



オクワン倶楽部



謹賀新年

2008年 新春号



十一面千手千眼観世音菩薩(国宝) 葛井寺所蔵

子の年と千手観音

平成二十年子歳、十二支の干支頭のこの歳は十一面千手千眼観音菩薩(千手観音)が守護佛とされている。その干支と守護佛との成立年代・過程は不詳であるが人々に深く信仰されている。今年も鼠も千手観音とともに開運の使命感にもえている。因みに一月に一組の鼠が12匹の子を産んで、二月に夫々が12匹ずつの子を産み、三月には又、という計算をすると、一年で総計二七六億八二五七四四〇二匹に増えるという鼠算になる。この鼠とスーパーマン的な働きの千手

寺として継承し、この一族から遣唐使として多くの有名無名人たちが輩出され、遣隋・遣唐使留学生として最多の人達を派遣している一族でもある。中でも三年前に中国西安市で千三百年振りに発見された墓誌銘に記されている「井真成」も葛井真成であろうとおもわれます。本尊は十一のお顔と大小1043手にして、夫々の掌に眼をおもちになつてゐる。千の手は無量で無数という事で持物や印相に働きを表現している。例えば四十の大手には赤い日輪を持った手があり、

観音が干支頭として成立されたのかも知れません。

当葛井寺のご本尊は(国宝)十一面千手千眼観世音菩薩で天平時代に製作されたわが国代表の仏像である。十二年目毎に『子の歳御開帳』法要が行われ開運と平和の祈願を厳修している。本像は寺の創建百年後天平五年(725年)三月二十五日の開眼であり、仏師稽文会・稽主君親子二代により制作され約50年の歳月に携わったといわれている。寺創建は百済国からの渡来人王仁一族(後に葛井氏に改名)の氏

少しして今日も頑張ろうと言う元気な顔、朝食を頂いて満足な顔、お仕事を前にしての熱意の顔、しかし時間が経つにして失敗失意けや妬み怒りが有り、最後に反省と感謝の笑顔の大笑相でお休みです。このように、私たちの毎日の顔も最後にこの感謝の変化相を悟らせてくれた頂上の如来相こそ観音の大慈大悲の表現なのです。ある学校で(私たちの心)とは何処にあるか、とアンケートをいたしました。頭、胸、額、目とあり、人それぞれによって異なります。手の平に目を描いて下さい、

その日輪の中にヤタガラスは日之出の勢い、白月輪は闇夜を照らし万物の活動を、錫杖と宝珠は善神で腹痛を治す、剣と索は悪魔を退け安穩を招く、宮殿は佛宮殿にいる、宝弓は榮譽を増す、宝箭は善友にめぐり合う、宝鏡は智慧が開かれる等々、色々な持物で働きを象徴。又、小手は千一本。頭上の十面は正面頭上の十面は正面に菩薩相三、左面瞋慧相三、右面憤怒相三、背面大笑相一があり、是等は千手観音の本心を現した化佛です。例えば毎日常生活の目覚めのいい顔、

西国五番札所 葛井寺

住職 森 快隆



プロフィール
森 快隆
もり かいりゅう

昭和十六年 奈良県生まれ
昭和四十五年 高野山大学卒業
昭和五十二年 葛井寺住職

西国五番札所・葛井寺

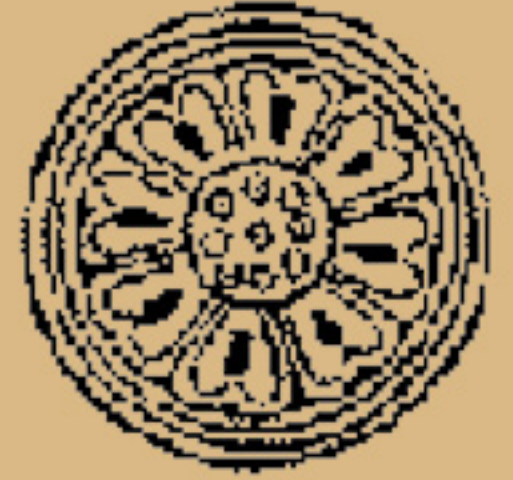
大阪府藤井寺市藤井寺1-16-21

TEL 072-938-0005

手と目それは看です。看護士さんの看です。私達身体の何処か痛いと感じたら思わずそこへ掌を合わせます、その掌の目が看であります。目(眼)であり心(心眼)でもあります。千手観音の慈眼で人々を見つめ、千の手は救済の悲願を差し伸べられるのです、『観音経』にこの世で求める人々の悲しみの音声の伝うる有様を觀じ給いて応現す」とあります、その人の位置、立場に目をやり、思いやりを觀じ目線を相手の位置に変えて応現されるのです。

国宝・秘仏・千手観音の特別開帳日程
平成20年4月12日(土)〜20日(日)

レンコン Lotus



ハスの子の部分を強調した蓮華文瓦。大阪府羽曳野市善正寺跡より、7世紀末。

Nelumbo nucifera Gaertn(スイレン科・ハス属)蓮根、荷根、玉節、省事三とも呼ばれる。「レンコン」はスイレン科に属する水生の宿根植物ハスの地下茎先端部が肥大したもので、これが食用にされます。インド、東南アジア、中国大陸の温暖域が原産地とされ栽培の発祥地はインド。法華経に釈迦が菩提樹の下で誕生された4月8日、かたわらにあった蓮の花が一斉に咲いたので、縁起のよい花として用いられる様になりました。日本で栽培されているハスは、中国から滋覚大師が伝来したものです。奈良の当麻寺に植え、それが各地に広まりました。



伝来以来、日本では仏教と関係の深い植物として古事記や日本書紀等にも登場します。「東大寺銭用帳」764年には「蓮根三節、七十文」と記され、当時の米一升の値段は三十文。「延喜式」には蓮の葉や蓮子や蓮根が河内国から一日ごと天皇に貢進された事が記されています。江戸時代、レンコンは藩主に献上され、格式ある人だけの高級食材でしたが、一般の人々が口にできたのは、明治末期以後です。ハスの花が咲いた後、実の入った花托が肥大します。この表面が「蜂の巣」に似ている為日本に伝来した5世紀頃「ハチス」と呼ばれており、それがなまって「ハス」に。この地下茎を食べることから、「蓮根」と呼ばれるようになったわけです。ハスの花と葉は鑑賞用に、葉は包み物に、皿として利用したり、その葉の香りを活かす蒸し物に、果実は「蓮の実」として珍味や薬用として利用されます。根はレンコンとして食物繊維が豊富な縁起物で旬は秋から冬。ビタミンCと鉄分は豊富で貧血の予防に、植物繊維も多くポリフェノール含有量も多く便秘の解消に役立ちます。

蓮藕(レンコン) (『植物名実図考』1848年刊) 二指腸潰瘍の予防、咳や痰を鎮静化する薬効が知られています。レンコンを切ると糸を引きますが、これはムチンという物質で胃腸を守る働きがあり、夏バテなどで弱った胃腸機能を回復させる作用もあるそうです。母乳の出がよくなると産後によく食べられています。このような幅広い薬効をもつ為、中国では薬用野菜として盛んに活用されています。インドではレンコンを食べる習慣はありませんが、種子を炒って食べたり料理に使います。日本では10個の穴が開いているため「先が見通せる」事や、ひじょうに生命力の強い植物で、1951年千葉県検見川で発掘された2000年前のハスの種から芽がでて花を咲かせた事例等から、おせち料理や縁起のよい慶事の食材とされています。

新年寿メニュー

レンコンの生命力と縁起をいただいて！

Diner

前菜・初春仕立て
公魚のエスカベッシュ
タラバガニと蓮根のスープ
河豚白子の鉄板焼き・蓮根のパンケーキ添え
根菜のサラダ
特選・黒毛和牛ステーキ
加賀蓮根入り鉄板焼きめし

Dessert

花蓮饅頭・ブドウ濃縮果汁(モスコット)添え
珈琲 or 紅茶

レンゲ

ラーメンからフカヒレスープまで、中国料理に欠かせない陶製のスプーンを「レンゲ」、正式には散蓮華と呼ばれる。蓮の花の意味でスプーンの形が散った蓮華の花びらに似ているためについた。

期間 1月14日(月)～2月9日(土)

料金 ¥13,650(サ・飲物は別)

クサカ

『日下江の入江の蓮 花蓮 身の盛人 羨しきろかも』雄略天皇の関連・古事記より

訳 日下江は現在の東大阪です。花蓮のような若い働き盛りの人がうらやましい。

加賀レンコン

加賀藩初代藩主・前田利家の妻まつが好物でその苗を金沢城中に植えた。あるいは加賀五代藩主・前田綱紀が参勤交代のおり、美濃からハスの苗を持ち帰ったとか・・・等の伝説があり、城中で栽培され「ハスの根」として上層武士間で薬用に供用されていました。

藩政時代、大樋町の湿地地帯で栽培が始まり、「大樋レンコン」と呼ばれ、その後、河北郡小坂村で栽培される量が多くなり「小坂レンコン」や「河北潟レンコン」と呼ばれていました。現在は金沢の特産品として「加賀レンコン」と命名。「餅レンコン」とも呼ばれる粘りが強い加賀レンコンは、すり下ろす調理方法がお勧め。八月から九月中の新レンコンの頭部は2mm位にスライス。2分位水にさらし、ワサビ醤油で食する「レンコンの刺身」は美味しいそうです。



加賀蓮根匠の味生産者・本誠一氏
加賀蓮根生産組合長・高山晃二氏

茨城レンコン

日本一のレンコン産地で全国の80%を生産。江戸末期1837年、土浦藩主・土屋寅直公が栽培を霞ヶ浦流域で奨励したレンコン。

栽培が大きく広がったのは昭和40年代、米の減反政策により水田の転作作物として導入されたのがきっかけ。

熊本レンコン

肥後藩主・細川忠利公が病弱な為、玄沢和尚が増血剤として効力のあるレンコンを食べるよう勧め、堀でレンコンを栽培させました。当時、藩の賄い方をしていた森平五郎が「辛子レンコン」を考案。レンコンの穴に辛子味噌を詰め衣を付け揚げた熊本の郷土料理に発展。

河内レンコン

延喜式(912年制定)の宮内省の台膳司に河内の国から貢進物として「蓮根」があげられる。大阪・門真の地には有史以前からハスは自生していたが野生レンコンは細く味も劣っていた。石川県と岡山県からの種レンコンを導入し改良することで、河内レンコンを生み出しました。門真は低湿地帯で度重なる水害にあい、農作業は困難な土地でした。仁徳天皇の時代、河内平野の土地改良事業(淀川の堤防・茨田堤)が行われ、この防堤により水害はなくなりましたが、泥田の環境は変わらなく、その環境から良質な河内レンコンや慈姑が生産。油粕や有機化成肥料で育つ中西農園のハス収穫は曾祖父伝来の手作業「沈み掘り」の技。重い粘土からレンコンとザリガニも元気よく飛び出してきました。



中西農園・中西正憲氏 ☎072-881-7085

良いレンコン

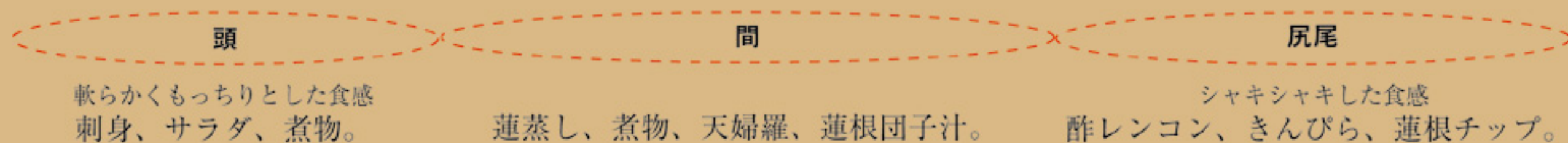
太く、節と節が短く、切り口が白く穴が小さく、表面にツヤがあり、傷が無いもの。上質なレンコンは肉質がち密で。澱粉質が多く粘りが強いので、もっちりとした食感。

保存方法

節の部分で切る。泥を洗い、よく拭いてからキッチンタオルで包み、ビニール袋で密封、冷蔵保存。

美味しい食べ方

- ①レンコンの皮をむいたらすぐに輪切りにし、酸化を防ぐため、氷水に浮かべる。
- ②料理に用いるときはレンコンが変色するので有害ではないが、金属性の鍋はさけたほうがよい。
- ③3~5つの節に分かれており、それぞれの食感あり、その特徴を生かした調理をしましょう。



蓮蒸しの作り方

搦り下ろしたレンコンを軽く搾り、団子状になった物をサランラップに包み電子レンジで2分半の調理。汁あんを注ぎ、最後に生姜やワサビやユズ等の薬味を乗せる。

サラダの作り方

スライサー(1mm位)で切り、沸騰した湯にくぐらす程度。

「仏教植物散策」中村元編著・東京書籍発行より

蓮華はインドの国花。とくにめでたい時、祭礼、結婚式には蓮華で飾る。最高の勲章は「蓮華の装飾」(パドマプーシャナ)という称号。

聖なる花、吉祥の象徴とされ、種が多いので、多産・生命・神秘のシンボル。こういう観念が仏教に取り入れられ「蓮華に喩えられる正しい教えの経典」すなわち『法華経』が成立。ハスはインドでは創造神話における中心的な植物で、神がハスから誕生した神話があります。

『梵天(ブラフマン)はヴェシュヌの臍から生えた蓮華(パドマ)から生まれ、やがてこの梵天から天地万物が生じた。』サンスクリット語で薄桃色の花をパドマ、白花をブンダリーカ、深紅色をコーカナダ、青花をインディーヴァラ等と花の色で呼び分けています。極楽浄土にはさまざまな蓮華がさまざまな色、さまざまな輝き、さまざまな陰影を帯びているといわれています。「釈尊の成道の聖地ブッダガヤーで釈尊が経行すると、その足跡に自然に蓮華が生じたという伝説」もあります。

オクソンの音楽会

ピアノとフルートによる「ミューズの贈り物」
2月18日(月) 21日(木)
福永吉宏・Flute, 宮前勝代・Piano, 田淵幸三・Piano,





「春は名のみ」～ピアノが紡ぐ「早春の響き」
2月19日(火) 20日(水) 22日(金) 23日(土)
宮前勝代・Piano, 田淵幸三・Piano,

フルート 福永 吉宏
日本フルート協会理事。大阪芸術大学講師。京都・パッサソリステン
主宰、指導。

ピアニスト 宮前 勝代
大阪芸術大学教授演奏学科教授。日本演奏連盟、日本ピアノ教育連盟、
日本ピアノ教育連盟、各会員。

ピアニスト 田淵 幸三
大阪芸術大学教授。日本演奏連盟、日本ピアノ教育連盟、日本ショパン
協会関西支部研究会、神戸芸術文化会議の各会員。

期間 2月18日(月)～2月23日(土)
料金 ¥17,850(サ・飲物は別)

お食事時間 PM 6:00～
演奏時間 PM 8:00～PM 9:00

お食事は演奏後からも可。特別コースの為、1晩27名様に限らせていただきます。

Q-zaemon Ave. 35 Q-zaemon Ave. 35 Q-zaemon Ave. 35 Q-zaemon Ave. 35 Q-zaemon Ave. 35

35 Q-zaemon Ave.35

夢ありてこそ人生
(株)モリタ 新村 鋭男
盛年 重ねて 来たらず
(株)住金興産 関口 雅志
明るく、元気に、前向きに。
(株)小野建 小野 建

黒豆の一番美味しい品種は
「京都産の新丹波黒」
北尾商事(株) 北尾陽扶
六代目・北尾陽扶
人生を楽しく延長しよう。
講義・公演の前には
ステーキを食べましょう。
口が滑らかに、よくなるよ！
元・滋賀歯科医大 吉田 定宏

「私の奥南河内三山」
滋賀県の湖東三山(百濟寺・金剛
輪寺・西明寺)は庭園の美しい名
刹として有名ですが、奥南河内に
も紅葉の美しい、規模・雰囲気
異なり、それぞれの趣きを楽しめ
る、私のお勧めのお寺があります。
車で廻られる事をお勧めします。


- ① 観心寺
南北朝時代の南朝ゆかりの寺。
境内も広い名刹として有名。
- ② 弘川寺
西行法師の終焉の地。
紅葉の美しさは雑誌等に紹介。
- ③ 高貴寺
「山寺」という言葉がピッタリ、
いつも、ひっそりしています。

平松産婦人科クリニック 平松 恵三

35 Q-zaemon Ave.35

バルサミコ酢便り

オクソン屋上発



16lt GINEPRO
1997年 RENZI社 FRASSINO制作

杜松(ジェニプロ・伊、ジェニパー・英)の材の樽を伊・モデナより輸入しました。杜松はヒノキ科ビャクシン属の低常緑樹。ビャクシンのラテン名「ユルベス」は「若さを生じる」という原義を持ち、長寿の象徴の樹です。実は酒のジンの香り付け用や肉料理の香り付けハーブとして用いられています。以前、話題になったテレビドラマ・韓国宮廷料理中、主人公の亡き母が25年前頃に酢の入った瓶を地中に埋めて熟成させ、その酢で作った料理が皇帝に認められ宮廷料理長になる物語では松の太木の下に瓶を埋めていた設定でした。バルサミコ酢も杜松の樽に入る事で熟成させている間、樽の木材質よりポリフェノール類等や香りが溶け出します。オクソン屋上のバルサミコ酢が年を重ねることで、さらに美味に熟成する事を期待!


〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋2-3-9
オクソンビル

1F ステーキ **オクソン**
☎ 06-6211-9898

2F しゃぶしゃぶ **久壹庵**
☎ 06-6211-3220

3F **オクソン倶楽部**
ご予約専用 FAX 06-6211-9927
URL <http://www.oxon.jp>

発行者：山口 富久子



編集後記

江戸時代、河内レンコンは浪速商人から「商売に穴空く」と嫌がられていた品が、今は「先が見通せる」との発想の転換とプラス思考で縁起の良い食材になりました。

中国の難聴の若者達による千寿観音の舞踊を鑑賞して感動!。難聴であるがゆえ「空気の振動、かすかな息、肌の触れ」等により健康な人以上に調和が取れるそうで、次の詞を思い出しました。

患難は忍耐を生み出し、忍耐は、練られた品性を生み出し、練られた品性は希望を生み出す。そして希望は失望に終ることはない。
新約聖書・ローマ人への手紙より