

阿弥陀寺の練供養ねりくりよう

《周防大島町文化財保護審議会委員 金本 豊》

練供養とは静かに歩いて霊の冥福を祈ることを意味します。久賀阿弥陀寺では回向法要の期間中に行われ、寺の周辺を行列が練り歩きます。

阿弥陀寺の回向は文化3(1806)年、伊藤・河村という久賀の両庄屋の援助より、13世高誉上人の時に創始された常行念仏が起源とされています。その後25世名誉上人の代である昭和23(1948)年4月27日、岡山県誕生寺に伝わる練供養を取り入れ、阿弥陀寺の二十五菩薩の練供養が始まりました。この時は大戦中の昭和18(1943)年6月8日、柱島泊地(伊保田沖)にて爆沈した戦艦陸奥関係者の慰霊も兼ねていました。

二十五菩薩を模した一行は、主に門徒の中から希望者を募り選ばれます。黄金に塗られた菩薩の面をつけ、衣装を身にまとい、善の綱といわれる真白な長布を手を持ち、稚児を従えて練り歩きます。僧侶や信徒なども後に続きます。お面は、長州大工の系譜をひく門井家で学び、戦後京都で仏像の修繕に従事した佐川定慶の作です。



▲二十五菩薩出発の様子

総勢200人近い行列となり、浄土への船である西方丸も伴って来世の極楽浄土を目指します。このような法会は先の誕生寺、奈良県当麻寺、大阪の大念仏寺、東京の九品寺などで行われています。

たらのソテーホワイトソースがけ

ちょび塩レシピ



【1人分の栄養量】

エネルギー 196kcal、たんぱく質 19.0g、脂質 7.6g、カルシウム 136mg、食塩相当量 1.3g

今回は旬のたらを使ったレシピを紹介します。バターや牛乳のコクをいかしてちょび塩にしています。たんぱく質やカルシウムもしっかりとれるメニューです。他の白身魚や鮭でも作れるので、ご家庭でぜひ作ってみてください。

材料 (2人分)

たら	2切れ	しめじ	50g
塩	小さじ 1/8	薄力粉	大さじ 1
こしょう	少々	牛乳	150ml
薄力粉	適量	コンソメ (顆粒)	
バター	10g		小さじ 1/2
たまねぎ	50g	ほうれん草	80g

作り方

- 1 たらはキッチンペーパーで軽く水気を取り、塩・こしょうを振る。薄力粉を薄くまぶす。
- 2 たまねぎは薄切りにし、しめじは石づきを除いてほぐす。
- 3 フライパンにバターを入れて中火にかけ、1を並べ入れる。フタをして途中裏返して両面焼き、器に取り出しておく。
- 4 同じフライパンに2を入れて炒め、しんなりしたらAの薄力粉を振り入れ、全体になじませる。牛乳とコンソメを加え、とろりとするまで煮る。
- 5 たらに4のソースをかける。茹でて3cmの長さに切ったほうれん草を添える。

