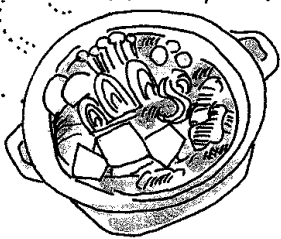


特集

ぬくといもん

春の音がさざめくけれど。「春は名のみ」と感じる日もあるこのごろ。そんなときこそ、ちよつとしたぬくもりが何倍にもうれしく感じられます。今号の特集は、体の内から、外から、そして、心の中から、ぬくとおくなる話題を集めました。



知る人ぞ汁

鍋を囲んでふらふらしよう

暖話室

思わず心に花咲いたエピソードを聞かせてもらいました。小さな灯りが、指先から涙腺の奥まで、ずいずいとぬくとめてくれます。



HOIドワグ

じわじわだからなまなまになる

ちよつと前まで  
現役でした



I want 湯々!

そのぬくもりに包まれない!

ぼふてい 巴燕亭

JAZZ LIVE  
COUNTRY LIVE  
GOLF COMPE

☎62-5018

ボンの2階の  
仲間倶楽部

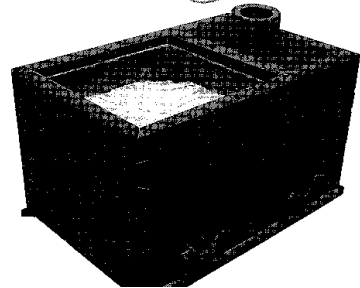
☎63-0029

長浜市大宮町3-12 長浜駅前通り

6

18

20



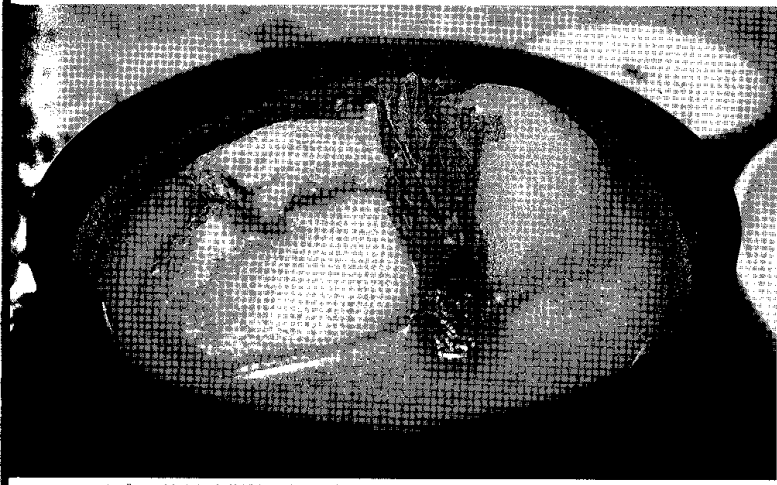
17  
24  
34  
39

26

# ぬくくとこのへ

お煮名人◆松枝敦子さん（湖北町）

## 仏さんの前でいただく 大きなカブラ汁



▲カブラの甘味と味噌が冬の寒さを忘れさせてくれるお講汁

### イベント会場でも人気

「アオコジル」って、イベントのときのふるまい鍋でしょ？」

「そうそう、大きなお鍋で炊いてる。」

「寒いときに食べるカブラ汁のことやん？」  
北風の吹くまちかどで、ハフハフ言いながらいただく汁もんは、気持ちも体もぬくもてくれる。ちかごろのイベント会場で「アオコジル」は大流行りだ。

でも、大きなお鍋で炊けば何でもかんでもアオコジルというわけではない。ちゃんとした歴史があり、正しいアオコジルのいただき方も受け継がれている。

「お講汁」。漢字で書くと、その由来がうすらわかるだろう。お講、そう報恩講、二二日講などお寺の法要のときに出される汁をお講汁という。冬のカブラ汁が定番だが、お寺によってさまざまな伝統があるようだ。今回お話を聞いたのは、江戸時代からの歴



▲「お寺に集まって食べながらいろんな話をするのがぬくもりなんですよ」と松枝敦子さん

史をもつ了因寺（湖北町伊部）の松枝敦子さん。  
「うちでは年に一度の報恩講のときに寺の年番さんがカブラのみそ汁を作ってくださいます。報恩講は、十一月二十八日の親鸞上人のお命日に勤めるんですよ」  
お講汁は、前日から大きな鍋でクツクツと炊き続け、味をしみ込ませる。

### 種まきから始まる準備

朝のお勤めは、まだ薄暗い六時から。お参りの人たちは、お茶碗にご飯をよそい、お椀をフタのようにかぶせて家から持参する。本堂でのお勤めのあと、車座になって皆で朝食をいただく。お椀には、アツアツのお講汁が口いっぱいひろがる。

「準備がたいへんですので、今年はどうしましょと年番さんに尋ねると、今年もやりましょという取り組んでくれるんです。お参りのみなさんも、お講汁を楽しみにしてくれてはりますしねえ」  
お寺のお講汁は、年に数回勤めるところもあるという。

「以前は、夏はナス、冬はカブラと、家で採れた季節の野菜を持ち寄って炊いたんです。お味噌も手前味噌いうて、自分とこで作ったお味噌を持ち寄ったもんです。今も、年番さんはお講汁のために、カブラを多めに栽培

してくださるんですよ」  
お講汁の準備は、夏のカブラの種まきから始まっているのだ。

### いとこ煮も法要の定番

「うちの寺は檀家が少ないので、ご近所の方たちもお参りに来てくださって、いっしょにお講汁をよばれてくれるんですよ。檀家さんは、家族みんなで参ってくださいます」  
お寺での法要などの後にいただく食事のことを「お齋」という。了因寺のお齋は、カブラのお講汁のほか、いとこ煮、お煮メ、お漬物が並ぶ。

いとこ煮は湖北の法要につきものの伝統料理。里イモ、ニンジン、レンコン、ゴボウなどの野菜を炊いたものと、別鍋で炊いた小豆を混ぜ、甘く味つけしてある。いとこ煮の名

▼甘く味つけされたいとこ煮も  
お齋の定番



▲お勤めのあと、本堂でいただくお講汁（この写真は昭和60年長浜市国友町で撮影）



◀了因寺のお講汁炊きに、  
長年使われているしゃもじ

の由来は、材料がみな畑で採れたもので、まるで従兄同士のようだからという説や、親鸞上人の遺徳を偲んでいただくからという説などがあるそう。

「私も子どものころ、父母と一緒に参りした記憶があります。昔は、みんなお寺参りが楽しみだったんですね」  
今も、報恩講さんには、年代を超えて集まった人たちが「久しぶりやねえ」と言葉交わす場であり、そこでいっしょにお講汁をいただくことによって親密さが増す。

町なかのイベント会場で振る舞われるアオコジルは、お寺参りに行くことがなくなった人たちが、だんだん遠のいていくぬくもりを呼び止めたたく炊き、立ち上る湯気に懐かしさを見つけた人たちが口に運ぶのだろう。アオコジルは、「温故汁」なのかもしれない。

（らん）

### お講汁の作り方

- 1 カブラは、お椀に二切れ入る大きさを目安に、小さいものは二つ、大きなものは四つくらいに切る。小さく切ると、炊いている間にとろけるしまつ。
- 2 油揚げは、短冊切り。
- 3 大鍋に材料を入れて昆布だしで煮込み、味噌仕立てにする。
- 4 数時間、コトコトとろ火で煮込み一晩おく。
- 5 朝、再加熱する。