



原井 真正寺石塔群の五輪塔



安雲 水田脇に祀られた石祠と五輪塔

上毛の石造物

五輪塔



五輪塔の各部名称



東上 岩屋薬師堂の五輪塔



宇野 弾正さまのお墓(右が五輪塔)

五輪塔は全国的に最も普及した石塔で、インドが発祥といわれています。本来は舍利という遺骨を入れる容器として使用されていましたが、日本に伝えられた際、真言宗の開祖である空海によって密教の考えに基づいた意義付けがなされました。

空海によると宇宙は「地・水・火・風・空・識」の6つの構成要素から成り立ち、このうち「識(意識)」を除いた5つの物質的な存在を「五大」といいました。五大は人間の五体を表し、人や人が生활する自然そのものを表します。墓石としての五輪塔はこの宇宙観から生まれました。墓石の各部は「五大」の

物質としての宇宙=人間を表現しています。

五大によつて万物が生じるとか、人は死んで五大元素へ戻る、つまり自然に戻るといふことから、墓塔や供養塔として数多く造立されました。

五輪塔各部の名称は上部から順に团子が縦に二つ繋がります。通常この2つは一つの石材で造られています。その下に「空輪」、下が「風輪」といいます。特に一つの石材から5つの部材を削り出して造られたものを「一石五輪塔」とよびます。町内でよく見かける五輪塔の多くは、空輪と風輪・火輪・水輪・地輪の4つの部材を積み上げて構成したもの

です。

6月号で紹介した宝塔と各部を比較すると、空輪・風輪・火輪・水輪・地輪の4つの部材を比較すると、空輪・風輪・火輪・水輪・地輪は「五大」の基礎に相当します。

五輪塔は4つの部材を積み上げて造られているので、長い年月を経てそれぞれの部材がバラバラになり、後にまためられる際に異なる部材同士によって造られていることが多い、造立当初の姿をどどめているものは皆無といって良いと思います。

身、地輪=基礎に相当します。墓石としての五輪塔はこの宇宙観から生まれました。墓石の各部は「五大」の

部を比較すると、空輪・風輪・火輪・水輪・地輪の4つの部材を構成していることです。

総合窓口課文化財保護係
未永浩

まちの農業をリードする担い手農業者⑤

vol.17

親子で農業やっています!!

認定農業者 橋本 清治さん(55歳)・尚治さん(34歳)(土佐井)
(平成18年3月14日 初回認定)

橋本さんは、水稻10ha、麦20ha、レタス60a、ブロッコリー40a、タカナ30aなどを作付けしている認定農業者で、安定した経営を目指し、規模の拡大や減農薬・減化学肥料栽培に取り組んでいます。

現在は5年前に農業をするために帰省した息子の尚治さんと親子で農業経営を行っており、尚治さんは、本年度から農事組合法人土佐井宮農組合のオペレーターとしても活躍されています。

「全国でも後継者不足が問題になっている中、息子と一緒に農業ができることがうれしい。これからも、親子で安心安全な農作物をつくっていきます。」



さわやか市「大平」

☎72-3945

不老長寿の果物

一木 治さん(東下)
いちじく

いちじくは、不老長寿の果物といわれるほど、栄養価や薬効が高い果物です。水溶性食物繊維のペクチンが多く含まれており、腸の運動を促し、便秘予防、またコレステロール値や血糖値の上昇抑制に効果があるといわれています。胃腸にやさしく夏バテ効果もあり、夏の終わりにふさわしい果物です。

道の駅「しんよしとみ」

☎84-7077

焼きなすで
夏バテ解消!大森 照子さん(安雲)
なす(長なす)

煮る、焼く、炒める、揚げる、漬ける、蒸すなど、どんな料理をしても美味しい食べられる野菜がなすです。夏野菜は全般に身体を冷やす作用をもっていますが、特になすはその効果が抜群です。のぼせ症や暑さが弱い人にはおすすめです。夏バテ気味で食欲不振の時には、よく冷やした焼きなすが最高ですよ!

9月のふるさとの食材を使ったレシピを紹介します

トマトたっぷり「ミートソース」

今月は、ビタミン豊富なトマトをつかったミートソースを紹介します。



●問い合わせ先 教務課 学務係 TEL 72-3111(内線175)

ミートソース

材料 4人分
●牛、豚合挽きミンチ 300g
●玉ねぎ 中1個
●トマト 400g
●にんにく 1かけ
●塩 少々
●タイム 少々
●ナツメグ 少々
●ケチャップ 大さじ3

大さじ1 少量
小さじ1
(トマトの完熟程度で調整)



- ①フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて炒め、香りが出たら合い挽きミンチを入れ一緒に炒めます。ここに、みじん切りの玉ねぎを加えます。
 - ②①にタイムとナツメグを加えて、塩で下味をつけます。よく火が通りトマトの水分が出たら、ケチャップとマヨネーズを加えます。
 - ③焦がさないように混ぜ、水分を飛ばし、味を見ながら塩や砂糖で味を調えます。
 - ④茹でたパスタにかけてできあがり。
- ※茹でたパスタにオリーブオイルを少し混ぜておくとパスタがくっつかず食べやすいですよ！
- ※多めに作って冷凍しておくと便利です！
- ※トマトは冷やしすぎると味が落ちるので、夏場以外は冷蔵庫に入れずに冷暗所に置いておく方がよいです。