

「京都魔界巡礼団」同行企画

魔界って 第6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)・佐々木昇 (アシスタントディレクター)
丘真幸美 (放送作家・超古代史ジャーナリスト)・加納達 (京都の史跡を訪ねる会会長)

魔界伝説のキーパーソン・安倍晴明を徹底追跡

神楽岡・栗原岡編

土蜘蛛伝説が残る吉田神葬墓地での原因不明の音声トラブルは、魔界巡礼を敢行する一行への警告だったのか? ビビリの見習い団員Kをよそに、次に向かった先は吉田神社南側に佇む真如堂。この寺院はかつて一条西洞院。つまり安倍晴明の唐宅隣に移転した過去があり、晴明縁の品が眠っている模様。またもや魔界の扉を開いてしまうのか!

晴明は一度死んでいた!? 真如堂に潜む伝来品が語る



晴明が地獄で授かった封印の印影は
斎藤真成 (真如堂住持) による
「真如堂の印影」

一行は真如堂にて驚くべき遺物「安倍晴明生図」と遭遇。なんと閻魔大王や不動明王の前でひれ伏す晴明の姿が! ある時、流行り病で絶命した晴明が、閻魔大王のお裁きを受けに参じたところ、彼が日々念じ持仏として仰ぐ不動明王が閻魔大王を仲殺し、再び人間界に戻して天寿を全うさせたという伝説の一場面。囃中で閻魔大王から授かっている五芒星の印まで実在するとあっては、信憑性は深まるばかり…

晴明の末裔が招き入れる、 またも禁断の墓所へ!



次回も魔界探索は続く!
墓所はもう動員してネ
本誌編集部K / 見習い団員

問題の五芒星印は「隕石のような材質」と真主談。天文学の知識に長けた陰陽師にふさわしい話だが、やはりあの世から降ってきた裏付けも取れる。そして、安倍家と真如堂の関係は境内の墓所でも詳らかに。安倍家の分家・倉橋家一族や江戸時代の陰陽家・安倍泰福が眠る。肝心の晴明の墓は嵐山や東福寺の近くなど諸説あり不明だが、彼の神秘性を最も赤裸々に伝える魔界スポットといえよう。

■魔界への入口は… 真正極楽寺 真如堂
京都市左京区浄土寺真如町82

■京都魔界巡礼団の放送は… ■
京都チャンネル (スカイパーフェクトTV Ch.726)
毎週日曜深夜1:00~2:00放送 5/4 #5.伊勢~元伊勢・近古代レイライン
■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)

学生は社会人に
社会人は学生にならざる
間隔を10年(一晩)でも
関係者特権

学生の想いが実現させた
納得いく「一般的」食空間



●れあた
京都市左京区浄土寺原町818-1
☎075-723-1141
●11:30~21:00 (L.O.20:30) / 無休

「地鶏焼定食は、親子丼などで使っていた地鶏が好評で、それだけでは勿体無いと誕生したメニューです」と山下チーフ



京都精華大学 学生食堂 れあた編

地鶏は朝焼きの物を炭焼に使い、パリッと焼かれた皮は香ばしい。身はプリッと柔らかく、噛めば旨味たっぷりの肉汁がこぼれ、塩と山椒をブレンドしたタレが肉の旨味をひきたてる地鶏焼定食740円



「学生食堂」との看板が掲げられた物れもなく学食な「れあた」は、ウッドイヤーでロジックな造り。扉を開くと、セルフトレイの概念ではなく、席までのアテンドは勿論、スタッフがオーダーを取り配膳してくる、一般的学食では想像しえない「一般」食堂ぶり。その訳は、以前に同場所で営まれていた店舗の閉店を惜しむ学生の声を発端とし、学校側が土地を買取り、卒業生による設計のもと完成したとの事。しかも前店は一般の中薬料理店で、味は三つ星級だったそう。故に学生の舌が肥え、材料質を高めることに感化されたのは学食側。結果、素材の味が存分に発揮された「地鶏焼定食」が産声を上げ、現在呼び声が高い。調理法も追求した結果、辿りついた極意は、学食の一般的先入観を覆してしまわないのだ。

100年後にも残したい 京都おみやげファイル



「公家味噌」は100g/450円〜。大豆とゴボウの硬さは変えられないので、他の弱い人には丸巻も100g/300円〜450円

「I am a みやげマニア!!」
ヤル仕込みの風格。水は山
家で愛好した「お袋の味」
だが、その出来映えはロイ
今に至る。味噌はあくまで

創業当時のままの店舗の遺部分は、骨董家具や調度品、あるいは農機具や手道具に触られる交流の場として開放中
●新洞食糧老舗
しんどうしょくりょうろうは
京都市左京区新築の町通
に王門上ル町366
☎075-771-2919
●9:00~18:00 / 不定休
http://www.netpone.jp/~shindo

新洞食糧老舗の公家味噌
長男の嫁のみに託される
贅麗家伝承の雅なたすき
姑から長男の嫁へ、その嫁がまた長男の嫁へ…。口伝で140年以上守り続けられている有形かつ無形の家宝が新洞食糧老舗こと贅麗家の「公家味噌」。同店は江戸時代末期創業の米穀店で、公家の最高峰・近衛家の御用達店という由緒正しき営みを経て今に至る。味噌はあくまで「公家味噌」は100g/450円〜。大豆とゴボウの硬さは変えられないので、他の弱い人には丸巻も100g/300円〜450円



108 最終回 店長 じゅずつなき → revised edition

23歳にして結核している2代目店長、通称「大ちゃん」。京推名物の焼きよう子250円もさることながら、奥さんお手製の中華デザートも要注目

ボクの第1開門突破は 「親父を越えた」を聞く日

ミートショップヒロの西田店長が「大ちゃん」と親しみを込めて呼ぶ彼は、北京料理がベースの庶民派中華店「大宮京珮」の若きホープ日比大輔さん。三条大宮で23年、現在の千本三条で20年と、計43年間厨房に立ち続ける父親の傍で、27歳の大ちゃんは目下店長見習い中。高校卒業と同時に店に修行する道もあったものの、漠然としたスーツ姿への憧れと、「世間を知っておきたい」という好奇心が2年間のサラリーマン生活へと推し進めた。次こそ大ちゃんは店へ飛び込むのかと思いきや、「料理の基礎を学びたい」と調理専門学校に通い始める。父親の味に追いつくためだけに、4年は遠回りだったかもしれない。けれど、店を訪れるサラリーマンの苦勞を感じられるようになり、中華以外の料理で視野を広げたことは、彼だけの大きな財産だ。幼い頃に見上げていた常連さんたちから放たれる「まだ親父さんには敵わんなあ」の言葉を一番の励みに今日も大ちゃんは鍋を振っている。



大宮京珮
京都市中京区壬生馬場町19-15
☎075-811-6228
●12:00~24:00
月休 (第3月・火は連休)