

「京都魔界巡礼団」同行企画

魔界って ほん魔界!? 第4界

京の魔界を巡らし、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」

レギュラー団員

小嶋伸一 (ディレクター)・佐々木真 (アシスタントディレクター)
丘真奈美 (放送作家・超古代史ジャーナリスト)・加納進 (京都の史跡を訪ねる会会長)

謎がうずまく神楽岡に平安京の鎮守神を見た!

神楽岡・栗原岡編

神楽岡に舞った死者に持たせた六文銭が流れていたと伝わる福の川跡を辿った巡礼団一行。その行く手に待ち構えていたものは、節分祭でも有名な吉田神社だった。聞くとところによると、吉田神社は平安時代に都を鎮守するために創建された歴史ある神社。神楽岡の謎を解く鍵を求めて潜入した境内には、陰陽師や魔界につながる不可思議な遺物が続々と!

陰陽師との交流も深かった!? 吉田神社のルーツ

神楽岡社・由緒書



一行は境内の小高い場所にある「神楽岡社」と命名された小さな社を発見! 禰宜を務める高野氏に話を聞けば、「その社は平安京に遷都した時、最初に神を祀った場所らしい」とのこと。また、神社の祖であるト部家 (のちの吉田家) と陰陽道の安倍家は、ともに遣唐使に派遣されるなど親交は深かったという情報も。神楽岡、吉田神社、陰陽師の三角関係、実に怪しい。

奇怪な八角形の社殿・大元宮が出現!



案内役の高野氏に連れられて次に見たものは、約510年前、応仁の乱後に創建された「大元宮」なる八角形の社殿。なぜに八角形? と問えば、中国伝来の五行説や、末広がりで吉とされた「八」を重んじたなどの諸説と、吉田家が唱えた「吉田神道」が融合した象徴の社だという。これこそが古代より「神が降臨する岡」と崇められた神聖な地に築かれた斎場なのだ!

魔界への入口は… 吉田神社

京都市左京区吉田神楽岡町30

魔界TVの放送は…
京都チャンネル (スカイパーフェクトTV) 8/26 (火) 13:00~京都魔界巡礼団 3/11 (火) 13:00~京都魔界巡礼団 4/3 (火) 13:00~京都魔界巡礼団 3/25 (火) 13:00~新・魔界案内 (以前のシリーズ)
京都チャンネルへの番組問い合わせ先
http://www.kyoto-channel.com/ 075-253-0609 (FAX)

学生は社会に
社会人は学生になれたがる
関係者以外 (一般客) でも
関係者待遇

学生の沸点が旨味と合致した
辛さと牛乳のシンクロ・ペア!



鶏ガラ、豚骨を2日間煮込んだ鶏色スープは情熱溢れる。好みでトッピングの半味味噌は塩・味噌・カレーのスープライジングアップにも合うように店長が試行錯誤したスパチャップリンド。牛乳スープは食堂のおばちゃんが学生でも冷感する残りで作れるよう考案した「お母さんメニュー」中の愛情逸品でレシピを公開



龍谷大学深草キャンパス 3号館食堂編

鶏ちゃんラーメン300円、牛乳スープ80円

キャンパス西で支持沸騰中の「3号館食堂」。その渦中の存在は「龍ちゃんラーメン醤油味」と、簡単レシピの「牛乳スープ」。一見だけでは、ベーシック揃いの具材が盛り込まれた鉢上…。が、スープが絡んだ細麺に箸を投入すれば、見た目を凌ぐ三つ巴の旨味が喉の吸引力を普段の数倍促し、ジュルジュル〜っ! さらに辛味噌をミックスですればスープとの巧妙なシンクロで、代謝機能は最高出力。学内誌ランキング1位の代物の効果で汗を拭いつつ牛乳スープをゴクッ。辛味噌で火照った体もリラックスし、至福の食後感を好演出! 休みのペアに感謝するマニアがお忍び来店してるかも?



●3号館食堂
京都市伏見区塚本町67
龍谷大学深草キャンパス内3号館B1F
●10:00~16:00 (L.O.15:30) / 土日祝休
☎075-645-0912

「ラーメンは僕の自慢作でこの看板メニュー」とラーメン屋を含む洋中の様々な飲食店で25年の経験から「龍ちゃんラーメン」を生み出した豊福龍馬店長



I am a みやげマニア!!

100年後にも残したい 京都おみやげファイル



友誼の証として、季節の風物詩が描かれた「手描き和ろうそく」が2本入り1500円 (税別) のお土産として、お土産の和ろうそくは、本100円!

龍馬寺御用達の店ゆえ、正式な仏事・法要では和ろうそくが用いられることが多いのだとか

●香・燭燭老舗 中村商店
こらうそくろうほ なからしょうてん
京都市上京区五辻通千本東入ル54
●9:00~18:00 (日10:00~17:00)
木、祝日休 ☎075-441-0507

大量生産が出来る洋ろうそくが台頭し始めた、昨今では巧みな技が集約された和ろうそくを扱う店も極少。そんな中で中村商店は明治38年から西陣で香とうそく一筋で営んできた筋入りの専門店。洋よりも火の揺れも色も遠いまま」と店主が言うように、「い草を和紙で巻いた太い芯に灯した炎は、少々の風で吹き消されることもなく、ハゼの突

などから抽出した植物油 (木ろう) から出る油煙や匂いも穏やかだ。工程や性質上、洋ろうそくとは違って色相が自然に変わることはできない。灯りそのものの質は職人が手を掛けているだけのことはある。すらりとして伸びる立ち姿、些細なことでも揺るがない潔とした神秘的な炎は、ありし日の大和魂を見ているような。

中村商店の和ろうそく

京を照らす和の灯り
凛々しき姿で神秘的に灯る

106 店長 じゅずつなぎ

→ revised edition

平日は仕事、日曜日はまった家事などをこなす多忙な小嶋さゆり店長。思いがけず職ができた時は、水泳で気分をリフレッシュ

なんのこれしき、母強し! カフェが舞台の細腕繁盛記

店長業の傍らプロの歌手になるために邁進中のブティック「ホワイトマリー」の興和店長がスタジオでの練習帰りによく立ち寄る場所が「カフェ イモマツ」。こちらを仕切る店長もまた華奢な女性、小嶋さん。三条会商店街に祖父の代から営む青果店があり、姉妹店として営まれてきた喫茶店をリニューアルした2年前に店長就任。「何もわからないまま始めましたから、周りの人に支えられてここまで来れた感じです」といつも謙虚な物腰で「地元のお客さんが求めているものは何か?」を突き詰めた結果、食事もお茶も楽しめる下町カフェが軌道に乗り始めた。こうした見かけに寄り添った強さは、パツイチ歴がもたらした自立欲と、双子の娘たちを守りたい母心の表れでもあるようだ。「子持ちパツイチがやってくる茶店やな!」と茶々を入れる常連の言葉に苦笑しながら、「ハイ! そう~です」と答えてしまう屈託のなさ。お客として支えなくなる素地と素養を持ち合わせた店長だ。

カフェ イモマツ
京都市中京区壬生坊城町48-3
壬生坊城第2団地1-108
☎075-841-2466
●8:00~18:00
(土~17:00、日祝~16:00) / 無休