



異色の思想家 安藤昌益の墓

温泉寺

大館さんぽ
Oodate sanpo

二井田地区小坪川原、犀川の近くに杉木立に囲まれた温泉寺があります。ここは市の名園として指定されている風格のある庭園とともに江戸時代中期の思想家安藤昌益の墓があることで有名です。

安藤昌益は一七〇三年（元禄十六年）二井田で生まれました。四十歳代は江戸で町医者をしていたことが知られていますが、その生涯については今もって詳しく知られておりません。

彼の著書「自然真営道」を発見し「万人が平等に田畑を耕す自然の世界を理想とし、身分制の世の中を強く否定した」その思想を初めて世に紹介したのは、大館出身の狩野亨吉博士です。その後、ハーバード・ノーマンの著書「忘れられた思想家」によって世界の注



目をあびるようになりました。昭和四十九年、大館市史編さんの過程で、石垣忠吉氏が安藤昌益に係る一関家所蔵文書を発見。さらに、温泉寺の過去帳や墓をつきとめ、彼が晩年の五年間を二井田村で暮らし、一七六二年（宝暦二年）にこの地で死亡したことがわかりました。

昌益の墓は高さ五十五cm程の小さなもので、彼が過ごした厳しい生涯を象徴しているかのようにつつりたっています。温泉寺の近くには、昭和五十八年、彼の遺徳を顕彰するために再建された石碑もあります。郷土の生んだ異色の思想家安藤昌益を訪ね、歴史の濃い二井田地区を歩いてみませんか。



今月のレシピ

ジャガイモのせん切りサラダ



1人分エネルギー86キロカロリー

新ジャガの季節です。この時期のおいしいジャガイモをたっぷり食べましょう。ジャガイモのサラダと言えば、「ポテトサラダ」が一般的ですが、歯ざわりを生かしたせん切りサラダを紹介します。

- 材料** (4人分)
- ・ジャガイモ……………250g
 - ・キュウリ……………2本
 - ・糸ミツバ……………小1束
 - ・ささかまぼこ……………2枚(60g)
- A**
- ・サラダ油……………大サジ1
 - ・酢……………大サジ2
 - ・しょうゆ……………大サジ2
 - ・ワサビ……………適宜
- 作り方**
- ① ジャガイモはせん切りにし、水にさらす。これを沸騰したお湯に入れ、再び沸騰したらすぐ水にとる。そのあとペーパータオルなどで十分に水気をとる。
 - ② キュウリはせん切りにする。ミツバは3cmの長さに切り、さつと湯通しし、水にさらす。
 - ③ ささかまぼこは斜めうす切りにする。
 - ④ ①②③をAの調味料で和える。

一口
大モ

ジャガイモをせん切りサラダやキンピラにする時は、よく水にさらすと、火を通して形くずれなく、歯ごたえよく仕上げるができます。