

「京都魔界巡礼団」同行企画

魔界って 第10界 ほん魔界!?

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達。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)・佐々木昇 (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)

神話の里は撮影の穴場!
京のお伊勢さん・日向大神宮



日向大神宮編

京の伊勢・日向大神宮。それは東山の山懐に抱かれた神話の里。社の周りの山々・日御山・神明山は神々が宿るといふ神体山で、境内周辺の神域には松・杉・松などの老木が野生し、桜・紅葉も多く自然に囲まれた幽谷をなし、神々しい趣である。ここはまたカメラマン達を魅了する「穴場」という撮影スポットでもあるのだ。

太陽がくれた古代・天の岩戸神話

天の岩戸くぐり「入口」



有名な日本神話という天の岩戸の話。日本の太陽神で皇祖神・天照大神が弟神・スサノオ命の横暴に腹をたてて「天の岩戸」にこもった。困った八百万の神々。宴会を開きワイワイ騒いで神様の気をひく作戦にでた。天照女命が踊って盛り上がったところ

日向大神宮宮司 津田光成さん

ろに「何ごとや!」と少し岩戸を開けて覗いた天照大神。そのすきを見て力持ちの神様・天手力男が岩戸をこじあげ、太陽神が戻った。めでたし、めでたし。

快感! 日向神宮の天の岩戸くぐり

戸神社「洞」

天の岩戸くぐり「出口」



超古代史ジャーナリスト/丘真奈美
京都チャンネル魔界巡礼団団員

天の岩戸がなんと日向大神宮にある。大きな岩に開かれた神秘的な様相。洞窟をみると妙に興奮する巡礼団。ワクワクしながら岩戸の中へ。暗がりの中に何かがあった! 洞だ! 戸神社である。そこには力持ちの神様・天手力男命がいらっしゃり、みんなで手を合わせた。毎年2月の節分に行われる開運・厄除大祭の日ここで神事が行われ終日参拝者で賑う。一切の罪穢れが洗い清められ御神徳が頂ける福運を招くという。くぐった後、妙にスッキリした快感が残った。

■魔界への入口は…■ 日向大神宮

京都市山科区日ノ岡一切経谷町29

【魔界TVシリーズ再放送予定の問い合わせ先】

京都チャンネル (スカイパーフェクトTV ch.726)
http://www.kyotochannel.com/ 075-253-0609 (FAX)

学生は無料
社会人は半額
外国人は半額
外国人は半額
外国人は半額
外国人は半額



■京都市左京区古田本町
☎075-753-7628
☎800-2200
土日祝11:00~15:00/無休

京都大学 カフェレストラン カンフォーラ編



「本格的なイタリアンということで、オープンするまでの修行は大変でした。これからは試行錯誤を重ね、新しいメニューを提供していく予定です」と店長代理

今週のランチ500円。グラスワイン350円。メインディッシュは、ジュベネッセソースをベースにした「サーモンの香草ソース」。それにミネストローネが付き。パンとライスはおまかせ



一面ガラス張り。探訪豊かな店内には、何とパーカウターまで! 確かに学生にも大人はいるわけだが、学内で本腰入れて酒が飲めるのは珍しい。さらに店先にはテラス席まで並び、ヨーロッパのサロンよろしく「ワインと会話」なんてのも楽しめそう。まるで、校門はここのために造られたエントランスか? と思えるぐらいに立派な軒、「カンフォーラ」。それだけでなく、学食では当たり前前のトレイ片手の行列など無用なワルサービス。更に「牛肉のカルパッチョ」「自身魚のエスカベッシュ」など、これまた立派なメニュー。眼前に供された「今週のランチ」も然り。誠に本格的。食事を楽しみあまり講義を忘れてしまう教授や学生が放出しない心配なぐらいだ。多くの飲食店が思う「安らぐ時を過ごして欲しい…」これを学内に持ってきた「カンフォーラ」。ご立派である。

I am a みやげマニア!!



100年後にも残したい 京都おみやげフェア!

出合いは東京百貨店の食品売場。シンプルなおみやげパッケージに目を奪われ、京の野菜煮込みカレーに惹きつけられて裏面に目をやれば、発売元は「関本」という在京広告代理店。「このままでは日本人の体は他産品のレベテッドな元食品業界のエキスパートたちが扱った「蔵野野匠」ブランドの一つだ。残留農薬に汚染されたおみやげ、ある輸入小友や、化学

じゅうがいもや大はやり生肌粉もどき大根の皮をきりかき力強いカレーと風味だ



【問い合わせ先】
■株式会社 関本
☎075-325-5220

ピタースマイルのみやげ編
嵯峨野匠庵の「京の野菜煮込みカレー」
レトルトだつて健康が基本
京都人のスローフード魂

合流された食品添加物は一切使わず、京都でとれた旬や大根がゴロゴロと入る。食材本来の味や食感を損なわないために、あえて時間のかかる製法をとる。「けいたいカレー」ですわ」とフロックエクトラムの一人はうそぶくけれど、レトルトカレー史上これほど体思いの一品があるだろうか。「これが京都のカレー」と胸を張って贈りたい。

太夫とは? 第四幕「かつての嵯原の祭事」頃

「正五位」の別荘で、歌舞伎の他、茶・華・香など公家や武家の興方同様の知識を持った至極に与えられた妓女の最高官位のこと。現在は6花のうち京都・嵯原のみに4人現存し、司太夫はその内のお一方。中学卒業後、舞臺甲部で興行となり、6年間舞臺のその後太夫への道に進む。舞臺の他、日本舞・写真・手話・新報、フリーペーパー「こったい新聞」の発行やイベント企画など活動の場は広い。

嵯原にまたんと行事が
おしたんえ



Tsukasa

歌舞伎場跡石碑



歌舞伎場跡地



元々嵯原歌舞伎場は1873年上之町に開設されたが、1927年から中之町に新嵯原歌舞伎場として移転した。その後歌舞伎場組合の解散に従い1996年、百二十余年の永きに渡った歴史に幕が下ろされた。

京都の夏は、祇園祭りのコンチキチンの鉦の音で始まり、大文字に終わると言われています。町中の喧嘩とはうらはらに、嵯原の静かなこと。そやけど、その昔いろんな行事がおして、賑やかだったんえ。7月には「灯籠」と言うのがおして、紙細工、糊細工などさまざまな灯籠をこしらえて、家々の軒にかがけて灯いをもしたものを、見物にお来やすで観覧を極めたそうとす。8月には「青柳踊り(※注1)」と言うのがおして、堀原町にあった舞台でやっていたそうとす。明治5年から嵯原の歌舞伎場で行われてたんとすえ。様々に着飾りふんばし、その様子は江戸期の数寄本(※注2)に書かれています。ナント「都をどり」より古いのだとす。けど今は歌舞伎場もなくなってしまつて観が残るのみ、「灯籠」といい、「青柳踊り」といい、情緒ある古き良き時代が甦え行くのは寂しいこととすな。

注1青柳踊り: 京の舞は、芝居の踊り舞合。祇園甲部歌舞伎場は「都をどり」、先斗町歌舞伎場は「舞川おどり」、富川町歌舞伎場は「京おどり」、堀原町歌舞伎場は「堀原おどり」。そして今は残存しない嵯原歌舞伎場が「青柳踊り」
注2数寄本: 現在で言う京のガイドブック的な位置。一生に一度は行ってみたい!などをワンクックで紹介されていたのだとか

司務所
http://kyoto.cool.ne.jp/~tsukasa21