

「京都魔界巡礼団」同行企画

魔界って 第1界 ほん魔界!?

京の魔界を巡礼し、そのナゾに迫る「京都魔界巡礼団」。そのオカルト・古代史マニア集団が「京都チャンネル」に乗り込み魔界紀行番組を作ったと聞いて、奇々怪々興味津々と参加志願をした本誌編集部員K。さて魔界の真の姿とは…



中山団長

南副団長

「京都魔界巡礼団」

朝廷にも閻魔にも仕えた!?

小野篁おののたかむら 編

魑魅魍魎がはびこっていた平安時代、現世と冥界を行き来していた伝説が残る、小野篁。昼は高級官僚として朝廷に、夜は閻魔様に仕えたという不思議な人物で、東山・六道珍皇寺の境内にある井戸を冥界への入口としたと言う。現在もこの辺りは「死の六道」と呼ばれ、この寺には皇像・閻魔大王像・地獄へと響く鐘が残る。

地獄の出口はいつこ?

七つ井戸復元図



小野篁は地獄からどうやって帰って来た? 単純な疑問を抱えて巡礼団は活動を始めた。古文書を紐解くことしばし、「釈迦堂の塔頭・薬師寺に証拠があるぞ」と報告したのは加納名誉団員。そこで現地へ急行、「証拠はっ?」と意気込む我々に、薬師寺ご住職が見せてくれたのは、先代が近くの魔寺・福生寺で書き写した怪しげな図。

背筋も凍るオマケ付き

たしかに付近は東の鳥辺野(とりべの)・運台野(れんだいの)と共に、平安時代の三大葬地と呼ばれた西の化野(あだしの)エリア。「この『都名所図絵』が『生の六道』では?」の言葉を元に付近を探索すれば、民家となった福生寺跡に、図と同じ配置の七つ井戸の痕跡が! これだっと同喜んだ瞬間のVTRは、ノイズで声が掻き消されていたという、不気味なおマケ付き…



■魔界への入口は…■ 薬師寺

京都市右京区嵯峨釈迦堂路ノ木町46 嵯峨釈迦堂内

■魔界TVの放送は…■

京都チャンネル(スカパーフェイクTV! Ch.726)

11/1(金) 10:00~再放送予定

「ムリなことでもムリヤリやる」と。このステキな言葉が山崎・三四郎・裕推業店長のモットーであるからして、さらさら富小路にちよつとした予約でも入れようものなら、獅子奮迅のサービスをもって迎えてくれる。小さな誕生会の予約から生まれたこのケーキも、彼の最後を華々しく盛り上げるべく提供されたセットだが、これのみの予約でも受けてくれる。スライスしたスポンジに溢れ出すほどのフルーツ、クリームも数種、さらさら渾身のケーキと台とクリームは、多少のふきっちょでルックスが乱れたとしてもお味のほうには影響ナシ。もちろんケーキのカタチやクリーム、どんなりくエ好みのフルーツ、どんなりくエストでも対応。5人程度でケーキやとさんさんまきながらデザートすれば、世にも楽しい締めくくりとなるはず。



ひぶんで作るケーキ
福徳屋手廻りに相續

●さらさら富小路
さらさとみのこうじ
京都市中京区富小路通三条下ル
朝倉町534 WOOD-INN2F
☎075-212-2310
●12:00~24:00 (LO.23:30)
無休

♡型でーと言われても型を仕入れて作ります

京のINGを CHECK IT OUT!!

ロコミ情報カタログ

こんなありました

裏メニュー

ご来店、それは一つの店に足踏く通ひ、信頼とゆらゆら絆を手にした者、そして彼らだけが許された食料…、そう、それが「裏メニュー」。あの禁断のせりふ「コマスター」、ゆつものね」以上に世人の羨望を掻きまわす魔性の食料。

かぼちゃペーストのクリームに、シブシブな生クリーム。この日の菓物はパイン、バナナ、リンゴのコンポートなど。シフォンにするもチョコレートと合わせるもご希望次第。5人なら一人500円程度で準備してもらえます

I am a みやげマニア!!

100年後にも残したい 京都みやげファイル



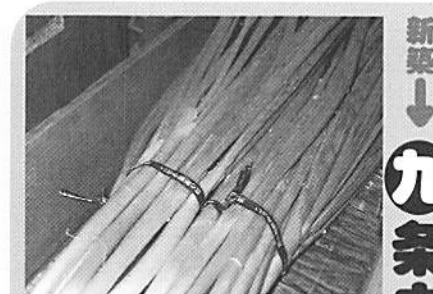
本綿の風合い、使い勝手の良さを再確認した増田さんが発信する「てんてん」は、単なるリバイバルではなく、「若い人でも普段使いできるような」デザインされたものばかり。もっぱらの創作パターンは、全休後より頭や首に巻いた時に見え隠れする柄の部分的イメージを膨らませる柄のファッションであったり、店を訪れる若者の「こういう柄が欲しい」のダイレクトなリクエスト。いつしかオリジナルの柄は100パターンを越え、現在も1シーズン1柄のスタンスで増え続ける。きめ細かさや色使いの豊富さを誇る上方でめく、使の伝統を踏まえつつ、使う側の想像力をも掻き立てる「京のてんてん」。使うほどにこねられてくる感触も味わって。

巻いて被って覗かせて 実用に適う小粋なスパイス



35x90cmが主流のてぬぐい700円〜。布いばいに施された文様は、スカーフやパングナ感覚で使える

●京のてんてん
京都市上京区油小路下長町下ル大黒屋町34
☎075-432-2421 9:00~18:00/不定休



新築↓ 九条ネギ

ボツった「く」

頭に「九条」ってな原産地がついてはいても、最近の生産はもっぱら「久御山」という九条ネギ。暮らしひろがり、野菜も大学も京都はほとんどドーナツ化現象。京都工機大×滋賀大→「京滋大」ってな安直ネーミングを聞いたりもすると、アイデンティティだけは守ろうね…なんて思えてしまう。これまた京都のエゴなんではーか。

「京」と冠をつけるだけで、東京じゃ豆腐の売れ行きは段違い。それは巻頭特集でもよく聞いた話。この現象はもちろん野菜でも顕著で、賀茂ナスに聖護院かぶらに鹿ヶ谷かぼちゃに堀川牛蒡…そのブランドパワーといったら相当なものらしい。夏と冬のあの殺人的な気候が野菜も豆腐も発展させたと聞くにつけ、「にげんなって/ちよっけだもの」と〇田みつをの言葉も浮かんできそうな食材の台頭ぶりである。先に挙げた京野菜は見た目も値段も押し出しが強いので、京都人でさえも「お久しぶりで御座います」と横を正しそうになる一方で、「寒い寒いなあ〜」的角刈挨拶が似合う京野菜が、九条ネギ。関西では葉ネギ、関東では下仁田ネギなどの根ネギと大別される中で、芽も葉も根も夏でも冬でも万事オーライ。和洋中、ジャンクフードに民間療法…マルチなすこいスピリットは、とかく融通の利かないとされる京都人には灯台もと暗しなお手本だったのかも。