

好奇心旺盛なスタッフがめぐります! ASA探検隊

しずかな山里に佇む名刹岩船寺と浄瑠璃寺 当尾の石仏めぐり

今月は、暑い夏を迎える前に、新緑のオゾンと名刹を巡り、石仏にも出会いたいとちょっと欲張りな探検に出かけました。

加茂町当尾(とうの)は、古くは奈良仏教の影響を受け、多くの寺院があったところです。

南加茂台住宅手前の府道44号の浄瑠璃寺口交差点を浄瑠璃寺方面へ。ゆるやかなカーブと車窓に田畑風景がひろがります。まもなくプラネタリウム館の案内板。近くに「焼き仏」が椿の花に囲まれて鎮座しています。山の家の前道を歩けば大門仏谷の如来型磨崖仏を経て、藪の中三尊磨崖仏にたどり着きます。今回は、焼き仏から元の道に戻り、途中の石仏と出会いながら、車で岩船寺へ行きました。

西小地藏石仏

可愛らしいというイメージがぴったりのお地藏さんです。風化しているので表情がはっきりとわかりませんが、やさしい感じがします。よ〜く目を凝らしてみてください。頭のまわりに蓮弁の光背が刻まれていますよ。

長尾阿弥陀仏

西小地藏石仏を過ぎ、少し走れば墓地があります。その墓地から浄瑠璃寺へ向かうカーブを過ぎたところ。振り返ると、左上方に石仏があります。うっかり見落としてしまいそうです。誰がどうやって、何のために造ったのか?首をかしげたくまりました。ちなみに、両手をお腹の前で組む定印の阿弥陀で、浄瑠璃寺の九体阿弥陀の両側の八体と同じ位相をしているようです。

藪の中三尊磨崖仏

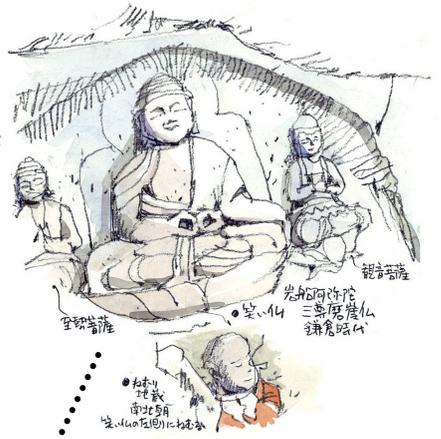
さて、浄瑠璃寺前を過ぎ、すぐの竹藪に姿を現したのが三体の石仏。中央に地藏、向かって左が阿弥陀仏で右に十一面観音という配置になっています。道路から近いのに少し足を踏み入れるだけで何だか神秘的な雰囲気です。藪の中で少しうっそうとしているからでしょうか? 厳かな気分になります。この藪の中三尊磨崖仏から道を横切り、柿の古木をみながら歩くと、まもなく「首切り地藏」へ。ちょっとコワ〜イ名前ですが、お顔はいたってやさしく、スタッフも思わず笑みをこぼしました♪

わらい仏・ねむり仏

車で岩船寺の駐車場(100円)へ。ここからはハイキング! 散策コースになっているので、石仏の位置もすぐにわかりました。まずは「一願不動」ととても恐ろしい顔をしています。人間を叱ってくれる絶対的な愛があるといえます。次に歩いた突き当たり左に、「わらい仏とねむり仏」。三体仲良く彫りこまれた石仏で、満面の笑みでこちらを見ている。すぐ横のねむり仏は土の中に体が埋もれている状態だから、うもれ地藏とも呼ばれるそうですよ。

カラスの壺阿弥陀と地藏磨崖仏

先ほどの突き当りを逆方向に歩けば、カラスの壺阿弥陀と地藏磨崖仏があります。ひとつの石に二体仲良く刻まれたその姿、阿弥陀の横に線で刻まれた燈籠、さらに火袋もあり、珍しいものを見ることがができます。ここよりさらに下ると、東小田原随願寺跡の石段が見えてきます。鎌倉後期に消失する前は、大きなお寺だったそうですが、いまは柵がしてあり、入ることは出来ませんでした。



あたご灯籠

道なりに進んでいきますと先に訪れた藪の中三尊あたりに出ます。ここにあるのがあたご灯籠。当尾では正月にこの灯籠からおけら火を持ち帰り、雑煮を炊く風習があったそうです。三角帽子の形をしたあたご灯籠、ちょっぴり可愛く、現代に通じるデザインにちょっと「ホレテシマウヤロ〜♪」

弥勒磨崖仏

ここでUターン。再び東小随願寺跡と阿弥陀地藏磨崖仏を見ながら元の道を引き返し、さらにわらい仏・ねむり仏の方向に進んでいくと「ミロクの辻」に出えます。そこで私たちを迎えてくれるのが「弥勒磨崖仏」。これは、笠置町にある笠置寺本尊の弥勒磨崖仏を写しとったものだそうです。顔が特に見えにくいのは、風化して摩滅しただけではなく、目や耳の病気を治すために、これまでに多くの人に触れたためとも言われています。天神さんの牛を撫でるとよく似ていますね。

浄瑠璃寺三重塔



お天気にも恵まれた当尾ののどかな山里と石仏めぐりは、いかがだったでしょうか?

暖かな陽射しと新緑が本当に心地よく、人の祈りの原初的な石仏の表情を見ているだけで何故か心が休まります。

石仏めぐりの終盤では、小動物の動く音がして、その音の方向へ目をやるときれいな雄のキジが一羽。思わずスタッフが声を掛けると、みんな沈黙したまま、その優雅な姿にしばらく見とれていました♪

ASA木津のまかない料理♪ ASAスタッフ 香川

シャキツ、シャキツと初夏を食べましょう! 春キャベツともやしとの和えもの♪

<材料>3~4人分

- ・もやし 1/2袋
- ・春キャベツ 3~4枚
- ・うす切りハム 3枚
- ・白ねぎ 5cmほど
- ・プチトマト 5個ほど

- <A>調味料
- ・しょうゆ 大3
 - ・みりん 大2
 - ・ごま油 大1
 - ・ブラックペッパー 少々(お好みで)

①ボールに調味料(A)とみじん切りにした白ねぎを入れて混ぜ合わせておく。

②春キャベツともやしをサツと湯がいておく。

(レンジ600wで3分程度でも可)

③細切りにしたハムとトマトを②と一緒に①に入れて混ぜる。

ハムの代わりにちくわでもOKです♪

ASA スタッフ日記

阪神タイガース応援バスツアー



復興支援試合ということもあり、読者の皆様と一緒させて頂き、楽しい時間を過ごすことが出来ました。ありがとうございました。

当日出発時には降っていた雨も、46,847人の観客の思いが届き、試合開始には上り、途中には快晴に、甲子園の芝が色鮮やかに映えました。試合は1対1の緊迫した投手戦。阪神は9回裏、1死満塁と最高の見せ場もサヨナラとはならず、延長11回力尽きての敗戦でした。が、登録25選手全員が出場した総力戦は見どころ沢山で、観戦できてよかったと思えました。また、一緒にできる機会を楽しみにしております。



逸見です。5月22日に、ASA木津企画「阪神タイガース応援バスツアー」に行ってきました。年に一度は観戦したいと思っているプロ野球、今年はすべてが東日本大震災



ぎんじ君

ミニチュアシュナウザー、4歳の男の子です。まつげが長いのがチャームポイントかな... 可愛い笑顔です♪

精華台/宮地さま

