももしき
- 【和歌山】 喫茶 羅漢 | エステルーム FLASH | きらくゆ 和歌山店
- 【福井】 永平寺 親禅の宿 柏樹閣 | 永平寺門前 井の上 | 永平寺町観光案内所
- 【石川】 茜屋 珈琲茶房 【神奈川】 不識庵 【愛知】 メイオンドー
- 【福岡】 洋菓子店 ニノカニーノ | 不動産管理 フロムK 【熊本】 不動産仲介 トオルプランニング



坐  
禅  
こ  
こ  
ろ  
み  
寺

- 滋賀県 安昌寺 大津市膳所1-9-15 TEL 077-523-2693  
毎月いずれかの日曜日に1回。13時~14時  
一般参加 可 / 参加費 500円 開催日は直接お問い合わせください
- 京都府 源光庵 京都市北区鷹峯北鷹峯町47 TEL 075-492-1858  
毎月第1日曜日 7時~8時30分(1月、8月、12月除く)  
一般参加 可 / 参加費 無料
- 大阪府 慈光寺 大阪市住吉区长居2-3-12 TEL 06-6691-4428  
毎月第2土曜日 19時~21時  
一般参加 可 / 参加費 無料
- 奈良県 観音寺 吉野郡吉野町檉尾133 TEL 0746-36-6702  
毎月第1土曜日 6時~7時30分  
一般参加 可 / 参加費 無料
- 和歌山県 恵運寺 和歌山市吹上3-1-66 TEL 073-424-7633  
毎月第2日曜日(2月、8月除く) 14時~15時  
一般参加 可 / 参加費 1000円(全て災害義援金とします)
- 兵庫県 永澤寺 三田市永沢寺210 TEL 079-566-0401  
毎月第2土曜日 17時~19時  
一般参加 可 / 参加費 1000円 HPで参照ください

★ 日時が変更になることもあるため、事前に各寺院へお問い合わせ頂くと確実です。



写  
経  
こ  
こ  
ろ  
み  
寺

- 滋賀県 地福寺 東近江市佐野町894 TEL 0748-42-3160  
毎月第1日曜日、第2木曜日 13時30分~15時頃  
一般参加 可 / 参加費 500円
- 京都府 興聖寺 宇治市宇治山田27-1 TEL 0774-21-2040  
随時受付。大人数の場合は要事前予約  
参加費 1000円
- 大阪府 天龍寺 大阪府北区中津5-8-17 TEL 06-6452-4651  
毎月8日 13時~16時  
一般参加 可 / 参加費 500円
- 奈良県 南陽寺 磯城郡川西町吐田499 TEL 0745-43-1459  
日程は随時、お電話にて問い合わせを。坐禅会も開催あり  
参加費 納経料として500~1000円程度
- 和歌山県 西福寺 和歌山市小雑賀89 TEL 073-422-0308  
日程は随時。お電話にて問い合わせ、要予約。  
一般参加 可 / 参加費 納経料としてお気持ちで
- 兵庫県 観音寺 豊岡市城崎町来日754 TEL 079-632-3470  
毎月第4土曜日 19時30分~21時  
一般参加 可 / 参加費 500円