



通信 Sep

季節の変わり目です。急な雨もありますね。天候、気温の変化に注意し、準備して来塾してください。インフルエンザもすでに流行し始めたようです。気を付けましょう。

個個港学舎 舎長 八木貴子

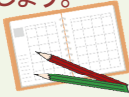
富良野

学習状況のお知らせ

この時期、不順な気候や夏休みの生活習慣から体調をこわす事もあります。規則正しい食生活や睡眠でリズムを整えましょう。

受験生は学習時間を増やす努力をして下さい。自習は授業1時間に対して2時間まで無料です。また予約が必要です。混雑時には別日にして頂くこともあります。自宅での学習も増やしましょう。

また学校選びのお手伝い、受験方法やその対策も、ご相談ください。



八木家の食卓

厚揚げのルーツは、1782年に刊行された料理書「豆腐百珍」の中に「油煤豆腐」(あぶらすすりどうふ)として登場します。もっとも、油揚げそのものの起源はさらに古く、精進料理で肉の代用として豆腐を揚げたことに端を発するという説があります。



◆豚バラと厚揚げのつゆ炒め◆

つゆと焼肉のたれで味付けが簡単でボリュームの割には時短料理です。残暑で食欲の無い時に、御飯がすすみ、お勧めです。

材料(4人分)◆豚バラ肉(薄切り):240g、片栗粉:大1、厚揚げ:1パック、なす:4本、ピーマン:4個、つゆ(4倍濃縮):大2、焼き肉のたれ:大3、サラダ油:適量、いりごま(白):適量、塩、こしょう:適量

作り方◆①ピーマンは種を取って、なすは縦半分にしてそれぞれ乱切りに、豚バラ肉は3〜4cm幅に切る。厚揚げは食べやすい大きさに切る。②フライパンに豚肉を入れ、片栗粉をふり入れてからめ、サラダ油を加えて中火で炒める。軽く塩、こしょうをする。③色が変わってきたら、なすを入れ、しんなりするまで炒め、ピーマン、厚揚げを入れ火を通す。



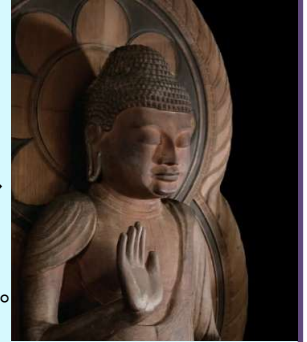
9月3日八木家メニュー

④つゆ、焼き肉のたれを加えて炒め合わせる。⑤器に盛り、煎りごまをふる。お好みでラー油を振っても良いでしょう。

◆かながわの景勝9◆

◆日向薬師◆

神奈川県伊勢原市の**日向薬師**(ひなたやくし)を尋ねました。新横浜から高速で伊勢原大山ICで降り、日向山を目指しての一本道。道がどんどん狭くなり住宅がなくなる頃、到着しました。ミンミンゼミやツクツクボウシの鳴き声の中、深い緑に囲まれた参道の先に、朱色の柱に茅葺のお堂が現れました。この本堂は単に美しいだけでなく数百年の時を耐え抜いてきた歴史の重みを物語っています。正式には日向山宝城坊(ひなたさんほうじょうぼう)と呼び、奈良時代の僧・行基によって716年に開かれたと伝わる関東屈指の古刹(こさつ:由緒ある古い寺)です。



そして、本堂に隣接する宝物殿へ足を踏み入ると、外の光が遮られた室内は別世界の空気に満ちています。ご本尊である「薬師三尊像」は開扉日でないため見ることはできませんでしたが、



右手には現世の苦しみを救うとされる**薬師如来坐像**が、左手には**阿弥陀如来像**が安置され、温和なお顔立ちを見ることが出来ました。いずれの如来像も関東地方には数の少ない「丈六仏」(御釈迦様と等身大(1丈6尺(約4.85m)の仏像)で、威圧感さえ覚えて見ていると不思議と心が静まるのを感じます。周囲に配置された十二神将は、一体一体が個性的で、今にも動き出しそうな力強い造形と、その数の多さに圧倒されました。

源頼朝や北条政子も参詣したとされる歴史の深さのある日向薬師の魅力は、単なる歴史的建築物や仏像の観賞にとどまりません。山懐にいだかれたこの場所全体が持つ、心と身体を優しく癒やしてくれるような「薬師の霊気」そのものにあるのではないのでしょうか？まさに江戸末期まで「日向山霊山寺」(りょうぜんじ)と呼ばれていたことに納得しました。

帰り際、本堂を振り返り見上げると、夏の終わりの心地よい風が茅葺き屋根をかすめ、木々の葉を揺らす音が聞こえました。彼岸花の咲く頃にもう一度訪れ、下の山門から階段を昇って、清らかな空気と邪気の無い仏様の微笑みを感じたいと思いました。

