

◆にらさき遺産めぐり 第27回

葦崎の春を告げるお寺

～ 仏窟山 雲岸寺 ～

葦崎市の3月のイベントといえば、雲岸寺の窟観音さんではないでしょうか。お稚児さん行列や出店を毎年楽しみにしている人も多はず。しかし祭礼の舞台となっている雲岸寺の歴史は、あまり知られていないかもしれません。実は葦崎市内の中でも有数の由緒あるお寺さんなのです。



雲岸寺が創建されたのは、室町時代の寛正5年（1464）今から約650年前までさかのぼります。さらに窟観音は、平安時代の天長5年（828）に弘法大師空海が、七里岩に立ち洞窟に石造の観音像を安置したことが始まりであると伝えられています。

空海は、言わずと知れた真言宗の開祖です。現在の雲岸寺は曹洞宗なのですが、最初には真言宗のお寺として建てられたのです。曹洞宗に宗派を改めたのは、江戸時代の初め、蔵前院の天越和尚によるものとされています。

その後雲岸寺は、徳川家から建物の造営を命じられました。国家の平和祈念のためだと当時の手紙に記されています。この造営を命じられた年は、慶長8年（1603）の3月で、前月の2月に徳川家康が征夷大將軍となり、江戸



幕府が始まった直後になりました。

雲岸寺は、徳川家が未永く繁栄するために祈って欲しいと思われるほど有名なお寺さんだったことが、うかがい知れます。江戸幕府が約350年も続いたのは、もしかしたら雲岸寺の平和の願いが通じたからかもしれません。

（文化財担当 半澤直史）

知っ得！食育ひろば 一食改推の簡単レシピ！

「ひじきのケチャップ煮」



ご存知ですか？

ひじきは、食物繊維やカリウム、カルシウムが豊富に含まれ、身体の調子を整えてくれる食材です。ケチャップとひじきの組み合わせは意外に相性がよく、大人も子どもも楽しめる1品です。しょう油で味をつけるよりも、ケチャップの酸味で減塩になります。

【材料（4人分）】

- ・ひじき（乾燥）……………15g
- ・にんじん……………30g
- ・ピーマン……………1個
- ・油揚げ……………20g
- ・水煮大豆……………50g
- ・オリーブオイル……………小さじ1

＜調味料＞

- ・ケチャップ……………大さじ3
- ・しょう油……………小さじ1
- ・砂糖……………小さじ1
- ・水……………1/2カップ

【作り方】

- ①乾燥ひじきは水につけて戻し、ザルにあげておく。
- ②にんじん・ピーマンは千切り、油揚げは薄切りにする。
- ③熱した鍋にオリーブ油をひき、にんじん・ピーマン・ひじきを中火で炒め、全体に火が通ったら、油揚げ・水煮大豆を加え炒める。
- ④調味料を加え、中火で汁気がなくなるまで煮詰める。（焦げやすいので注意）

【栄養量（1人分）】

- エネルギー……………76kcal
- 食塩相当量……………0.9g

■問い合わせ

保健課 健康増進担当

☎23-4310