

フォーラムニュース

NPO法人 奈良21世紀フォーラム
(2006年6月30日発行)

会員各位へ緊急連絡

フォーラムの事務所が後記の住所に仮移転しました。

「入会金半額に」今年度総会開く

平成18年度の通常総会は、奈良市菅原町の喜光寺で開催。この寺は庶民を率いて大仏建立にも尽力した行基入寂の寺として知られている。

当日は東大寺大仏殿を彷彿させる本堂(重要文化財)に41名の会員が集合、山田法胤住職から行基の業績を伺う。



(本堂の周りにはたくさんの蓮の鉢が置かれ、6～8月に清楚な花が咲くとのこと、花の季節に訪れてみたくなるお寺)

総会では、平成17年度事業報告と決算を承認、今年度の事業として、携帯電話の普及などによって私たちが文字を書かなくなり、子供の学力低下が懸念される現状から、漢字をもとに「書の都」再生を呼びかけるビデオを制作するなど、5項目を決定。また会員を増やすため入会金を

5000円に減額することを決める。この日は、吉野川の水源地で「源流の森」を守る活動を続けている川上村の代表が駆けつけ、スライドを使って現状を説明、更なる支援を訴える。



(総会風景)

最後に皆さんで、「いろは写経」なるものに挑戦。



(写経風景)

過って、時の政府の弾圧にもものともせず農業用ため池や橋を造って、社会奉仕をした「行基さん」を偲び解散。

大和の食文化を考えよう

黒滝「朴の葉ずし」づくりを体験

緑滴る5月26日。この時期限定の「朴の葉ずし」づくりを体験しようと、吉野の黒滝村を訪れた。場所は、山里を再現したリゾート施設「森物語村」に移築された庄屋。

広い土間に足を踏み入れると、柑橘系の爽やかな香りが…。その正体は花瓶に活けられた「朴の花」。初めて目にする乳白色の大輪の花の美しさにみんなは釘付けになる。しばらく花を楽しんだ後、すしの材料である朴の葉、すし飯、削ぎ切りにしたシメサバが用意された隣の部屋へ。



(朴の葉)

すでにスタンバイの「食生活改善推進員」(略称:食推員)10名のみなさんのご指導のもと、すしづくりを開始。鮮やかな緑色の葉表を上にしてすし飯をのせ、手前に向けた葉先をくるっと向こう側にころがしながら、両端を折り包み込む。そしてすき間なく木箱に詰め、最後は重しをする。

おしゃべりしながら器用に手先を動かす女性の面々。慣れない手付きで葉っぱをもてあます男性、かと思えば「オレ、案外上手かも…」と得意げな男性も。和やかな雰囲気の中、体験は一時間ほどで終わった。

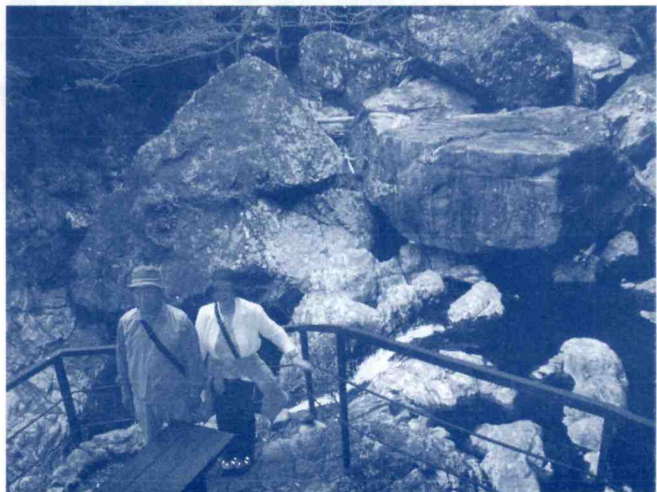
お昼は自分たちで作った分を食べるのかと思いきや、こちらはお持ち帰り。食推員の方々が、前日に用意してくださった朴の葉ずしと、



(すしづくり)

炊き立ての茶粥を、手作りの山路の佃煮や梅干、漬物と一緒にいただく。一晩寝かしたすし飯は具の旨味がなじみ、とても美味しい。またサラサラと喉を通る茶粥を、何杯もお代わりした人も。

記念にと、集合写真を撮った後、御手洗溪谷へ。心配された雨に遭うこともなく、木々に覆われた遊歩道を下り、溪谷美を満喫。



(遊歩道を下り、溪谷美を満喫)

今回、素朴ではあるが、「food(食)は風土なり」の極みを味わうことができたように思う。温かくご指導くださった黒滝の食推員のみなさまに、心より感謝いたします。

次回は11月に十津川村の「柚ゆべし」づくりの体験を予定。

