

好奇心旺盛なスタッフがめぐります!

ASA探検隊

第2弾 “気ままに歩こう山城町” 椿井大塚山古墳～蟹満寺

今月は5月に続き、山背古道をさらに北にご案内したいと思います。

今の木津川市あたりは、むかし奈良に都があったころ、都の後ろという意味で“山背(やましる)”と呼ばれていました。北は城陽市まで続くこの古道ですが、地元山城町だけでも様々な歴史ロマンに浸れます。

① 椿井大塚山古墳 (国指定史跡)

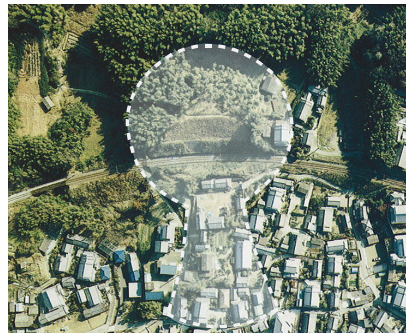


古墳からの眺め

古墳時代(3世紀後半)の代表的な前方後円墳です。昭和28年JR奈良線の工事中に竪穴式石室が発見され、なかでも邪馬台国の女王卑弥呼の鏡と考えられる“三角縁神獣鏡”が30数枚出土したことで、全国的に注目されました。

出土した実物は、現在は京都大学などで調査・研究・保管されているということです。レプリカはアスピーアやましる展示室で見ることができます。

低い墳丘なので、登ってみても古墳であることに“ピン”ときませんが、たくさんのトンボが飛び回る中、のどかな街並みが夕陽に照らされて美しかったです。



空から眺める「椿井大塚山古墳」(破線部)



三角縁神獣鏡の大きなレプリカは、アスピーアやましるにあります。

② 普門山蟹満寺

さて、山背古道をさらに北上、ここ蟹満寺は、「今昔物語」に出てくる“蟹の恩返し”の縁起と国宝釈迦如来坐像で有名なところですよ。

“蟹の恩返し”のお話とは・・・「信心深い両親と娘がいて、ある日、娘は村人から蟹を助けました。父親は大蛇から蛙を“娘を嫁にやる”という約束で助けました。大蛇は若者に化け、娘をさらいに来ましたが蟹が大蛇を退治して恩返しをしました。助かった両親と娘が蟹と蛇の

霊を弔うために寺を建てました。それが蟹満寺です。」今回、こんなお話を初めて知り、にわかにならぬお寺になりました。

本堂は平成21年末に復元完成予定
観音堂の後に本堂(破線部)



取材では、残念なことに250年前に建てられたという本堂は、老朽化で取り壊され、復元するために、現在は本尊も含めて、文化庁の管轄で調査・研究・保管を近くの施設でされているということでした。ちなみに国宝の釈迦如来坐像は1300年前に造られたそうです。



寺号は金色の蟹のお腹に書かれている

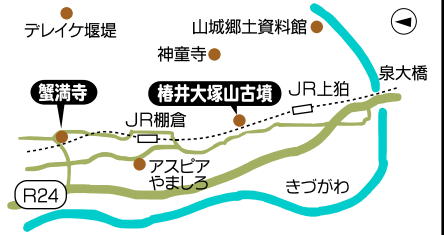


本尊・釈迦如来坐像
高さ262cm・重さ7トン

代々修復を重ね守られてきた、ちょうど今がその時期ということですね。

本堂は平成21年12月に復元完成予定で、ご住職も「その時にはぜひ皆さんに観に来ていただきたいです。」とおっしゃっていました。

今月の探検隊はいかがだったでしょうか。蟹満寺の本堂をみなさんにご紹介できなかったのがちょっと心残りですが、この山城町への探検は、第3弾として、次号7月号にも登場いたします。どうぞお楽しみに・・・



◆蟹満寺/木津川市山城町綺田浜36
◆椿井大塚山古墳/木津川市山城町椿井三階・大平

“6勝2敗1分?”

朝日新聞ご愛読者優待企画

5月25日当店のプロ野球バスツアー、阪神VS西武戦に行ってきました。一時は昨夜から朝方まで雨で試合があるのかなのか微妙だったのですが、出発前に雨もやみ甲子園では暑いぐらいにいい天気でした。結果は5-1で阪神が快勝。1対0でむかえた7回裏に猛虎爆発、一挙5点の快進撃。最後はJFKでしめてゲームセット、みんな大満足の様子でした。これでASA木津甲子園バスツアーは6勝2敗1中止。今度は広島戦、頑張って応援したいと思います。



横井

阪神VS広島バスツアー

ご参加お待ちしております!

7月12日(土) 試合開始18:00~甲子園球場

抽選で40名様
(1組4名様まで)

ツアー料金 お一人様 ¥3,980 (大人・小人共)

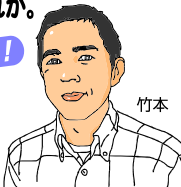
料金は、3塁側アルプス指定席入場料とバス交通費及び消費税が含まれます。



集合場所<JR木津駅前><近鉄高の原駅前><JR加茂駅前>のいずれか。
スタッフの逸見・竹本も同行いたします!

おひとり様での参加大歓迎!

応募方法 受付期間/ 6月2日(月)AM10:00~6月10日(火)まで
☎ 72-0027 FAX 72-1359



竹本

7/12(土)プロ野球公式戦バスツアー参加申込書

必要事項記入の上、ファックス又は直接従業員へお渡しください。電話でも受付しております。

おとこ	TEL	参加総数	名
代表・参加者名(フリガナ)		集合場所(いずれかに○印)	
参加者全員のお名前をご記入下さい(フルネーム)		1. JR加茂駅前	
①	②	2. JR木津駅前	
③	④	3. 近鉄高の原駅前	

締切後抽選により当選の方にはご連絡致します

●お問い合わせ ASA木津 ☎ 72-0027
FAX 72-1359

ASA木津のまかない料理

甘辛味にごはんがすすむ♪
和風オムレツ



お料理を
もっと
たのしく!
おいしく!!

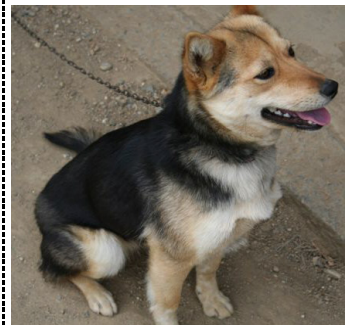
材料 4人分

- ・じゃがいも 小2個 ・玉ねぎ1/3個 ・にんじん1/3個
- ・牛薄切り肉 100g ・ごま油 小さじ1 ・しょうがみじん切り 小さじ1
- ・小麦粉 小さじ2 ・めんつゆ(希釈したもの)3/4カップ ・たまご6個
- ・塩 小さじ1/3 ・サラダ油 大さじ2

作り方

- ①じゃがいもを半分に切って、さらに3mm厚に切る。玉ねぎは、縦半分に切って薄切りにする。人参は2mm厚に切っておく。
- ②牛肉も食べやすい大きさに切る。
- ③鍋にごま油を熱し、中火でしょうがと牛肉を炒め、①を加える。
- ④3,4分炒めたら小麦粉を振り入れ、ざっと混ぜて、めんつゆを注ぎフタをして、じゃがいもが柔らかくなるまで煮る。
- ⑤ポウルに塩で味付けしたときたまごを用意しておく。
- ⑥フライパンにサラダ油小さじ1.5を熱し溶き卵1/4を入れ強火でかき混ぜて半熟になったら、③の1/4量を手前半分に置き、向こう側から卵を半分に折たたむ。これで「和風オムレツ1個」のできあがり! 同様に残り3つをお作りください。

お散歩で会いましょう!



くろ(雑種・11ヶ月)
少し臆病・・・でも人が大好き!
ボール遊びも適当にこなすよ。
加茂町西小/上田さま



木本