

さがえ屋通信

お客様とのお縁を紡ぐおせんべい

霜月
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

1300年の歴史 慈恩寺を訪ねて

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

悠久の歴史を生き活きと伝える
文化財の宝庫 慈恩寺

晩秋の寒さ感じる朝、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。内陣中央には秘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、現在の権力者の影響を受けながら宗派も入り交じったことにより様々な仏像を目の前で見ることが出来ます。時期によっては秘仏も公開され、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鑄鉄仏餉鉢（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を過ごす。山形にお越しの際はぜひ立ち寄りください。



三重塔



薬師堂



山門と鐘楼

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

山形県庄内地方

晩秋を彩る「庄内柿」

山形県の日本海側に広がる庄内地方。米どころとして有名ですが、美味しい野菜や果物の生産地としても有名です。その庄内地方の晩秋を彩る果物と言えは「庄内柿」でしょう。見た目は四角で平べったく、ずっしりとしたたずまい。光沢もあり、見た目からして美味しそうです。味わいはほっとするような優しい甘さでいくらかでも食べることが出来ます。

上品な味わい

「庄内柿の白和え」

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。独特な料理法、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。デザートとしてもおいしいのですが、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よ。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う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。素敵な季節の味わいを是非楽しんでください。

【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きざみます。②①に豆腐と砂糖、塩を入れ滑らかになるまで攪拌し和え衣が完成します。味見をし甘みが足りなければ、お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。その後ザルにあげ、ペーパータオルで余分な水分をふき取ります。④バットに柿を並べ和え衣で和えて出来上がりです。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早めに召し上がってください。

あとがきに代えて

ネット店青柳の「痛声のうた」が、この秋の味を彩る。母の病室に、柿の白和えが、お母さんの笑顔を引き出した。母の病室に、柿の白和えが、お母さんの笑顔を引き出した。母の病室に、柿の白和えが、お母さんの笑顔を引き出した。

