

さがえ屋通信

お客様とのご縁を継ぐおせんべい  
がえ屋通信  
阜月号  
2024.5.2  
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16  
TEL:0120-38-3324  
FAX:0120-05-3324

阜月号  
2024.5.2

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16  
TEL:0120-38-3324  
FAX:0120-05-3324



さかえ屋通信  
パワクナンバー  
はまつづら

山寺の歴史に思いをはせて  
みねのうら  
峯の浦 垂水遺跡  
たる  
みす  
いせき  
き

ネット店青柳のカメラ片手にご近所旅  
(2024年4月6日 山形県山形市山寺峯の浦)



この山寺地区に「裏山寺」と呼ばれる場所があります。そこは立石寺よりさらに奥に進んだ峯の浦地区。言い伝えによると円仁が立石寺を開く前、峯の浦の荘厳な景色に心を奪われ、天台宗の靈場を作ることを決意し、開山の構想を練った場所といわれています。その痕跡が残る峯の浦に私も興味を惹かれ、爽やかで光あふれる4月に行つてきました。遺跡を巡るには、最上三十三観音第二番札所「千手院」から入る垂水古道を使います。(写真①)

慈覺大師円仁が

## 慈覚大師円仁が 心を奪われた峯の浦

山形市の観光地として有名な宝珠  
山立石寺（通称山寺）は、貞觀2年  
(西暦860年) 慈覚大師円仁（じ  
かくだいしえんにん）が開いた天台  
宗の御山で東北を代表する靈山です  
江戸時代には俳聖・松尾芭蕉が「閑  
さや岩にしみ入る蟬の声」を詠んだ  
地としても知られています。立石寺  
は山全体が修行と信仰の場といわれ  
ています。山門から山頂の「奥の院」  
へと続く約1のの段の石段を一段  
一段登るにつれて、煩惱が消えてい

峯の浦は観光客もほとんどいない静かな場所です。千手院から山道に入るとうとうとした杉林が続き、野鳥の透き通った鳴き声が響きます。山を登ること十数分、林の隙間から巨大な岩壁が見えてきました。徐々に近づくと田の前に広がる巨大な岩壁（写真②）。垂水遺跡に到着です。凝灰岩で出来た巨大な岩壁は風化の影響で蜂の巣状になつており、まるで異世界に迷い込んだような錯覚に陥ります。岩壁中央の大きな洞穴には、古峯神社の鳥居と稻荷神社が鎮座し、莊嚴かつ神秘的な空氣に包まれています。この遺跡エリアにはその他にも円仁の修行宿跡といわれる「円仁宿跡」（写真③）や、不動明王、千手觀音などが祀られています。

垂水遺跡を後に古道を進むと、7つの岩が山から突き出だした城岩七岩という場所に出来ます。岩場に腰を下ろし、しばらく休憩です。集落が一望でき眺めは最高でした（写真④）。その後、修驗場跡に寄り帰路につきました。峯の浦が持つ異世界感と自然の凄さに、「ここが靈場である」と実感できました。千百年も前に同じ場所で円仁も同じように感動したのでしょうか。時を超えて不思議な感覚になる、そんな素晴らしい旅になりました。

# ほんのり甘い 孟宗竹のすんだ和え



ネット店青柳のカメラ片手にご近所旅：青柳実家編

## 孟宗竹もらつた母の即興レシピ

遺跡巡りで疲れ果てた日の風過ぎ、実家に寄つたところ、大鍋で孟宗竹のあく抜きをしている母の姿がありました。これを見た私は、「さがえ屋通信に載せたいから孟宗竹を使った面料いレシピない？」と母に無茶ぶり。「急に言わても」と母も困惑していましたが、「とりあえず近くの産直市場に行けば何か聞くかもしないと市場に直行！そこで見つけた食材は「冷凍枝豆」。孟宗竹をすんだで和えたらおいしいのでは？」と聞いた母。直感を信じて購入です。本日はあく抜き作業をし、翌日の日曜日にこの焼きレシピに挑戦です。

**【材料】**あく抜きした孟宗竹500g、冷凍枝豆300g（写真Aはイメージ）  
**【調味料】**※酒大さじ2、※醤油大さじ1、※みりん大さじ1、☆砂糖大さじ5、☆塩小さじ1  
 ※印は孟宗竹の味付け用、☆印はすんだの味付け用の調味料となります。

**【レシピ】**①あく抜きした孟宗竹を食べやすい大きさに切ります。鍋に※印の調味料と孟宗竹を入れ火にかけさっと煮て、



A



B



C



D

味付けしたら、バットなどに広げ粗熱を取ります（写真B）。②枝豆を解凍し細かくなるまでミキサーにかけ、☆印の調味料を入れ（写真C）。さらにミキサーにかけ味をなじませます。甘みが足りない場合は砂糖で調整しそんだの完成です。③ボーラーに①の孟宗竹と②のすんだを入れ和えて（写真D）出来上がりです。すんだは傷みやすいので、当日中に召し上がってください。すんだは山形県では「ぬた」という名称で親しまれています。さて今回の即興レシピを試食したところ、大満足の大成功でした。孟宗竹の柔らかさでシャクシャクとした食感、枝豆の香り、ほんのりとした甘さがなんとも言えません。母の春のレパートリーが一つ増えました。