



北条時頼の廻国伝説

じっそうじしゃかどう
実相寺釈迦堂



旧釈迦内村本郷の南へ伸びた台地の先端部、西の下内川、東の乱川にはさまれた高台に実相寺があります。この地には中世の城館があったといわれ、古くから要衝の地でした。

高台に向かう道を上ると、優雅な枝ぶりの赤松を点景にした立派な本堂が建っています。その参道の左側には釈迦堂があり、鎌倉中期の鎌倉幕府執権・北条時頼が納めたと伝えられる釈迦像が安置されています。

伝承によると、善政をうたわれた北条時頼が隠退後東北行脚に出かけましたが、その留守中、愛妾唐糸が小舟で流され、津軽・藤崎に漂着。そこで時頼と出会った唐糸は、落ちぶれた身を恥じて投身して果てました。津軽から羽出国



今年NHK大河ドラマは、蒙古襲来で有名な「北条時宗」です。時頼は時宗の父で、その善政により北条政権が確立したといわれ、廻国伝説の中でも「鉢の木」の話は有名です。実相寺釈迦堂を訪ね、歴史とロマンを感じてみませんか。



に入った時頼は、唐糸の供養のため釈迦堂を建て、釈迦像を安置した……といわれています。

この釈迦堂は、もとは現在の釈迦内神明社がある向かいの台地にあったもので、明治の排仏毀釈で実相寺に移されました。「釈迦内」の地名の由来はこの釈迦堂によるといわれ、「乱川」や「板子石」の名もこの伝承(唐糸伝説)によるといわれています。

今月のレシピ

里芋と鶏肉を使った中華風の煮込み料理です。最後に水溶きの片栗粉でとろみをつけ、全体に味をからませてコクをだします。アツアツをどうぞ。

里芋と鶏肉の炒め煮



1人分エネルギー=249キロカロリー

- 材料** (4人分)
- ・里イモ…… 300g
 - ・鶏モモ肉… 200g
 - ・もうそう筍…50g
 - ・干椎茸…… 3枚
 - ・ニンジン… 小1/2
 - ・インゲン…30g
 - ・ネギ…… 1/2本
 - ・生姜、ニンニク…各1かけ
 - ・油……大サジ1
 - ・A さとう…大サジ1
 - ・酒…大サジ1
 - ・しょうゆ…大サジ2
 - ・椎茸戻し汁…200cc
 - ・ごま油……少々
 - ・片栗粉…大サジ2
- 作り方**
- ①干椎茸は水にひたして戻しておく。
 - ②鶏肉は余分な脂肪を取り除き一口大に切る。
 - ③もうそう筍、椎茸、ニンジンは一口大の乱切りにする。
 - ④インゲンは筋を取り、5cmの長さの斜め切りにし、さつとゆでしておく。
 - ⑤ネギ、生姜、ニンニクはせん切りにする。
 - ⑥里芋は皮をむいて一口大に切り、さつと下ゆでをする。
 - ⑦鍋に油を熱し、⑤を炒める。これに鶏肉と③の野菜を入れて炒め、全体に油がまわったらAの調味料を入れて煮る。沸騰したら、里イモを入れてやわらかくなるまで煮る。
 - ⑧里イモに火が通ったらインゲンを加える。水溶き片栗粉でとろみをつけ、煮汁を全体からため、ゴマ油を加えて香り付けをする。

一口メモ 鶏肉は部位によって、含まれる脂の量が違います。脂肪などを控えたかたは、皮や脂身を取り除いて使用すると良いでしょう。