

常国寺だより

2019年 春号

高田本山 寺内町特集

衆徒浅尾妙綾

暖かい陽気となり、旅心が動き出す方も多いのではないのでしょうか。

そこで今回は、日本人が好む寺町への旅の一つとして、三重県津市にある高田派本山を、三ページにわたってご紹介させていただきます。きつと、「私だけの穴場」の一つになることでしょう。

風情漂う寺内町

見どころは、国宝の御影堂（みえいどう）や如来堂です。それらがある寺内町（じないちょう）には、懐かしさを感じさ

せる風情があります。

高田派本山は、津駅西口からタクシーで一〇分ほどの一身田町（いつしんでんちよう）にあります。寺院名は専修寺（せんじゆじ）といいます。

山門から入ると、その正面が御影堂。現存する国宝の木造建築としては全国五番目の大きさとのことで、内部は七八〇畳敷の大きなお部屋。

御影堂には親鸞聖人の木造が安置されています。中に入ると、想像以上の広さに驚きます。きらびやかながら繊細で荘厳、

圧倒される空間です。

御影堂の西側には如来堂があります。両方のお堂は通天（つうてん）と呼ばれる橋でつながっています。

如来堂には、比叡山から献じられた「証拠の如来」と呼ばれる阿弥陀如来の木造が安置されています。（次ページに続く）



高田本山御影堂

如来堂で注目していただきたいのは欄間です。箏篋（ひちりき）や笙（しょう）といった雅楽の楽器が彫られており、あたかも演奏されている楽曲が聞こえてくるようです。

ここでは、毎日七時と午後三時にお勤めがあります。参加なさると、お念仏を、より身近に感じることができるようでしょう。

このほか、拾い境内には見どころがたくさんあります。親鸞聖人の御歯骨（ごしこつ）五粒を収めて作られたとされる御廟（ごびょう）、鐘楼、太鼓門などは、目を止めておきたい貴重なものです。

また、境内には、梅、桜、藤、紅葉などの樹木が植えられており、いつ訪れても、折々の風情を楽しむことができますでしょう。蓮の栽培にも心を注いでいるため、六月末から八月末にかけては、池や鉢でいろいろな品種の蓮を観ることができま

高田派本山と寺内町

寺内町とは、一五世紀の終わり頃から一六世紀の中頃にかけて、浄土真宗の寺院を中心として作られた自治都市です。そのため、周囲は掘などがめぐらされています。

一身田の寺内町は、高田本山を中心に発展し、今でも古い町並みと環濠が残る貴重な文化遺産です。

高田派は、親鸞聖人が下野国（栃木県）真岡市（もおかし）に建立された専修念仏の根本道場（現在の本寺）を中心として発展しました。

教化を拡げる中で、高田派中興の祖、真慧（しんね）上人が東海地方の布教活動の中心として、一四六四年に一身田に無量寿院を建立しました。その後、本寺が兵火に見舞われたために、真慧上人が一身田に移ることになり、以後、一身田が教団の中心となったとのこと。

江戸時代のお伊勢参りの名所を記した書物に、高田本山と寺内町が観光スポットとして紹介されています。現在も、高田派本山への参詣とお伊勢参りをセットにした旅行される方が多いと聞きました。



寺町通り

寺内町巡り

現在の寺内町は、静かで落ち着いた感じのある町並みで、そのたたずまいの中に身を置くと数百年前の時代にタイムスリップしたかのようです。

高田派本山南側をゆっくりと一周なさるうちには、ご自分の人生を振り返ることにとどまらず、こういう平穏な世界を作り出した日本という国、そして日本人の心とは、どういふものであろうか、などと、心の視線が遠くへ遠くへの注がれるのをお感じになるのではないでしょうか。

高田本山の山門を出て左に向かうと、「津市一身田寺内町の館」があり、寺内町の歴史や写真が紹介されています。そちらで配布されている「一身田寺内町」というパンフレットにおすすめ散策コースが詳しく記載されています。

本山前の大通りは寺町通りと呼ばれ、本山の土塀や山門から続く石畳などがあり、ここでも江戸時代にタイムスリップしたような気分になります。

本山の山門をまっすぐ進むと寺領と町家を区分する釘貫門（くぎぬき

もん）があります。

釘貫門の先には、寺内通りと並行して仲の町通りがあり、歴史的な家並みが残っています。

仲の町通りには、昔ながらの薬局、写真館、喫茶店、洋装店、お菓子屋、仏壇屋が並んでおり、平成生まれの方でさえも、きつと懐かしさをお感じになることでしょう。和菓子屋さんのお饅頭を食べながら散策するのも楽しい。



釘貫門

寺内町を囲むように環濠があり、かつては町の防御の役割を果たしていたとか。環濠がほぼ完全な形で残っているのは珍しいそうです。

環濠に囲まれた一身田町には三か所の入り口があり、濠には橋がかけられ、その内側には門が建てられています。

それらの門は、いまの時間でいえば、午前六時に開かれ、午後六時に閉じられていたとのこと。現在、門そのものは残っていませんが、赤門、黒門、桜門の三つの門に架けられていた橋だけは残っています。

寺内町の魅力はまだあります。それらを発見して、いつか、この『常國寺だより』でご紹介いただけませんか。



桜門跡

寺内町の歴史は津市教育委員会作成「
身田寺内町」を参照させて頂きました。

春夏秋冬お料理帳

管理栄養士 浅尾昌美

春キャベツ

春キャベツが店頭に並ぶようになると、春が来たことを実感されるのではないのでしょうか。

春キャベツの特徴は、葉はやわらかく、巻きがゆるいこと、そして、中のほうまで澄んだ黄緑色をしていることでしょうか。

葉先は、さつとゆで、中に彩りのよい野菜（にんじんとか）をスティック状に切って、それを芯にしてキャベツを巻き、斜めに切れば、きれいな野菜サラダになります。



今回、ご紹介する春キャベツのレシピには、手作りの胡麻酢を使ってあります。春キャベツに、ねっとりとした胡麻酢がからんで、しつかりした味になります。

春キャベツとわかめの胡麻酢かけ

材料

春キャベツ	大きい葉2枚
ワカメ	戻して10g
にんじん	10g
しょうゆ	大さじ
みりん	大さじ
酢	大さじ
白練り胡麻	大さじ2
白胡椒	適宜

【作り方】

- ① キャベツは芯をV字に切り落とし、4cm四方に切り、深さ1cmほど水を入れた鍋にキャベツを入れ、ふたをして蒸し煮にし、ザルにあげる。
- ② ワカメは熱湯をかけ、幅1cmくらいに切る。
- ③ にんじんは長さ2cmの千切りにし、さつとゆで、ザルにあげる。
- ④ ボールに胡麻酢の材料を入れ、よく混ぜてしばらく置き、なじませる。
- ⑤ 別のボールにキャベツ、わかめ、にんじんを入れよく混ぜる。
- ⑥ 器に⑤の材料を盛りつけ、上から胡麻酢をかける。

赤坂寺庵(てらん)精進料理教室の
ホー ム ペ ー ジ

常國寺だより

編集者 浅尾 妙綾

発行 真宗高田派常國寺