

どてらごや

第 6 号
平成20年12月
瑞宝山 不動寺
TEL 75-4862
【参加無料】

御弥津のご紹介

今年お出しした御弥津（おやつ）をご紹介します。



2月 ぎんなんと福豆の青のり入り砂糖絡め

福は内、鬼は外の残り福豆とぎんなんを砂糖で絡め青のりをふりかけたものです。

4月 生麩の揚げ胡麻田楽

よもぎ麩ともち麩の二種類を揚げ、胡麻を絡ませたものです。



6月 胡桃わらび



わらび餅粉でわらび餅を作るときにお菓子用の胡桃を粗めに砕いて入れ、冷まします。

7月 梅ジュースかんてん

到来物の梅で梅ジュースを作り、それで寒天ゼリーにしました。



9月 ゆで栗



到来物の栗をゆでました。かんたん、かんたん！

10月 芋ようかん六方焼き

芋ようかんを作り、薄く水で溶いた小麦粉をつけ、六方を軽く焼きました。



11月 青豆ぜんざい



エンドウ豆をゆで、薄皮を取り除き、とろみのある青豆こしあんを作り、最後に牛乳とレモン汁を加えました。

「いただきます」を考える

毎日新聞和歌山版の「支局長からの手紙」欄で「いただきますを考える」（7月21日付）と題して、次のような記事が紹介されましたので、転載します。

バイオ燃料の影響による「食の危機」や食糧自給率の低下などが大きな関心事となっています。紀の川市環境保全型農業グループが「消費者と一緒に考えたい」と開いた研修会「紀の川くおふくろの味」をいただきます～これでいいのか日本の食」で大阪なども含めた参加者80人に交じって、食について考えさせられました。

まず、高野山真言宗瑞宝山不動寺の森田良恒住職が、笑いを誘いながら示唆に富む話を講演しました。

「華岡青洲が世界初の麻酔薬に使ったのはマンダラゲ。この植物には『薬』の部分以外に、花そのものの『美しさ』、実験台となった妻の目を冒した『毒』、種の保存のための『とげ』を有している。この四つの違った価値を知った先人が、そこに宇宙（マンダラ）の華（ゲ）を感じて命名したのだろう、と解説。

「今の社会は美しいものばかり求めるが、いろんな価値が必要なんです」の言葉に、研修会場の「青洲の里」で参加者はうなずかされました。

さらに森田良恒住職は、漢字を題材に「『豊』は『曲がった豆』。『農』は曲がった辰（天体・自然）』これが本来の姿やのに、何でもまっすぐのキュウリを食べるの？」。そして食べものへの感謝を求めます。

『小学生を前に話したとき、『頂きます』はだれに言うのか尋ねたら、返事は『お父ちゃん』『お母ちゃん』やった」。そこで森田住職が、おでんの大根、牛すじ、玉子がどのようにして食卓に届くかを説明したら、子どもたちは「次は大根さんと牛さんとニワトリさんに、『いただきます』をいいます」と答えてくれたそうです。（和歌山支局長 嶋谷泰典）

この講演は地元で有機農業の普及と食のあり方について熱心に活動されている、横谷の畑敏之さんから依頼を受けたもので、「楽しい話をして下さい」と

不動寺ホームページのご紹介

Webページでは不動寺の歴史、土寺小屋や初不動大祭のようすや子どもみこしのスライドなども掲載しています。一度のぞいてみて下さい。

【Web】<http://www.justmystage.com/home/fudoji/>