青色十色（あおいろといろ）

六月号 No.202

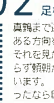
よりみち日和。

今日の一枚
今年百七人会 長谷寺と金剛神

真鶴駅からバスに乗り魚市場で下車すると、すぐにしょどの窟が、小さな洞穴を覗き込み落ち着いた様子の鎌朝。想いを馳せて、バスで来た道を駅方面へ戻り、消防署を目印に右へ入ってすぐの左側の坂を下り進むと鎌倉へ辿り着きます。岩海岸方面へ下りて行くと視界が開け、海一望。下り切ったら岩海岸で、鎌朝の脱出を思い浮べ深呼吸。少し戻って住宅街を進み、鎌倉高脇の道を入り、二つの神社を過ぎた先に如来寺跡が、清廉な空気が漂い、パワーを貰えた気がしました。

01 しょどの窟（いわや）

足柄下郡真鶴町真鶴（漁港近く）



1180年8月24日、源頼朝は石橋山の合戦で平家に敗れました。山中に逃れ、箱根権現に潜んだ頼朝は湯河原の土肥実平の導きで土肥の領地へ。そこから真鶴へと移り、8月28日、岩海海から漁船に乗って安房へと逃れたといいます。その際に手負を隠したと言われるのが「しょどの窟」。湯河原町にも同じ伝承の洞窟があり真鶴を合つこともありましたが、現在は「いくつかの場所に身を隠したのではないか」との説が農厚だそうです。

徒歩20分

02 謡坂（うたいざか）

足柄下郡真鶴町岩42

真鶴まで逃れてきた頼朝一行が土肥実平の屋敷がある方向を望むと、火の手が上がっていました。それを見た実平は己が屋敷を焼かれたにもかかわらず頼朝が危険を脱したことを喜び、前進を祝して舞い謡ったといいます。「我家は何度も焼かれ候け。君（頼朝）が出て出でたったなら何度が何度でも建てなおそう」これは後にの舞と呼ばれ、源平盛衰記に記されています。この逸話から、この地域は謡坂と名付けられたそうです。

徒歩4分

03 源頼朝船出の浜（岩海水浴場）（みなもとのよりともふなで）

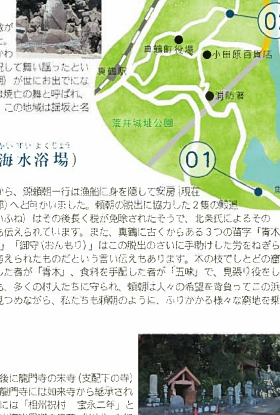
足柄下郡真鶴町岩

ここ岩海岸から、頼朝勢一行は漁船に身を隠して安房（現在の千葉県南部）へと向かいました。頼朝が脱出に協力した2隻の漁船（さのあいふね）はその後長く祟が発除されたそうで、北条氏によるその確認の文書も伝えられています。また、真鶴に古くからある3つの笛字「青木」「五味（ごみ）」「御甲（おんもり）」はこの脱出のさいに手助けした男を称ぎらって頼朝から与えられたものだという言い伝えもあります。その後でしょどの窟の入口を隠した者が「青木」、食料を手配した者が「五味」で、見張り役をした者が「御甲」だとか。頼朝に立たされながらも、多くの村人たちに守られ、頼朝は人々の希望を背負ってこの浜から旅立ちました。美しく輝く海と水平線を見つめながら、私たちも頼朝のように、ふりかかる様々な苦難を乗り越えていける気がしました。

04 如来寺跡（にょらいじあと）

足柄下郡真鶴町岩630

鎌倉山如来寺は1620年建立で、後に鶴門寺の末寺（支配下の寺）となり廃寺となりました。その鶴門寺には如来寺から移譲された半鐘が現存しています。半鐘には「相州鶴村　宝永二年」と銘が入っており、これは頼朝が岩海岸周辺の集落（鶴村）を祝村と名付けたことの証だとか。如来時は頼朝よりもずいぶん後の時代の江戸時代ですが、崇々と受け継がれてきたのです。現在は自然の洞窟を掘り進めたという石窟の中に石造りの仏像が安置されていますが、残念ながら立ち入り禁止となっています。辺りを見回すと、おびただしい数の地蔵菩薩像が。その近くに石窟につながっているような穴があり、覗くとそこは真の闇。この石窟は入り口に脇侍菩、開眼光王、阿に進むと如来像が祀られ、地獄から天国への道を表しているそう。外から覗けば闇ですが、中から見上げたら光が優しく温かさそや神秘な光景に見えるこそでしょう。立ち入り禁止の約こう側に思いを馳せつつ、石窟の外から手を合わせました。



隠れ家レストランで上品な本格フレンチ。

訪問場所 レストラン Sa寿（さいじゅ）

受付時間：ランチ11:30～L.O. 14:00
ディナー17:30～L.O. 20:30
※ご予約優先
住　所：中郡大磯町東町2-4-12
電　話：0463-45-4714
営業時間：火～日　駐車場：3台
https://saiju.amebaownd.com/

住宅街にひっそりと佇む黒い板壁のお店がフレンチレストラン「Sa寿」。店舗は築約60年の古民家を改装したもので、和の風情の中にもフレンチのエッセンスが感じられる、モダンな雰囲気。客はほとんどが女性で、ランチもディナーもコンセプトは「ちょっと特別な日に心掛けたものを」。「高い天井とゆったりとした配置で居心地よく過ごせます。オーナーは元プリンスホテルのシェフ。日本各地の系列ホテルやプリンスの腕を磨き、料理長を歴任、「定年を機に独立してレストランを開店しました。今年の3月で3周年を迎えます。特徴的なお店の名前は、店長の苗字と名前から一文字ずつとったものだそうです。料理は寄席をでたらず、フランチのベースに則った本格派。近隣の客様が多いこともあり、素材は地場産に限らず、新鮮さと質にこだわって取り揃えているそう。野菜は有機栽培農家から直接買い付けたり、季節の食材を使用、調理法も伝統の技術を存分に活かしたフレンチ。「コロナの影響を考え休日中でも必ず休みがあり、評判です。」

駐車場は お店の前に 3 台。

おしゃれな和モダンの落ち着ける内装。

旬のものとより個にも美味しい。

ぜんざいは高齢の方に人気。

MENU	※税別
ランチコース	2500円～
ディナーコース	6000円～

レストラン Sa寿 ソフトドリンクサービス

ご予約のお客様で「青色十色」をご持参の方にソフトドリンクをサービスいたします。

期限：2020年6月30日

また、偶数月には料理教室を開催しています（教材時は1人1品）。自分で調理するのもよし、シェフが調理するのを目の前で見学するスタイルなどと、名前を聞いただけでも本格フレンチの香りがしてくるようです。「お料理好きなら是非来てみたいところ。それにお店で出しているデザートやパン、コーヒーを加えてランチコースとしてお食事できます。過去に扱ったメニューは「ロールキャベツのオレンジソース掛けや「ザザエエンドウスコッテ仕立て」でした。興味がある方はお問合せください。教わる料理は2～3品。自分で調理するのもよし、シェフが調理するのを目の前で見学するスタイルなどと、名前を聞いただけでも本格フレンチの香りがしてくるようです。「お料理好きなら是非来てみたいところ。それにお店で出しているデザートやパン、コーヒー

すご技体験記

行ってきました！

※記載処理サービスご利用の会員様を掲載しています

経理に不安のある方へ

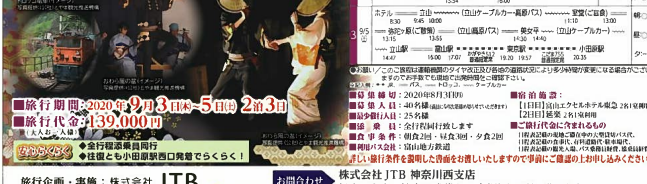
記帳支援事業（公益目的事業）

記帳処理サービス

青色申告特別控除65万円が適用されると、所得税、住民税、国民健康保険料等の負担が少なくなります！

パソコン・手書き、二つの帳簿作成方法が選べます。

毎月のご請求書が、ご指定の口座振替まで、専属の担当者が付いた完全手厚い制。だから、安心・便利です。

ぜったい 節税　とっても 安心

お問い合わせ TEL 0465-24-2614（事業課）