観光ストリート ―浄念寺― Vol.7

「人助け柏槙」と言われる大木を聞いたことがありますか？有吉佐和子氏の小説「有田川」にも登場する浄念寺にその木はあります。

今回は、浄念寺を皆さんに紹介します。

人助け柏槙

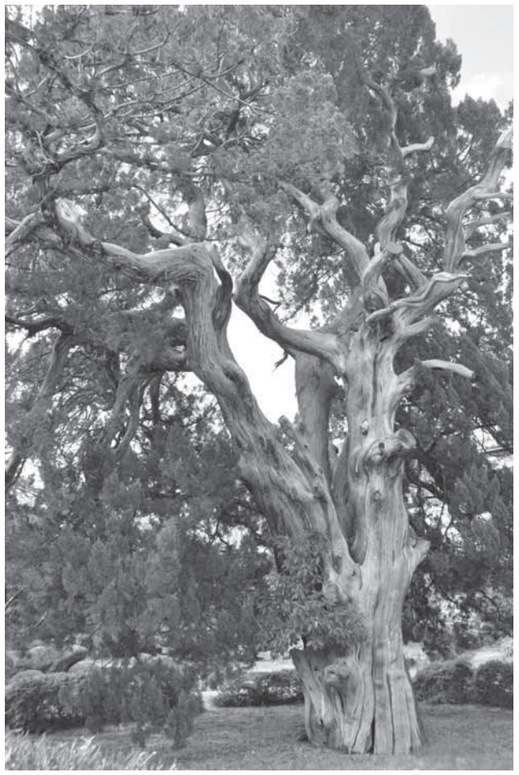
浄念寺は浄土真宗のお寺で開かれたのは室町時代にまでさかのぼります。

山門をくぐると左手に柏槙という大きな木があります。

昭和28年の7・18水害のとき、塀や柏槙の木が氾濫した川の流れをさえぎり、流木の山ができました。このおかげで水の流れが緩やかになり、本堂は流失をまぬがれ、人々は柏槙の木にはいあがることで、難を逃れたと言われています。

小説「有田川」でも主人公千代を水害から救い、『人助け柏槙』として登場しています。

水害を乗り越え、ご本尊を守る本堂


浄念寺の境内にある柏槙の木。昭和28年7・18水害時には多くの命がこの木に救われたと言われています。

「これ、なんの木ィよォ」「浄念寺さんの人助け柏槙ちゅうんよ」

小説『有田川』より

柏槙の木を見上げると、枝が大きく広げられ、包み込んでくれるような、手をさしのべてくれるような、優しい印象を受けます。

浄念寺と『有田川』

小説「有田川」の主人公千代は、氾濫した有田川に流され、命からがらたどりついた先が浄念寺でした。他の家のお手伝いさんとなるまで千代は浄念寺に身を置きます。その後みかん作りに精を出す千代をねぎらうかのように、夕方に浄念寺の太鼓が鳴るシーンが繰り返し描かれています。また、悲しいときや苦しいとき、千代はいつも浄念寺の山門をくぐり、心を落ち着かせるのでした。

有田川の氾濫とともに千代の人生も翻弄されますが、浄念寺は千代の心にそっと寄り添いつづけるのです。

浄念寺
宮原町滝川原451
TEL 88-7420

広告

市民アイ

有田市食生活改善推進協議会

健康増進が幸せへの道

8月5日（火）、文化福祉センター調理室で親子料理教室が開催されました。子どものぎこちないながらも一生懸命料理する姿を後ろから心配そうに見つめるお母さん。有田市食生活改善推進協議会（以下、食推さん）会員の皆さんが子どもたちをうまくサポートしながら、段取りよく進められ、約1時間30分の間に5品も出来上がり、最後は笑顔に包まれながら、みんなでおいしくいただきました。いきいきとした料理教室を開催した食推の森本久美子さん、有本芳子さんにお話を伺いました。

幸せな時間を持ってもらうために

「私たちの健康は私たちの手で」をスローガンに活動を展開する食推さん。食を通じて地域の皆さんの健康増進に役立ちたいと話をされます。

普段当たり前に過ごし、当たり前に食事をしていますが、自分が健康でないときに、改めて食の大切さに気付く時があります。「普段の食事から栄養バランスを考え料理することで、健康維持に繋がり、家族団欒など、幸せな時間が多くとれます。私たちはその手助けが少しでもできれば本当にうれしいんですよ」

食推さんとお母さんらの指導を受けながら頑張って料理する子どもたち

食を通して繋がる絆

料理教室に参加していたお母さんからは、「子どもたちもうれしそうに料理に励んでくれる。料理も健康面に気を使ってくれていて、子どもたちも普段よりたくさん野菜を食べてくれるので、参加して良かったと思います」と話してくれました。森本さんは、「このような料理教室を開くことで、参加者の皆さんと繋がりを持つことができるので、本当にうれしいんです。ここで作った料理を家でもう一度作ってもらうことで、親子の絆が少しでも深まる機会が生まれればいいな」。

食推さんと参加者が笑顔で取り組む姿から、「食が人と人とを結び、絆が生まれる」ことが感じられました。

食推さん推薦

からだにやさしい健康スープ かぼちゃのスープ

残暑が厳しいこの季節。
皆さん体の疲れがピークになっていませんか？
暖めても、冷やしてもおいしい「かぼちゃのスープ」で、疲れた体をリセットしよう！

材料（4人分）
- かぼちゃ……400g
- 玉ねぎ……100g
- 水……400mℓ
- 固形コンソメ…1個
- 牛乳……400ml
- 塩……少々
- パセリ……大さじ1

【作り方】
①かぼちゃは種をとり、皮をむき薄切りにします。玉ねぎはごく薄く切ります。
②なべにバターを溶かし玉ねぎを炒めます。玉ねぎがしんなりしたら、かぼちゃ、固形コンソメ、水、塩を加えてかぼちゃがやわらかくなるまで煮ます。
③粗熱をとった②をミキサーにかけ、再度鍋に戻し、牛乳を加え、沸騰ささない程度に火をかけ、塩で味をととのえ、火を止めます。
④スープ皿に盛り付け、パセリのみじん切りを散らします。好みで生クリームを回しかけるとまろやかさが増します。出来上がり☆

広告