

京都

うるつきまわりめぐ



下鴨神社・糺の森



6月の梅雨時。雨の日は外出する気も滅入りそうだが、傘を差して出かけるのも一興だ。今回は、京大から北西に位置する下鴨神社と糺の森を紹介しよう。

鬱蒼とした森は、史跡^{たごす}の森。高野川と賀茂川が合流する三角州地帯の森林で、季節折々の植物が咲き誇っている。この時期は若葉の色合いが実に美しい。清流のせせらぎを聞きながら森を進むと、朱色の鳥居を超えた先に3本の木が見えてくる。実はこれ、2本が中^{さか}ほどで繋がっている珍木で、連理^{さかき}の賢木と呼ばれ縁結びのシンボルとなっている。あまりの珍しさに『京の七不思議』に挙げられており、この木が枯れると糺の森のどこかに跡継ぎができるの言伝えがあるのだそう。現在の木も4代目にあたる。参拝できるようになっているので、脇を通った際には手を合わせてみてはどうだろうか。

その先に見えるのは、下鴨神社の楼門。鮮やかな朱色が薄暗い森の中に見事に調和している様は、一見の価値がある。見上げると圧倒されてしまうその高さは30メートル、重要文化財に指定されており、21年ごとの式年遷宮の度に造替されてきたが、寛永度以降は解体修理をして保存されている。

この楼門をくぐると、中には国宝の御本殿がある。東殿には玉依媛命^{たまよひのみこと}、西殿には賀茂建角身命^{かもたけつのみこと}の両御祭神がそれぞれ祭られているので、散歩がてら参拝してみるのもいいだろう。そこから南に抜け大炊殿の横を通ると、葵の庭がある。この時期は紫陽花が雨に打たれており、目を楽しませてくれる。

6月の梅雨時。家の中で雨音を聞くのに飽きてきたら、ぜひ傘を手にもうつついてみてほしい。晴れの日にはない発見があるかもしれない。



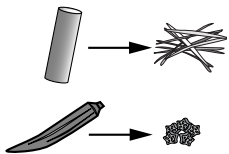
かんたん Cooking

オクラとカニカマの天津飯

オクラは、夏野菜の中でも栄養価が高く、夏バテ防止など多くの健康効果があります。今回はそんなオクラを使って手軽に作れる料理を紹介します。(蜜柑)

レシピ (1人前)

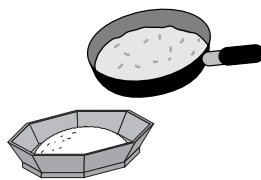
ご飯	1膳
卵	1個
カニカマ	1本
オクラ	1本
油	適量
めんつゆ	適量
片栗粉	適量
もみ海苔	適量



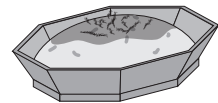
1. カニカマはバラバラにほぐし、オクラは軽く茹でて適当な大きさに刻みます。



2. 熱したフライパンに溶き卵と1を入れ、かき混ぜながら焼きます。



3. 卵が半熟になったら、器に盛ったご飯の上にのせます。



4. めんつゆと片栗粉を加熱しながら混ぜ、とろみが出たら3にかけます。もみ海苔をのせれば出来上がりです。

※ この料理はP.N. 2人なはあではなかった さん (弦・1 / 投稿当時) の投稿を参考にさせていただきました。

はみだし すてーじ

自炊をあきらめるのが先か、それとも講義に出なくなるのが先か ⇒両方同時に、ってのもありますよ？

(理・1 のの)
(私は自炊の方が先でした；編)