

# 慈恩寺を訪ねて

1300年の歴史

## さがえ屋通信

お客様とのご縁を結ぶおせんべい  
おとぎの世界へようこそ

月 霜

2021.11.5

煎餅工房さがえ屋  
通販事業部  
山形県寒河江市  
中央工業団地 1-6  
TEL:0120-38-3324  
FAX:0120-05-3324

ネット店青柳カメラ片手にご近所旅  
山形県寒河江市慈恩寺（本堂）



慈恩寺テラスの展示の様子

悠久の歴史を生き生きと伝える  
**文化財の宝庫 慈恩寺**

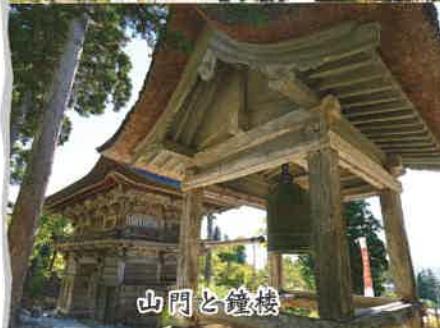
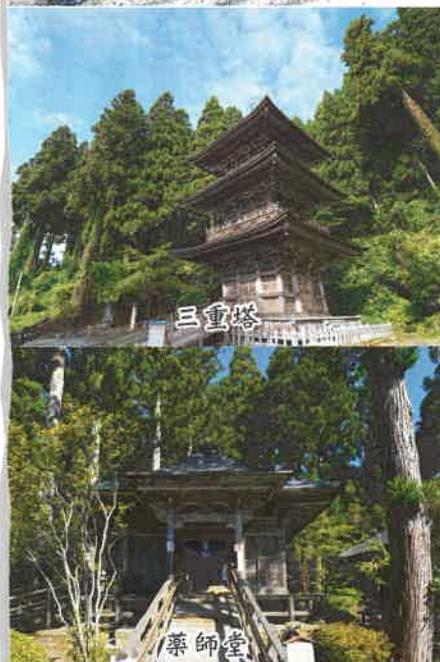
晚秋の寒さを感じる朝、私は山形県寒河江市の慈恩寺（じおんじ）を訪ねました。参道の石段を登ると堂々とした山門があり仁王様が私を迎えてくれました。拝観料を納め本堂に入ると美しい天女奏楽図に息をのみます。内陣中央には秋仏としてご本尊の弥勒菩薩が安置されています。

本堂にはその他にも沢山の仏像が安置されています。まさに文化財の宝庫です。奈良、平安、鎌倉、戦国、江戸、現在時の権力者の影響を受けながら宗派も入り交じたことにより様々な仏像を目の前で見ることができます。時期によっては秋仏も公開され、私が行った時には平安後期の木造菩薩坐像が公開されていました。高さ20cm程の小像ですが、その美しく穏やかな表情に私は心を打たれました。

さて本堂には若返り祈願で有名な鎌鉢（大きな鉢）があり、この鉢に頭を入れると若返りに効果があると言われています。私も白髪混じりの頭を深々と、入れてきました。

本堂の隣にある薬師堂には鎌倉時代の薬師三尊、そして薬師如来を信仰する人を守る十二神将が安置されています。十二神将は表情が荒々しく躍動感があり、わずかに残る彩色で当時の色鮮やかなお姿が想像できます。

慈恩寺を訪ねる際は、まず参道入口にある慈恩寺テラスに立ち寄ることをおすすめします。慈恩寺の歴史や仏像について美しい映像を使って紹介してくれます。歴史を感じながら時間を過ごす。山形にお越しの際はぜひお立ち寄りください。



# 庄内柿の白和え

ネット店青柳のカメラ片手に超ご近所旅：青柳の実家編



あとがきに代えて  
「痛て！」ふすまの向こうで奥さんの声。何かにつまづいたようになります。うちの奥さん、いつも何かにぶつかり、つまづいたりしていきます。「どこからともなく聞こえてくる「痛て！」という声。すごく心配になる姿です。ですが、大抵は平気な顔しますが、私が帰るといつも帰宅が遅い奥さんがいました。お義母さん曰く職場でつまづいて頭を強く打ってしまったとのこと。病院に運ばれMRI検査をしましたが問題はなかったようです。大事に至らず本当に安心しました。頭に大きなコブを作ってしまった奥さん。本当に怪我だけは気をつけてね。

そんな庄内柿、生で食べても美味しいのですが、山形県では白和えにして食べます。クルミと豆腐、砂糖、塩のシンプルな組合せ。地元の旬の味覚を使った素朴な味わい。まさに郷土料理ですね。上品な甘さが特徴の「庄内柿の白和え」です。それでデザートとしてもおいしいのです。我が家では、おかずとして食べています。お肉や魚などのおかずの箸休めとして良いんですね。クルミと豆腐の和え衣がクリーミーで柿の食感や甘味も加わり、箸休めのつもりがいつの間にかバクバク食べてしまふことも珍しくありません。

午後のティータイム、温かいほうじ茶に合わせても美味しいと思います。香ばしいほうじ茶に素朴な甘さの柿の白和え。季節の味わいを是非楽しんでください。

## 上品な味わい

### 「庄内柿の白和え」

山形県の日本海側に広がる庄内地帯。どうして有名ですが、美味しい野菜や果物の生産地としても有名です。その庄内地帯の晩秋を彩る果物と言えば「庄内柿」でしょう。見た目は四角で平べったく、ずっしりとしたたたずまい。光沢もあり、見た目からして美味しいと。味わいはほつとするような優しい甘さで、いくらでも食べることができます。

**山形県庄内地方 晩秋を彩る「庄内柿」**

**【材料】**庄内柿5個、豆腐2丁、クルミ100g、砂糖大さじ6、塩小さじ半分※大皿料理が得意な母のレシピですので半分の分量で十分と思います。

**【作り方】**豆腐は横半分に切り重しをのせ水切りをしておきます。(1)フードプロセッサーにクルミを入れ細かくぎります。(2)(1)に豆腐と一緒に入れて滑らかになるまで攪拌し和え衣が完成します。味見をして甘みが足りなければ、好みで砂糖を足してください。(3)柿は皮を剥き、くし切りにし、黒くならないよう塩水に約1分程さらします。その後ザルにあけ、ペーパータオルで余分な水分をふき取ります。(4)バットに柿を並べておき、柿を並べると美味しいです。冷やして食べると美味しいです。冷蔵庫で数日保存できますが、柿から水分が出てきますのでお早めに召し上がってください。