

棚尾地区まちづくり事業

平成25年7月24日（水）19時～

棚尾公民館3階

第25回 棚尾の歴史を語る会 次第

進行（小笠原幸雄）

1 前回までのテーマに関する参考意見など

琴平社、杉浦治助、光照寺弁天池など

佐久島弁才天ご開帳：8月16日（金）午前9時～夕方

2 テーマ45 「六代永坂奎兵衛と漢学」

(1) 説明（杉浦光雄）

(2) 出席者による補足説明、感想など

3 テーマ46 「仏事の料理」

(1) 説明（長田銑司）

(2) 出席者による補足説明、感想など

4 連絡事項・情報交換など

5 次回日程

第26回 8月21日（水曜日）午後7時から

「大正～昭和初期の活況」

第27回 9月25日（水曜日）午後7時から

「チャラボコ」

棚尾の歴史を語る会

テーマ45 「六代永坂奎兵衛と漢学」

1 要旨

永坂奎兵衛家は碧南市の中で最も早く瓦屋を創業し、初代与平、二代奎兵衛、三代満真、四代嘉平治、五代正勝、六代茂三郎（三代目以降は家業を継ぐと「奎兵衛」に改名）と六代にわたって瓦を造り続けた。

六代茂三郎（明治6年～昭和41年）は12歳のとき京都へ遊学し、19歳で帰村するまで学問に励んだ。帰郷後は家業に精を出す傍ら勉学を続けたので、彼のもとを永井治郎平、平岩種治郎始め多くの有能な青年たちが訪れ、まるで私塾のようであった。又、村会議員を7期勤めるなど町や産業界のために活躍し功績を残した。

学問の中でも、茂三郎は漢学に優れ、江村と号し「江村自叙伝」はじめ、多くの漢詩集を出版している。安専寺の梵鐘には茂三郎の銘文が残っていて、今でも見ることができる。

2 経歴

- | | | |
|-------|------|---|
| 明治 6年 | 4月7日 | 茂三郎生れる。 父正勝、母八重の長男。 |
| 10年 | 11月 | 棚尾学校入学、明治16年卒業。 この期間、妙福寺佐野良契に師事、漢学を学ぶ。 |
| 17年 | | 京都浄土宗西山深草派総本山誓願寺山本観純に伴われて京都へ赴き、同寺に起居する。(数え年12歳) 漢学者市村水香の塾に入る。 |
| 18年 | | 祖父嘉平次重病の報に帰郷。(13歳) |
| | 8月 | 母八重死去。茂三郎京都へ帰る。 |
| | 12月 | 祖父死すの報、誓願寺に届く。 |
| 20年 | 3月 | 京都尚寧学校夜間部(校長鮫島盛)入学。英学を学ぶ。 |
| 21年 | 9月 | 同志社普通学校(尋常中学校)2年に編入学。 |
| 24年 | 1月 | 西本願寺派文学寮教授齊藤聞精より仏教学を学ぶ。(週1回) 京都を去る25年7月まで続ける。 |
| 25年 | 1月 | 誓願寺を出て、普通学校の寮に入る。 |
| | 6月 | 普通学校卒業。父に大学進学を願うも許されず。 |

| | | |
|-------|--------|-------------------------------|
| | 7月 | 帰郷する。瓦製造販売に従事する。 |
| 31年 | 4月 | 東端村深津諭治郎長女れんと婚姻。 |
| 33年 | | れん逝去 |
| 34年 | 8月 | 棚尾村収入役就任。(29歳) |
| 38年 | | 宮津村田中きんと婚姻。 |
| 40年 | | 棚尾村村会議員となる。以後7期にわたり昭和9年まで勤める。 |
| 大正13年 | | 全国瓦業組合連合会創立。監事に就任する。 |
| 昭和19年 | | 労働力不足、燃料不足の為、瓦製造業休業。 |
| | 29年11月 | きん逝去。 |
| | 41年 | 茂三郎逝去。 |

3 多くの青年を育てる

三河地域史研究第25号杉浦光雄「碧海郡棚尾村瓦屋永坂奎兵衛の系譜を中心に」より抜粋

茂三郎は明治25年7月25日棚尾村の自宅に帰り、翌日妙福寺を訪問している。恩師佐野良契に帰郷の報告をしたのである。茂三郎の8月2日の日記に、「此レ余ガ実業ニ従事スル第一ノ日ニテアリキ。午前ハゼボン氏の倫理学ヲ読ミ、午後鬼板ヲ造ル稽古ヲ始ム。此レヨリハ午前読書シ、午後家業ニ掛ルコトト定メタリ」と記している。茂三郎の学問に対する情熱は一向に衰えていない。

11月になると、明治法律学校講法会員となって法学の通信教育を始めたのである。茂三郎帰郷後、永坂家を青年たちが訪れるようになった。日記に見られる名前は、杉浦玉吉（助教受験をめざす）、石川吉治（八郎治、九重味醂）、斎藤和太郎、石川安松、永井治郎（治郎平、酒造業、後の棚尾町長）、磯貝弥一郎、「磯貝邦彦・碧漂遺稿」編集兼発行人）、平岩種治郎（平岩鉄工所）等である。

日記には「杉浦玉吉ノ為ニ論語ヲ講ズ。」「杉浦玉吉氏名古屋ニ行キ其成績等ヲ余ニ語る。」「石川吉治吉来リ英学ノ指教ヲ乞フ。」「石川吉治氏至リスケッチブックWife 及びRipvanwinkeruノ質問ヲ為ス。」「斎藤和太郎氏、石川安吉氏ト至リ、余ニ心理学ノ講義ヲ乞フ、依テ一月二回元良氏ノ心理学ノ講義ヲ為スコトニ定ム。」「此日ヨリ孟子ヲ講ズ。傍聴者杉浦玉吉、磯貝弥一郎、永井治郎、平岩種治郎ノ四人ナリキ。」「石川吉治氏ニ教授スルシェークスピア氏シーザー終ル。此ヨリグレー氏悲歌ノ教授スル筈ナリ。」「グレー氏悲歌畢ル。此ヨリミル代議政体ヲ教授スル筈ナリ。」等とある。

この記述がある日記は明治25年9月28日から26年6月29日迄のものである。まるで私塾の観である。

4 茂三郎と漢学

昭和20年に73歳で研究を重ねてきた宇宙の基本原理を五言古詩にまとめ、江村自叙伝」を完成する。以後、「江村遺稿」「続江村詩集」「随筆集」「江村百題」「江村五絶」「江村七絶」「古今名吟抄と随筆」などを出版する。

- (1) 明治25年3月、同志社で森田思軒（著名な外国文学翻訳家、漢文調の翻訳で人気があった。）の講演を聴く。

要旨は「漢学の衰えし所以」であった。この講演のあと十日ほど考えこんでしまったが、漢学を学ぶ気を再生し、以後晩年までその情熱は衰えることがなかった。

- (2) 明治40年、茂三郎が刊行した『古今名吟と随筆』のなかに、次のような文章がある。

「明治になって西洋より色々の文学が輸入せられ、それに刺戟せられ、その翻訳から日本語の詩歌が生まれ、漢詩がさっぱり廃れてしまい、今では大学卒業者の大部分が漢詩を読むことさえ出来ず、その意味を理解することなぞ思いもよらず、誠に情けない有様である。私は甚だ残念と思ひ微力を以て之が復興を計らんとし、老齡を顧みず日夜努力する次第。恰も螻蛄が流車に当るようなものかも知れぬが、一人でも同好の士を得ば、私はそれで満足である。

これまで漢詩は盛んになったり衰えたりしたので、今後いつ再び見直され隆盛を見んとも限らぬ。此様な優れた文学が永世滅びてしまうとは考えられず、私は他日の復興を信ずるものである。たとえ私の努力が徒勞に帰するも、私は決して悔いない。」

茂三郎の青年時代を髣髴させる、強烈な意志を読みとることができる。

- (3) 昭和20年3月「江村自序伝」より

十歳にして文章を解し 兼て算数の理に通ず
誰か止めん囊中の錐 一條の矢天に向ふ
先考夙に目を矚し 我許すに奮起を以す

注 囊中の錐…ふくろの中の錐。

夙に…つとに。以前から。

目を矚し…矚目。人の将来に期待をかける。

許…同意して聞き入れる。

業成て故郷に帰る 直に父祖の業を継ぐ
 蹉跎たり青雲の志 自ら顧て儒怯を笑ふ
 自ら信ず文茲に在り 誤て落つ商売の群
 騏駿空く櫪に伏笑す 笑ぞ驚馬と分たん。

注 蹉跎…つまづく。

儒怯…気が弱い。いくじがない。

騏駿…すぐれたうま。

櫪…うまや。

驚馬…劣れるうま。

(4) 昭和37年辞世の詩を書く。

羨むこと莫れ吾が生九十の春 始終労苦心身を費す
 飄然と世に出で飄然と去る 天下誰ぞ此人有るを知る

(5) 昭和40年暮れの詩作。

幸運を謝す

暑寒疾病幾ばくか傷神 幸い凶災を免れ此身を全うす
 本歳余す所纔か数日 迎えんと欲す九十四年の春

注 傷神…精神をすりへらす。傷心。

(6) 江村50歳の詩作。

秋の日鳳来寺に遊ぶ

鳳来山上気は悽々 寺跡荒涼として秋色迷ふ
 大樹天に摩て昼猶暗く 谿を隔て遥かに老猿の啼くを聴く

注 悽々…悲しく痛ましいさま。

(7) 江村88歳の作

案山子

鳥雀戯れに芻桶の蓑に遊び 已に収穫を終えて禾を留めず
 半傾き半破れて弓矢無く 独空田に立ちて何を護らんと欲す

注 芻桶…わら人形。

禾…いね。

(8) 昭和27年80歳の作

祝田中稔氏結婚 婦至従四国

喜び見る両鴛鴦の比翼 和氣霽然と玉堂に充つ

移得たり遠来の珍妙種 庭前に絢爛たり菊花の香り

注 比翼…翼をならべる。

鴛鴦…おしどり。

和気…なごやかな気分

靄然…もやのたなびくさま。

玉堂…美しい殿堂。

絢爛…きらびやかで美しい。

田中稔氏…後国立歴史民俗博物館教授。歴史研究部長。

(9) 四月

蝶舞ひ鳥歌ひて零露溥たり 百花地に委て尽く凋残す
暫時清和の日を送ることを得ん 頬を撫る東風寒を感じず

注 零露…したたり落ちるつゆ。

溥たり…ひろまる。あまねし。

委て…まかせて。ゆだねて。

凋残す…いたみ傷つく。

清和…晴れて暖かい。

(10) 窓前の椿満開

椿樹花開く小苑の東 燦然火の如く房檐を照らす
心有り春の至るを告んと欲するに似たり 萬朶千枝相映えて紅なり

注 燦然…鮮やかに光り輝くさま。

房檐…れんじまど。格子まど。

萬朶千枝…椿の花が咲いた枝がいっぱい。

(11) 無聊

家多く黄鳥聞くを得ず 聊か厭ふ簷端の群雀鳴く
毎日臥床只寂寞 花信伝え聞き幽情慰む

注 無聊…心うれいありて楽しまず。

黄鳥…うぐいす。

簷端…ひさし。のき。

寂寞…静かでさびしいさま。

花信…花便り。

幽情…もの静かな心情。

(12) 新年を迎ふ

幾多の知己去りて声無く 唯独り吾れ生き尚生を保つ
九十二回歳月を重ね 囘ひからずも今復またた新正を祝わんとは
注 新正…正月。

5 安専寺に残る空兵衛の漢文

戦後、安専寺が梵鐘を造った時、その梵鐘に由来を記した銘文を撰している。この梵鐘は現在、同寺の東門に置いてあり、拝観することができる。

苟有寺焉梵鐘一日不可無矣
惟所以傳法起信也梵音一響使
衆生起念佛念法念僧之心覺群
迷拔除長夜苦龍蓬山安専寺應
仁二年佑性開基爾後四百七十
餘年間梵音無断時然大東亜戦
争興也資材欠乏舉国均供出梵
鐘梵音一時為之中絶檀徒深憂
之募浄財洪鐘立成仰翼一切衆
生再聞此妙響音解脱生死海住
安樂處應需聊記其顛末云爾

昭和二十四年五月 永坂空兵衛江村撰

お寺にとって梵鐘というものは、仏さまの教えを伝えるため、なくてはならない大切なものであります。梵鐘の音の響きは、すべての人々に仏さまの教えを敬う心をよびお越し、人々の迷いや苦しみを取り除いてくれます。

ここ龍蓬山安専寺は、応仁二年（1468）に佑性さんが開いたお念仏の道場であります。それから四七十年あまり、梵鐘の音が途絶えることは一度もありませんでした。しかし、大東亜戦争（第二次世界大戦）がはじまり、金属資源が不足してきたので、どこのお寺もみな梵鐘を国に供出しなくてはならなくなりました。このため一時、梵鐘の音が鳴り響くことがなくなってしまいました。

戦争が終わり、梵鐘のないことを心配した門徒さん達が、浄財を出し合って、この梵鐘を造ることができました。このうえは、すべての人々が、再び、この心和む梵鐘の響きを聞いて、迷いや苦しみをはなれ、ほんとうに安らかな気持ちで、平和に暮らしていくことを願ってやみません。ことの次第をわずかばかりですが、記しておきます。（意識：若院）

テーマ46 「仏事の料理」

1 要旨

法要や葬式など仏事で、正午までの食事を「お斎（とき）」といい、午後の食事は「お非時（ひじ）」と呼ぶ。又、仏事の食事を精進料理というが、これは、自分自身が善行をほげみ、身を浄め心をつつしむという意味で、仏教の戒律に反する殺生をしないというところから、魚、肉を食べずに潔斎することといわれる。

老舗小判天の三代目長田銑司氏は多忙な中、テレビの料理番組に出演するなど活躍されているが、「あいちの味」など料理の本も出版も多い。その中からゴマ豆腐、昆布、筍など仏事に関するものを紹介する。

2 料理本の出版

小判天三代目の長田銑司氏は多忙な中、昭和55年10月から56年6月まで、中部新報に「料理つれづれ」を100回に亘り連載。それが好評であったので、その内容を中心にまとめ、昭和58年8月に(株)れんが書房新社から「三河四季の味」を発行された。

その後も常に、料理の工夫を重ねる中で、色々な機会に料理の小文などを発表し、平成14年11月には長男勇久氏と共著で「真空調理で日本料理」「真空調理ってなに？」を出版。同16年には、「応用調味料の事典」も出された。

これらを集大成し、平成24年12月「あいちの味」(株)北白川書房を発行された。

3 三河の仏事

仏事でいうお斎（とき）とは、一般に法事の際いただく食事のことをいいます。料理の内容は同じ献立でも正午までの食事を「斎」といい、午後の食事を「非時（ひじ）」といいます。葬式、法要にも午前中の食事を「おとき」といい、午後の食事を「おひじ」と呼ぶのが正式です。

斎という語には、おごそか、慎むなどの他に、“ものいみ”という意味があり、その時に精進潔斎するのが中国古来の習慣でした。僧に食事を供養することを斎といい、また供養された食べそのものも、斎と呼ぶようになったようです。斎は“渦中不食ヲ以テ体ト為ス”といわれます。つまり正午を過ぎると食べないのが原則で、これは修業僧が午前中に一度しか食事をとらなかつたことからきており、南方仏教では、現在でも厳守されている戒律です。

正午を過ぎてから取る食事を「非時食（ひじじき）」（定められた時ならぬ食事の意）というの、そのようなところから来ているといわれます。

「齋」を和訓で“とき”といいます、”とき”とは即ち“時”でしょう。

原始仏教の時代、仏陀を食事にお招きすることは、大きな功德と考えられ、当時の人びとは、貧富を問わず、競ってお招きしたことが、経典にも記されています。お招きする時の作法として、まずあらかじめその旨を申上げておき、その日のしかるべき時がくれば、“世尊よ時いたれり”と再び申上げた。ここに齋が“とき”といわれるゆえんでしょう。その時は正午までで、昔はおおむね日時計を使ったでしょうから「午後の日影、一髪一瞬モ選グレバ、即チ是レ非時ナリ」と戒律に規定されています。

4 精進料理

葬式、法要などに“精進料理を食べる”ということは、亡くなった仏のためにするのはなく、自分自身が善行をはげみ、身を浄め心をつつしむという意味で、戒律に反する殺生をしないというところから、魚、肉を食べずに潔齋することといわれます。

私の親しい真宗大谷派の住職にお聞きしたところによれば、浄土真宗では宗祖親鸞聖人が肉食、妻帯をして、人々と同じ生活の上から真実の證の道を求められました。常に魚、肉を食べてみえても、葬儀、法要には、やはり魚、肉をさけた食事がなされています。近頃の一般の法要には、魚、肉が普通に使われていますが、浄土真宗の肉食妻帯のことが曲解されてとられているようにも思われます。

今では食生活の中からも精進ということが本質を失っているように思われますが、その奥に込められた心だけは、失わないようにしたいものです。

「大谷派本願寺・伝統料理」：川島直量 齋・非時献立表より

| | | |
|-----|---|-------------------------|
| 向 | — | ダイコン、シイタケ、ヒリョウズ。 |
| 皿 | — | 小イモ、レンコン、長イモ、紅葉麩、 |
| 中つぼ | — | ミズナ、酢レンコン、 |
| 汁 | — | ケンチン、ダイコン、ニンジン、ゴボウ、揚豆腐、 |
| 御飯 | | |
| 水物 | — | ミカン |
| 菓子 | — | 饅頭、 |
| 御酒 | | |

(1) 点心

精進料理は、仏門の戒律によって殺生禁断の建前から、野菜やその加工品が材料となっています。殺生とは、生あるものを殺すという事で、野菜も生あるものですが、魚、肉と異なり修羅場を見ることがありませんし、魚、肉のような強い味を持たない為、工夫、努力しておいしくするという仏道修行に最もよい材料であるようです。

(2) ゴマ豆腐

朱塗りの器に、ゴマ豆腐がキリリとした切り口をみせて入っているのは美しいものです。木の芽をのせたり、松葉を添えたり、わさびをつけた端正な姿は、やはり精進のものだという感を深くします。

ゴマ豆腐、白和え、野菜の煮物など、舌尖だけの味覚によらないほんとうの料理の味。それは材料の味でも調味料の味でもなく、心を尽くして作った精進の味。仏の心にかなう馳走でしょう。

精進料理は、昆布やシイタケのだし、またこのおいしさを集めて味を作ります。それにゴマと油もなくてはならないものです。ゴマも油も野菜をおいしくするのに大きな力があります。揚げたり、味付けの補いなどにはなくてはならないものです。

何を炊くのにも、油で炒めてから炊き込んだり、炊き上がったものを油で炒めると、一味増して、大変おいしくなります。油はまた、体にも大切なもので、お寺では油を取らなかつたら健康に修業が出来ないということで「油断大敵」という言葉は、精進料理から出たといわれます。

(ゴマ豆腐を作ってみましょう)

豆腐と名が付いていても葛製ということはご存知の通りです。葛は吉野葛、それも上等品ほど色が真っ白に上がります。白ゴマをサッと色の付かない程度に煎る。それをすり鉢にとって、油が出るまでよく擂ります。ねっとりとして来たら、これに葛と水を入れます。分量は、ゴマがカップ一杯なら葛もカップ一杯、葛はゴマと同量です。

水はカップ五杯位。これらをまたよく擂ってから、裏ごしを使い布巾をのせて、それを漉します。こうして、ゴマの皮などをとってむらのないようにして、お酒を盃に二杯か三杯入れて火にかけ、ゆっくりとしゃもじでかき混ぜながら火を入れていきます。

だんだん粘りが出てきたら、火を弱くして、よくよく練ります。底が焦げ付かないように気を付けて。手応えが固くなって、ドロリとより始めたら、水でぬらした流し缶に入れ、冷まして、固まれば出来上がりです。その上にラップなどをかけて

おきます。表面に固い皮が出来た時は薄く切り取った方がよいでしょう。皿につける時は、下に醤油を少し入れた上に乗せ、その上にワサビと季節の香りを。これが一番おいしいと思います。

(3) 昆布、お生（なま）料理

昆布はもともと優れて味を持っている上に、血液を清浄にする妙薬とされ、私達とは切り離せない食物の一つです。精進料理にだし用として使われる昆布は、味を持たない植物性の材料にうま味を付けるのですから、その品質選びが大切です。荒海に育ったもとぞろい昆布（枝昆布ではなく、二メートル余もある幹昆布）が最上のだし昆布といわれます。黒い光沢を帯びた茶褐色の、肉の厚いものを目安にしたらいでしょう。

水だし一ほんとうの昆布のうま味を引き出すにはこの方法が一番です。たわしで昆布の表面に吹き出ている塩や砂などをこすり落とし、水でさっと流し、一晩水に浸しておく。大きなままよりも適当に切っておいた方がよく味が出ます。この方法だとうま味もよく出ますし、だし汁に色が付いてはいけない料理—たとえば豆腐や山芋、里芋などを白く煮る場合やご飯を炊く時に使います。

お生（なま）料理という言葉があります。精進の材料に味を付けず、茹でるか、生のまま酢味噌を付けていただき、そのものの味を楽しむもので、刺身に相当するものといっていでしょう。

春菊を茹で、タケノコ、ワラビ、ワカメ、ゴマ豆腐などをきれいに皿に盛り、酢味噌でいただくのもおいしいものです。また、春雨、キュウリ、長イモ、型に抜いてニンジン、インゲン、トマト、レタスなども、和風に盛り付け、酢味噌をガラスの小皿に入れてすすめれば趣きも出ます。

和（あ）える—和合（あいま）ぜとも書きます。ゴマ和え、白和え、木の芽和え、味噌和え、酢味噌和え、クルミ和え、カラシ和え、ワサビ和え、梅肉和え、みぞれ（大根おろし）和え、ピーナッツ和えなど、何でも相性の合うものを和えることができます。和える材料は、旬の野菜、ワカメ、ヒジキなどの海草、イチゴ、リンゴ、ミカン、メロン、季節の果物、シイタケ、生麩、コンニャクなど。煮るものはさっと煮たて、形を崩さないように。生の方が歯切れがよくておいしいものはシャッキリとした新鮮なままで。ドレッシングもよい。材料が多くてドレッシングの少ないものを〇〇よごしといひます。

二つ以上のものを和えたり、和える方と和えられる方を合わせる時、どちらの温度

も同じにすることが大切です。

(4) 筍

春の精進料理には、タケノコがよく使われます。タケノコを買う時は鮮度を確かめることです。まず、根元を見ます。まわりのブツブツが白っぽいものほど新鮮とみてよいでしょう。掘りたては白く、時間がたつと黄味をおび、更にあずき色に変わります。

タケノコは土の中で育ってこそ、柔らかい味のよいものが出来るのですから、地上に伸びて陽に当たったものは硬く味もよくありません。形からいったら、太くて短い、太さと長さの釣り合いのよいコロツとしたものがよいでしょう。

茹で方は皮を付けたままです。これはタケノコのうまみ、甘味を茹で汁に逃さないためと、もう一つは、皮にはアクを抜く働きと柔らかくする作用があるからです。皮をむいてから茹でると、茹でている間にうまみが出てしまって、あのタケノコの醍醐味が味わえないことになってしまいます。

まず、根元の硬い部分を削り、先の方の皮のところを少し切り落とし、更に身に切り込まないように注意してタテに切り込みを一本入れ、中まで火が通りやすいようにします。鍋に入れたら米のとぎ汁か水にぬかを加え赤唐辛子を入れて、タケノコの大きさにもよりますが約一時間茹でます。茹で上がったたら、茹で汁につけたまま冷ましてから、外の皮をむいて、根元のごく硬いところなどもきれいにとって、今度は水にさらします。皮は切り込みに指をさしこんでグイッとまわせればきれいにむけます。

タケノコは空気を嫌います。皮をむき水にさらしたら、そのまま水につけておくか、ラップでもかけて冷蔵庫に入れておいた方がよいでしょう。

炊く時は根元の硬い方はなるべく薄く切って、先の方は厚めにします。タケノコはお酒との相性が非常にいいものです。だし汁にお酒をたっぷり入れて、昆布も入れ、しばらくそのまま煮て、それから味を付けます。味醂と薄口醤油、精進でない場合はカツオ節の削りたてをもんで、たっぷりふり込み、まぶすようにしたらよいと思います。タケノコとカツオの香りがよくあいます。

(5) 揚げ物

精進料理の材料は淡白な味のものが多いため、油はその味付けに大きな役割を果たします。揚げ物は色々工夫もでき、その種類も多い。小麦粉を使ってころもにして揚げる天ぷら、材料が精進ものばかりで精進揚げといます。

同じように小麦粉の代わりに道明寺粉を用いた道明寺揚げ、米の粉、片栗粉などを

付けて揚げたもの、そうめんをつけたり、春雨をつけたり、また、粉だけつけて揚げるから揚げ、その他いろいろに変化できます。ものによっては下煮して味付けした種（シイタケやゴボウなど）を使って揚げることもあります。

普通天ぷらは、天つゆか食塩、レモンなどでいただきますが、天つゆの作り方としては、鍋に味醂を入れて火にかけ、沸騰して来たら、アルコール分を抜き、味醂と同量の醤油、その四倍のだし汁を加えます。醤油の種類によっては、それを少し控えたり、また砂糖を補ったり、だし汁の量によっても濃くも淡くもできるわけです。そして大根おろしを忘れずに。この大根おろしは目の細かいおろし器で、出来るだけ細かに、舌触りのよいようにおろして下さい。

また、食卓塩や食塩と名付けられた真っ白で細かな粒子の塩には、湿りが付かないように、一粒ずつ被膜が付けられています。このため水にとけにくいということを知っておいて、もし、精進の席でも揚げたての天ぷらが出されたら、すぐ食卓塩なり食塩を自分の好みの分量だけかけ、その塩が天ぷらのころもの熱温によって溶け始め、ころもになじむ時間を待って食べればおいしく味わうことができます。温度が下がってから塩をふってすぐ食べれば、天ぷらより塩そのものが先に舌にのる分けですから、天ぷらと塩とのなじみが悪く、うまく味わうことが出来ません。

天ぷらをサクッと揚げる隠し技は、油の表面積の三分の一か半分位の量を入れて揚げること。

食器が普及してからも料理を引き立てるために、料理の下に紙や葉を敷くことがあります。これが搔敷（かいしき）で、皆敷とも書きます。天ぷらなどは奉書紙を敷くことにより、揚げ物から出る余分な油分を吸収します。

5 法事の料理

精進料理としては、色々複雑にしないで、むしろ素朴なそのものを味わう料理、素朴であっても、心を込め手数をかけて調理したものが喜ばれます。家庭で作られるいわゆる箸休め程度の料理、たとえばハウレンソウやグリーンアスパラのゴマ和え、白和え、なます、モズクや麩、レンコンなどの酢のもの、サトイモの煮ころがし、野菜の煮合わせ、ふくませ煮、など素朴な味がおいしいものです。

今、法事で作られる料理は必ずしも精進ではありません。土地柄むしろ魚肉が主といってもよい程です。ただ考え方としては、その中に精進のものも入れ、おいしく召し上がっていただけるように、という感じになっています。それだけに、よばれる方としては、家

庭で作られる精進のもの二、三品が、とてもおいしくうれしいものです。

この頃では、パックの料理や、その他に一皿、二皿その場で食べられる簡単なものを付けられたり、また、本膳形式の料理、松花堂などの懐石弁当など、いろいろな料理の出し方があります。精進でしてほしいという方も増えてきました。

精進料理はまずいものというように思われがちです。これは材料が植物性の野菜、海藻類、乾燥食品などのため、煮出しまでに一切生臭を使わないとなると、おいしさを引き出すことが、とても難しくなるからです。こんなことから精進料理には、「魚（ぎょ）の精進」と「精進の魚」というのがあります。精進の魚というのは精進ものの材料を使って魚を形どったもので、“こんにゃくのさしみ、なすのしぎやき、豆腐のかまぼこ、がんもどき”などの擬製料理で、魚の精進というのは魚肉などをすりつぶしたすり身を使って形を野菜にとったもの、たとえばかまぼこの材料でタケノコやクワイなど野菜の形をとったものです。

お釈迦様が、いわゆる成道して下山された時、飢餓状態になって道に倒れられた。その時、村娘は牛乳を捧げ、その供養によって身心を回復された、という有名な話があります。仏教は必ずしも、動物性食品を絶対さけるべきとはしていないといわれます。

6 昔の仏事の思い出など

- (1) 一家全員でよばれて行くことが多かった。
- (2) 他所の家で手伝いということによって、料理を覚えた。
- (3) 帰りに料理や饅頭をもらってくると隣へ配ることが多かった。
- (4) 料理といっても普段の材料を使ったものが多く、うどんかソバや五目飯などであった。その場合具は、ニンジン、サトイモ、タケノコなどだった。
- (5) 中回向など休憩時には、トコロテン、お汁粉が出た。