

お西さんを拠点にざっと500m。  
親しみやすくランラン♪楽しい  
お店や人を紹介するフリーマガジン。

# お西さん と ハンケイ 500m



お坊さんの街歩き



柱本淳敬さん  
岡橋大航さん  
岡藤こころさん



親親LanLan♪なおみせ  
ヒイヅルcafe

お西さんの中にある！知られざる名店・土産  
お西さんのおすすめホテル&グルメ7選  
お西さん門前町の仏具用品・グッズ紹介

CHECK IT OUT! 8選  
Event@Onishisan

Culture Column  
お坊さんの文化コラム



ISSUE.

## 創刊

2023  
Autumn

秋晴れの朝は、ワクワクドキドキ。  
お西さんの周りで、いいことがある予感!!



Onishisan Zatto Hankei 500m

ISSUE.1 2023 Autumn



©本願寺

木像画像：西本願寺 唐門（国宝）より麒麟・獅子  
（画像提供：川面美術研究所）



龍谷山本願寺（西本願寺）

www.hongwanji.kyoto





# お西さん ざつと ハンケイ 500m

地域の健康ステーション かえで薬局 花屋町店

02 親親 LanLan♪なみせ …… ヒイヅル cafe

お坊さんの街歩き

- 05 柱本淳敬さんのおすすめ
- 06 岡橋大航さんのおすすめ
- 07 岡藤ころさんのおすすめ

Culture Column

- 08 「影絵」から浮かび上がる仏教説話の世界
- 09 「大銀杏」と「紅葉の埋木」お西さんならではの秋の味わい方

10 お西のお坊さんによる仏さまのお話 (YouTube チャンネル)

株式会社宇佐美松鶴堂 / 株式会社プラニ  
有限会社花新 / 遠藤新兵衛商店

11 お西さんの歴史を知る

川勝法衣店 / 鍵長法衣仏具店 / さつま屋法衣店 / 井筒法衣店

12 Onishisan Zatto Hankei500m CHECK IT OUT!

ICHOYA / 鰻壽 / 食事処 菜の花 / 美好園  
Grace Shiga / 亀屋陸奥 / 京つけもの 西利 本店 / 若林佛具製作所

14 お西さんのおすすめホテル&グルメ7選

ANAクラウンプラザホテル京都 / アーバンホテル京都五条プレミアム / 京都東急ホテル  
ザ・サウザンド京都 / 台湾料理 Whole Deli / デュシタニ京都 / フォションホテル京都

16 お西さん門前町の仏具用品・グッズ紹介

伊吹新八商店 / 山本亀太郎商店 / 香老舗 薫玉堂 / あすか六字堂

17 お西さんの中にある! 知られざる名店・土産 …… 開明社

EVENT@ Onishisan

- 18 お西の市
  - 19 TERAHOYA HONGWANJI
  - 20 御正忌報恩講法要
  - 21 後記 / クイズ
- 「仏まわし」で知る仏さまの世界 / ラジオ出演告知

麒麟(上)・獅子(下): 画像提供 川面美術研究所 / 獅子(上): ©本願寺

お西さんを拠点にざつと500m。  
親しみやすくランラン♪楽しい  
お店や人を紹介するフリーマガジン。

たとえば晴れた朝、気分がいいから散歩をする。  
いつものように、ふらつとお西さんにも立ち寄り  
お西さんを拠点に、ざつと半径500m。  
気ままに歩いてみたら、多様で親しみやすい、  
素敵な人といっぱい出会います。  
大らかで、やさしくて、そこにいるだけで  
気分が良くて、心があったかくなる。  
皆さんに、お西さんの周りを、ワクワクと楽しんでほしい。  
そしてお西さんのことも、もっと知ってほしい。  
そんな思いで、みんなでこのマガジンを作りました。  
私たちが何気なく過ごす毎日が  
豊かなものになりますように。



ふらつと立ち寄り、ホッとできる場所。

## 地域の健康ステーション かえで薬局 花屋町店



調剤薬局で買える  
健康食品が充実!

砂糖不使用のチョコサプリ「ドクターズ・チョコ」や、  
糖質の吸収を緩やかにするお米「もちり麦」「もちり五穀」など、  
無理なく食事を改善できる健康食品が充実しています。

病院に行くほどではないけれど、ちょつと体調が悪かったり、小さな身体の困りごとがあったり……。そんなとき、気軽に立ち寄れるのが「かえで薬局 花屋町店」です。「飲んでる薬が体に合っていない気がする」「どの診療科に行けば良いのかわからない」など、お薬や健康に関するご相談に、ひとつひとつ丁寧に答えます。場所は、西本願寺のすぐ近く、京都市営烏丸線 五条駅から徒歩8分。スマートフォンからの調剤予約サービスもあるので、病院帰りに待ち時間なくお薬を受け取れます。「しんどい時に立ち寄り場所だからこそ、ホッと笑顔でお迎えしたい」。そんな思いで、地域のみなさまのお越しをスタッフ一同、お待ちしております。

LINE・E-parkから  
事前に調剤予約!

スマートフォンからの事前予約で、  
待たずにお薬が受け取れます!

LINE

E-park



健康にまつわる  
お役立ち情報はこちら!

健康やお薬にまつわるお役立ち情報  
を発信しています! 最新の情報は下  
記QRよりご覧ください。



かえで薬局 花屋町店

☎075-343-8780 ●京都市下京区油小路通六  
条下ル西若松町249 ☎9時~18時半 ☎土日祝



ISSUE.1 2023 Autumn 創刊号  
CONTENTS



1

実はブラックコーヒーが苦手だった斉藤さん。あるとき、初めて「おいしい」と感じさせてくれる店に出会い、コーヒーに開眼。これがかきつけて介護のスペシャリストから、畑違いのコーヒー焙煎士を目指すことになる。マルシェなどへの出店でこつこつと常連を増やし、念願の自家焙煎コーヒー店をこの地に構えた

衝撃のコーヒー体験が  
人生のターニングポイントに

かぐわしい香りを漂わせながら、こんがり焼き上がっていく。「ヒイズルcafe」の名物ホットケーキは「銅板」で焼くのがミソ。創業した11年前「何かコーヒーに合うお菓子を」と作り始めたホットケーキが、今ではコーヒーを凌ぐ「店の顔」となっている。「オープン当初のレシピとは、ずいぶん変わったと思います」。店主・斉藤智彦さんは、自分にとっての「おいしい」を追い求め、ホットケーキの作り方を少しずつ改良してきた。その研究熱心さは、今もまだ続いている。



2

のは、39歳のラストデーだった。10年間アップデートを重ね理想のホットケーキに。天然木とグリーンが温かさを醸す明るい店内、入口には大きな焙煎機。豆の特性によって、斉藤さんが丁寧に焙煎度合いを変化させる。「目指すのはブラックコーヒーの入門店。苦手だった自分が好きになったように、多くの人にブラックコーヒーの美味しさを伝えたい」。そんなコーヒーに合せて、斉藤さんが焼くホットケーキは、

「苦手」が「好き」になるように。



熱伝導のいい銅板で理想的な食感に!



3

「サクツ、ふわっ」とした食感が最大のポイント。「表面をサクツとさせ、中をふっくら仕上げ上げるためには火加減が何より大切。鉄板より熱伝導のいい銅板を使うことで、理想の食感に仕上げられています」。火力を一定に保ち、上下をひっくり返したあとすぐに火を消す。生地が十分膨らむためには高温が必要だが、温度を上げ過ぎると表面がキツク焦げて中身の食感にも影響する。その見極めが肝心だ。そうして焼きあがったホットケーキは、少し濃い焼き色の特徴。斉藤さんがこだわる「サクツ、ふわっ」の食感に感動しつつ、ブラックコーヒーをひとくち。かつて斉藤さんが「苦手」を「好き」に変えた味が口の中に広がる。この瞬間を楽しんで、今日も大勢のファンが「ヒイズルcafe」の扉を開ける。



ヒイズルcafe  
●京都市下京区米屋町172  
◎10時半~17時半 ◎不定



ヒイズルcafe 店主  
斉藤智彦さん

ブラックコーヒー入門店の  
絶品ホットケーキ

「少し焼き色が濃いけれど、これが僕の思う『食感』の条件」

ShinShin  
親見親見  
LanLan  
なおみせ

どんな人も分け隔てなく、おらかな心で受け入れる。そんな親鸞さまのように、親しみやすく、気分がランラン♪とするお店を紹介します。

ONISHISAN ZATTO HANKEISOOM PRESENTS



湯あがりの牛乳は最高です!

上：清潔感のある脱衣場で、牛乳を手につくる柱本さん。右：体の凝りをほぐすジェット風呂やサウナ、天然名水を使った水風呂に加え、女湯には露天風呂も。駐車場があるため、遠方からわざわざ訪れる人も多い。



「裸の付き合い」ができる  
コミュニケーションの場



**白山湯 六条店**  
☎075-351-2733  
📍京都市下京区良町893  
🕒平日15時～深夜0時、土日祝7時～深夜0時 🌐水



**白山湯 六条店**

地元で愛される「白山湯」は、学生時代の思い出の場所。西本願寺内の学舎で僧侶の勉強をしていた頃、長時間の正座でがちがちに固まった足や腰をほぐすため、仲間たちと駆け込んだものです。豪華な設備を誇るいまどきのスパ銭湯もいいますが、私は昔ながらの銭湯派。なじみの番頭さんが迎えてくれて、毎回同じ時間に顔を合わせるおじいさんがいて……そんなローカルならではの雰囲気があります。「裸の自分」をさらけ出すコミュニケーションの場」という意味では、銭湯とお寺って似ているかもしれません。大きな湯船で一日の疲れを癒したあとは、休憩スペースで喉を潤す時間も楽しみ。冷えた牛乳を一気に飲み干して、リフレッシュ完了です。

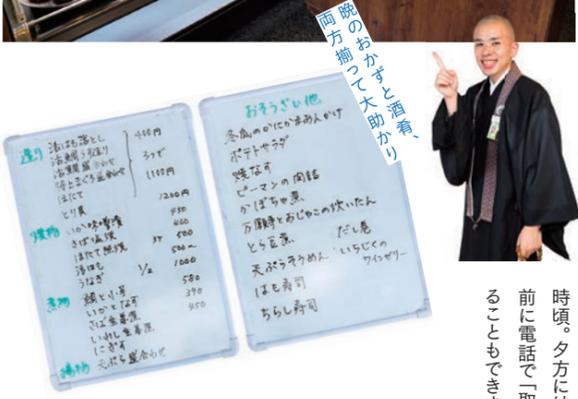


**柱本 淳敬さん**  
のすすめ!



地域の食卓を支える  
鮮魚が自慢のお惣菜店

**串谷商店**



**串谷商店**  
☎075-371-1060 📍京都市下京区北小路通新町西入井筒町658  
🕒10時半～18時頃 🌐水金日

徒歩圏内にスーパーがないこの界限で、多くの地元民が頼りにする惣菜店「串谷商店」。新鮮なお造りや手作りの惣菜がとことろ狭しと並んでいて、見ているだけでワクワクします。ご主人は長年、公設市場内で鮮魚店を営んでいた熟練の職人なので、魚の目利きや包丁さばきは、お手のもの。お造りの盛り合わせ、定番のちらし寿司、旬の野菜を使った色とりどりの惣菜、いろいろな豆の炊いたん……子どもを保育園に迎えに行った帰りに、ここで晩酌のつまみを選ぶのが日々の楽しみになっています。家族経営の小さな店なので、商品がすべて出揃うのは14時頃。夕方には品薄になるため、事前に電話で「取り置き」をお願いすることができます。

戦後間もなく旧七条公設市場内に鮮魚店を開業。お造り3パック1,100円など、良質な価格設定もうれしい。「常連さんが飽きないよう、いろんなおかずを用意しています」と惣菜作り担当の奥様。



誰よりも門前地域をよく知る、お西のお坊さんたち。西本願寺境内の案内を担当している3人に、お西さん周辺のおすすめ立ち寄りスポットを教えてくださいました。

今回、教えてくれたお西のお坊さんたち



**岡藤 ころろさん**

1987年生まれ、大阪府出身。生まれは浄土真宗本願寺派 観念寺。好きなことは、YouTubeで法話を聞くこと。最近は、疲れたときの気分転換として、ハチミツルイボスティーなど、ノンカフェインの温かいお茶を飲むことにハマっている。座右の銘は「温故知新」つまり「ふるきをたずねて新しきを知る」こと。



**岡橋 大航さん**

1984年生まれ、京都府和東町出身。生まれは浄土真宗 本願寺派 西方寺。趣味はアロマ、岩盤浴、花、カメラ、温泉地巡りなど。最近は、ランタンや観葉植物、キャンドルなどを使って、部屋のレイアウトとインテリアに凝っている。座右の銘は、「過去を悔いず、未来を待たず、現在を大切にせよ」。



**柱本 淳敬さん**

1987年生まれ、京都府京都市出身。生まれは浄土真宗 本願寺派 明覚寺。とにかくコーヒーが大好き。好きなことは、美味しいコーヒーを飲むこと。最近は、某大手コンビニのアイスコーヒーにハマっている。座右の銘は、「コーヒーは自分でいれるより、人にいれてもらう方がうまいんだ」。

右から反時計回りに：浄土真宗ゆかりの「こぶしの花」をあしらったキーボーチ各3,630円。／種類豊富な門徒式章の一部。写真はいずれも2,000～3,000円台のもの。／西本願寺のキャラクター「獅子口さん」(左)と「のき丸」(右)が描かれたアロマ香炉、各1,980円。／お坊さんに人気の足袋型スリッポンPATTABI(パッタビ)5,500円。／ガラス作家 大谷佳子制作のビーズを使用した念珠、33,000円～。



普段使いできる素敵な和の小物がずらり

## 井筒法衣店

西本願寺の門前町にある1705年創業の老舗「井筒法衣店」では、僧侶の法衣だけでなく、お土産やお参りの際にピッタリの商品もたくさんあります。色とりどりのお念珠や、仏事法事に欠かせない式章も多くの色柄があり、西本願寺に参拝される際に、ご家族や友人とお揃いや色違いで身に着けられても、思い出の一つになるかもしれません。その他にも、日常着として着られる「作務衣」や、「足袋型スリッポン」など、普段使いできるグッズも豊富。お坊さんにも愛用者が多いです。京都の息吹を、ご自宅に持ち帰っていただけるのではないのでしょうか。

素足で履けて楽ちゃん！



### 井筒法衣店

☎0120-075-720  
●京都市下京区堀川通新花屋町角  
◎9時～17時半 ㊤日・祝(土は不定休)  
※営業日はホームページを参照



### 岡藤こころさん

のおすすめ！

ここでしか手に入らない西本願寺グッズを探しに

## 本願寺ブックセンター

西本願寺境内にある「ブックセンター」では、西本願寺のお経本などを刊行する「本願寺出版社」の商品が販売されています。仏事法事のお作法の本や、お経の現代語訳や絵本などたくさん書籍がありますので、ご自身にピッタリの一冊をお探しいただけます。また、毎日西本願寺では朝夕に勤行がございます。MYお経本を持って、ぜひ法要にもご参拝ください。さらに、書籍だけでなく、西本願寺オリジナルグッズも。新商品「トイカプセル」や、恵信尼さま(浄土真宗の宗祖親鸞聖人の妻ゆかりの)こぶしの花の柄のタオルハンカチ、西本願寺の文化財や名所の風景ポストカードなども、お土産に大人気。西本願寺へ参拝の記念に、どうぞお立ち寄りください！



右から：こぶしの花文様入りタオルハンカチ660円。／新登場の「がちゃがちゃ」には合掌する犬と猫。西本願寺限定「鈴」などが。1回300円～。／オリジナルポストカード110円。／日常勤行聖典カバー各1,320円。

### 本願寺ブックセンター

☎075-371-4171 ●京都市下京区堀川通花屋町下ル西本願寺内 ◎9時～17時(土日祝～16時)

お西の見どころがポストカードに



## KITCHEN カンパネラ

元理髪店跡に2023年6月オープン。右：黒ごまと牛すじのカレー1,000円。中：自分で点てる抹茶ラテ800円。下：店長の服部さんと店を手伝う姉の小堀貴美子さん。



### KITCHEN カンパネラ

☎090-3857-1569  
●京都市下京区西洞院町479  
◎11時半～17時(日曜8時半～)  
㊤不定

経験豊富な料理人が作るすぐまた食べたくなるカレー



スパイスで香りも華やか！



### 岡橋大航さん

のおすすめ！

今も進化し続けるお客様思いの老舗そば店

## 招福亭



上：高性能の製麺機で手打ちさながらの食感に。名物のざるそば770円。中：岡橋さんおすすめの鳥カレーうどん780円。右：7年前に旧店舗向かいに移転。席数が増え、明るく広々とした雰囲気となった。座敷もあり。



### 招福亭

☎075-351-6111  
●京都市下京区長町894  
◎11時～19時 ㊤不定

宇治抹茶を練り込んだ茶そばで知られる「招福亭」は、昭和13年創業の老舗。自慢の麺はもちろん、青森から取り寄せるちくわ、採れたての旬野菜、早朝から仕込む汁など、食材すべてに並々ならぬこだわりを持つお店です。先代の味を守るだけでなく、時代に合わせたメニュー開発にも意欲的で、種類、井、お徳なセットなどメニュー数は80品以上。何を食べてもおいしいですが、中でも私がハマっているのが「カレーうどん」。そばつゆでカレーを伸ばした、いわゆる「そば屋のカレーうどん」で、辛さ、とろみ、出汁の加減……すべてが理想的なんです。店のおかあさんはお客さんの喜ぶ顔見たさについてい頑張り過ぎちゃう方。そんな姿にも頭がさがります。



人情味あふれるお店です





上：岡橋さんが撮影した大銀杏の写真。雨あがりの水たまりの水面に、鏡のように反射した大銀杏が美しい。下：阿弥陀堂北側の欄干にある、紅葉の「埋木」。江戸時代の大工さんの粋な計らいで、今、秋を感じられる。

### Culture Column

お西のお坊さん  
浄土真宗 本願寺派 西方寺

岡橋大航  
Daiko Okahashi

## 「大銀杏」と「紅葉の埋木」 お西さんならではの 秋の味わい方

私はお茶どころとして有名な京都府和束町の出身で、父はお寺の住職をしています。そんな環境で育ったせいか、自然と美術、特に四季折々の風景を描いた襖絵や障壁画に興味を持つようになりました。

京都には名だたる絵師の描いた作品が多く残っていますが、中学の頃、とある寺院で見た長谷川等伯一門の「桜図」が好きで、それ以来、そういう絵を見ると、時間を忘れて見入ってしまうようになりました。美術品として「鑑賞する」というより、絵師の見た風景の中に入り込んでしまうというか……まるで動画の世界の中にいるようですね。そこからは花々の香りが漂い、実際に鳥のさえずりや水流が聞こえてくるように感じます。

西本願寺の阿弥陀堂や御影堂にも見事な襖絵がたくさんあるので、私が「お西さんを知ろう！」(お西のお坊さんが境内の見どころを案内。1日4回開催、予約不要・入場無料)を担当する際には、そんなお話も交えてさせてもらっています。

境内の秋の見どころといえば、まず二本の大銀杏です。お西のシンボルともいえる大銀杏は、それぞれ樹齢200年と400年を超える巨

木。黄色に染まった銀杏の葉が風に揺られ、互いにこすれ合う様子は、まるで会話をしているよう。手水の水面に映る姿も美しく、毎年、ベストショットを撮影しようと力が入ります。

京都のお寺といえば真っ赤に染まる紅葉のイメージが強いと思いますが、実は西本願寺に紅葉の木はほとんどありません。代わりに前述の大銀杏と、もうひとつ、意外なところで「小さな秋」に出会うことができます。それが、阿弥陀堂の北側にある古い欄干。近づいてよく見ると、欄干に紅葉をかたどった「埋木」が見つかると思います。「埋木」というのは木の節穴や割れ目をほかの木材で埋める伝統的な補修技法のこと。自然にできた木の割れ目を川の流れに見立て、散り紅葉が流れていく様を表現しているんです。江戸時代に補修をした大工さんの、ちょっとした遊び心から生まれたものでしょう。

時を超え、数百年前にこの地に生きた名もなき大工さんに思いを馳せる……そんな、西本願寺ならではの「紅葉狩り」を楽しんでもらえるとうれしいです。境内は写真撮影もOKなので(フラッシュは禁止)、カメラ片手に「お西の秋」を探してみてください。

## ART



## movie

### アラジン

原題：Aladdin  
2019年公開／アメリカ／128分  
配給：ウォルト・ディズニー・ジャパン  
監督：ガイ・リッチー  
出演：メナ・マスード、ナオミ・スコット、ウィル・スミス、マーワン・ケンザリ 他

私のおすすめ映画はディズニーの「アラジン」です。1992年にアニメーション版が制作され、2019年には実写版が公開されました。(ディズニーのLINEスタンプも愛用中です笑)。ランプを擦った者の願いを叶えるランプの魔人ジーニー。ジーニーはアラジンに「願いを3つ叶えます」と言います。1つ目の願いは、自分を王子様に変えて欲しい。2つ目の願いは、海に沈んだ自分を助けてほしい。願いは叶いますが、どちらも自分の都合での願いですね。そして、3つ目の願いは、ジーニーを自由にしたいという願いでした。

仏教的な視点でいいますと、“私”の願いは、あくまでも自分の都合での願いなのです。つまり、自分中心の物の見

方からの願いですから、それが叶っても真に満足することはありません。もし願いが叶わなかったら、こんな筈ではなかったと他を責めるのです。この私自身のあり様が、実は苦しみや悩みを生み出しているとお釈迦さまはお説きくださいました。その私のあり様を見抜かれ、その苦しみ悩みから解放させたいと願ってくださる仏さまが、浄土真宗の御本尊・阿弥陀さまであります。そんな阿弥陀さまが、私に喜びと安心の毎日を与えたいといつも「南無阿弥陀仏」と聞かせ、はたらいてくださっています。ランプを擦らずとも、もう既に阿弥陀さまに抱きとられているのです。この映画が「願い」について考える一助になればうれしいですね。



柱本さんが台本のアレンジを担当した「二河白道」の影絵。色付きのフィルムを複数枚重ねることで、説話の情景が色彩豊かに表現されている。

### Culture Column

お西のお坊さん  
浄土真宗 本願寺派 明覚寺

柱本淳敬  
Junkyo Hashiramoto

## 「影絵」から浮かび上がる 仏教説話の世界

私が住職を務める明覚寺は西本願寺のすぐそば。二十一代続く古いお寺ですが、大学では心理学を専攻し、卒業後、龍谷大学の大学院で一から仏教を学びました。そこで出会ったのが、今も続けている「影絵」です。

実践真宗学研究科の学生として「実践的な宗教者のあり方」を模索していた頃のことです。同じ学科の友人が、佐賀県のお寺から出張法話を頼まれました。しかしいざ行ってみると、朝から晩まで一日じゅう喋りっぱなしの過酷なスケジュールで、すぐにネタ切れに。困った彼は私たち同級生に「助けて欲しい」と加勢を求め、有志で応援に駆け付けたんです。そのとき思いついたのが、影絵を取り入れた法話でした。影絵はシルエットなので、紙芝居ほど絵を描けなくてもなんとかなるかもしれない。また、佐賀では夕方以降にお寺に集うことも多く、せつかつなら夜の雰囲気合うものにしたいとも思いました。そんな理由から、まず「二河白道」という説話を元に影絵を作ってみました。準備段階から興味を持ってくれる人が現れ、「うちでもやってほしい」と次々に依頼が舞い込んできたんです。そこから、正式に影絵法話の団体を立ち上げることになりました。それから様々な影絵を見たりして、美しく見える色使いなども少しずつ学んでいきました。

法話は40分1セット。「影絵20分、お話20分」という構成で8作品くらい作りました。最盛期には年間50公演ほど行っていました。メンバーの多くが京都を離れた今は、団体としての活動はお休みしています。

改めて当時のことを振り返ると「影絵がなかったら、私は今頃なにをしているだろう?」と思うほど、影絵は自分にとって大きな経験でした。まだ私が仏の道に入ることに、確固たる自信がなかったとき、背中を押してくれたものでもあります。影絵をきっかけに、日本全国、いろいろ

なお寺に行く機会をいただき、お寺にお参りする人々の思いやご住職との関わり方、お寺が「コミュニティの場」として機能する様を目の当たりにしました。影絵のおかげで、自分が目指すお寺のあり方も定まったのです。

今も妻と二人で、少人数で演じられるよう脚本もアレンジして、影絵の活動を続けています。実は妻と出会ったきっかけも影絵なんです(笑)。影絵から得たたくさんのご縁を大切に、明覚寺を地域の皆さんにとって大切な場所にしていきたいと思っています。

## ART



## movie

### PLAN 75

2022年公開／日本・フランス・フィリピン・カタール合作／112分  
配給：ハビネットファントム・スタジオ  
監督：早川千絵  
出演：倍賞千恵子、磯村勇斗、たかお鷹、河合優実 他

最近見た映画で非常に興味深かったのが「PLAN75」という作品です。この映画で描かれるのは、75歳以上の高齢者が「自ら死を選ぶ権利」を与えられた世界。国が高齢者の死を(どちらかというと)奨励し、後押しする未来で人々は何を思い、どう行動するのか。予告編を見て興味を覚え、公開後すぐ映画館に足を運びました。

私自身、宗教者の立場で老人ホームやホスピスの緩和ケアに携わった経験もあり、死を目前にした人から「死んでどうということやろうね?」と問われたこともあります。寝たきりの人や認知症を患った人など、誰かの手を借りないと生きられない人々を数多く見てきましたが、そういった

人々を切り捨てることで社会を維持しようとするのが、この「PLAN75」の世界です。

鑑賞後、障がい者施設で起きた殺傷事件や、高齢者の問題を思い出していました。障がいを持つ人や、高齢者が自分らしく生きていくこと……人間が生きているというのはどうということなんだろう? 一人の人間として、改めて考えさせられました。善悪でなく、いろいろな受け止め方があっていいと思います。介護者、宗教者、高齢者、若者……いろいろな立場の人に観て、考えてもらいたい作品です。



御本山御用達  
**鍵長法衣仏具店**

お西さんの歴史を知る



西本願寺のホームページでは、親鸞聖人のご誕生から現代に至るまでの西本願寺の歩みを紹介しています。



創業 宝永二年 1705年

**井筒法衣店**

https://hoiten.izutsu.co.jp



近  
**川勝法衣店**



2004年9月に浄土真宗本願寺派提携保険代理店として宗派に承認され、来年で20年を迎える株式会社プラニ。国宝である御影堂、阿弥陀堂、唐門、飛雲閣等の建物の火災保険をはじめ、全国各地の寺院には団体保険制度の割引が適用される宗派専用商品「寺院災害保険」や寺院の行事活動を支える「寺院活動行事保険」、また全国の門徒の皆様に向けて医療、介護、がん等の保険と、きめ細やかに案内している。万が一の災害時に備える「保険」はもちろん、被災のリスクを軽減するため防災減災対策も支援する。

株式会社プラニ  
☎0120-370-243 ●京都市下京区五条通西洞院西入平屋町420RMビル3F ☎9時~17時 ㊤土日祝



satsumaya KYOTO

株式会社 **さつま屋法衣店**  
https://satsumaya.kyoto

### 伝統の心と技で 文化遺産を未来に遺す

門前町の落ち着いた町並みに融和する近代的な建物が目を引く宇佐美松鶴堂。創業は今から約240年前、江戸天明年間。西本願寺の阿弥陀堂や御影堂、書院の表具工事をはじめ、掛軸や屏風などの修理、製作を行う。戦後、国宝や重要文化財の修理を行って以来、絵画や書、染織品などの文化財の修理を続けている。近年はX線撮影、赤外線撮影、紫外線照射など光学的な新しい技術を生かして細部にまでこだわった調査や修理も実施。在外文化財の修理や外国人研修生の受け入れなどを通じて、国際文化交流の発展にも寄与している。



株式会社宇佐美松鶴堂  
☎075-371-1593 ●京都市下京区西中筋通(堀川通)花屋町下ル堺町98 ㊤土日祝

お寺を取り巻く様々なリスクに対応し  
確かな「補償」と「安心」を届ける

お西のお坊さんによる  
“仏さまのお話”を聞いてみませんか?



YouTubeチャンネルで、総会所(間法会館1階)で毎日開催している風座をライブ配信しています。

### 熟練の職人が手がける 西本願寺御用達の扇子

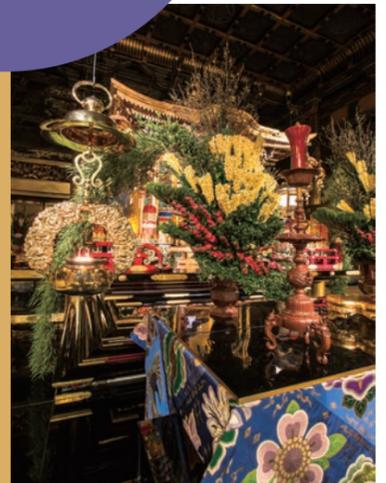
創業は江戸時代。1770年代から八代続く遠藤新兵衛商店は、京扇子や中啓を作り続ける伝統工芸の老舗だ。中啓とは、末端が広がっている(末廣ともいう)有職扇の一つで、法要を担う僧侶にとってなくてはならない法具。明治時代以前の遠藤新兵衛商店は、京都・烏丸一条にて御所御用達の扇子を手がけ、明治の遷都を機に現在の地・六条に移り、西本願寺をはじめ各寺院の僧侶らが用いる中啓や御夏扇などを製造・販売してきた。伝統的な扇子はもちろん、特別にあしらった扇子など、多種多様な要望に熟練の職人が一つ一つ丁寧に応え、伝統を守り続けている。



遠藤新兵衛商店  
☎075-351-1367 ●京都市下京区油小路六条下ル西若松町272 ☎9時~17時 ㊤日祝

www.endo-shinbey.com

### 仏さまの慈悲の心を表す 仏華を極めて70年



仏教用語の一つに「荘厳」という言葉がある。仏像や仏堂を美しくおごそかに飾ることを意味し、荘厳において重要な役割を果たすのが「仏華」だ。長さ2メートル、重さ50kg以上もある仏華は、仏さまの慈悲の心を表すと言われ、花材それぞれの配置を示す「役枝」に基づく立花形式で生けられる。西本願寺の仏前にお供えする仏華すべてを手がける「花新」代表取締役の水本高史さんは、仏華の生け方の指導にも力を入れ、西本願寺ホームページで紹介されている『花材辞典』の監修者でもある。また、花新ではお墓にお供えする花や鉢植えなども取り扱っている。

有限会社花新  
☎075-351-8144 ●京都市下京区新町通松原下ル富永町107 ☎8時~17時 ㊤日祝

TEL 075 351 8144

小粋な  
その味  
4

ほうじ茶「明珠」  
ソフトクリーム

美好園の

150年続く宇治茶の老舗で味わう、  
香り高いほうじ茶ソフト!

仏壇や念珠が並ぶ西本願寺の門前町・仏具屋町に佇む宇治茶の老舗「美好園」。1872年の創業以来、茶道家元の藪内家に抹茶を納めるなど本願寺御用達の茶司を務めてきた。店内には本格的な抹茶や茶葉、甘茶が並ぶ。オリジナルの雁ヶ音ほうじ茶「明珠」を使ったソフトクリームもおすすだ。奥の茶室では茶道体験もでき、五代目店主の橋本健太郎さんが藪内流と呼ばれる武家点前で抹茶を点ててくれる。



美好園 BIKOUEN

☎075-371-1013 ●京都市下京区油小路通花屋町下ル仏具屋町235 ☺10時~16時 ㊤土日祝



店舗情報



小粋な  
その味  
3

大谷本廟内にある、  
ゆばメニューが豊富な食事処

東山五条にある大谷本廟は親鸞聖人のご廟所(墓所)で、法事や参拝に多くの人々が訪れる。その地下1階の食事処「菜の花」では、季節の食材を使った松花堂弁当や会席料理を楽しめる(要予約)。他にも、名物のゆば井をはじめ、和風だし仕立ての豆乳ゆばラーメンやゆばスパゲティ、ゆばカレーなどゆばを使ったメニューが豊富。観光地でありながらリーズナブルな価格帯なのも嬉しい。

菜の花の  
松花堂弁当



食事処 菜の花

☎075-551-4500 ●京都市東山区五条橋東6丁目514 ☺10時~14時 ㊤不定

2022年オープンの「鰻壽(うなじゅ)」では、定番の鰻重に加え、なんと蒲焼のタレをベースに開発された特製わりしたの「鰻のすき焼き」を食べられる。他にない珍しい料理としてメディアでも取り上げられ、開店からわずか1年で門前町の新名物になった。運営は、京西陣高級織元の丸西宗教織物株式会社で、鰻好きが高じてオープンに至ったという。明るい雰囲気店内で、かつろぎのひとつときを。

鰻壽の  
鰻のすき焼き

小粋な  
その味  
2



厳選の国産鰻と贅沢に使った  
こだわりの逸品!



鰻壽

☎0120-06-2710 ●京都市下京区堀川通り正面上ル ☺11時半~15時(宴会予約に限り17時~19時半も営業 ※日曜除く) ㊤月(祝日の場合は火)



小粋な  
その味  
1

お出汁のまいたおふくろの味! ふわとろ湯葉納豆丼

ICHOYAの  
湯葉納豆丼

ICHOYAは1966年に土産屋として創業。2002年にランチが楽しめるカフェへと生まれ変わった。看板メニューは、湯葉と九条ネギを卵でとじ、納豆を加えた「湯葉納豆丼」。他にはない「ふわとろ」の食感を求め、足繫く通うリピーターが少なくないという。最近では、YouTubeにあげた調理動画が火付け役となり、オムライスも人気。和洋両方の味を楽しむことができる、ファミリーにもおすすめの名店だ。



ICHOYA

☎075-371-6665 ●京都市下京区堀川通り西本願寺前堺町100-1 ☺11時~15時 ㊤月

# Onishisan Zatto Hankei 500m

# CHECK IT OUT!



1830年の創業以来、仏具製作一筋に歩み、西本願寺にも縁が深い若林佛具製作所。木工・漆工・金工など数多くの職人とともに技と知恵を紡いできた。近年は文化財修理にも携わるほか、デザイナーとのオリジナル仏壇ブランドを展開。現代の暮らしに合わせたおしゃれでモダンな仏壇・仏具を生み出している。今年「COYUIシリーズ」がドイツ「iF DESIGN AWARD」のゴールド賞、日本の「グッドデザイン賞」を受賞した。



若林佛具製作所

☎075-371-3131 ●京都市下京区七条通新町東入 ☺9時~18時 ㊤水



門前カフェで感じる  
発酵のチカラ  
話題のAMACO  
パンを食べてみよう!

西本願寺の前に本店を構える「京つけもの 西利」。京都市内外に店舗を有する京漬物の老舗だ。1階では千枚漬などの旬の京漬物が購入でき、2階のカフェスペースでは、発酵研究を極めた西利オリジナルの乳酸発酵甘麹「AMACO(あまこう)」を使った体にやさしいスイーツやドリンクが楽しめる。AMACO入り熟成食パンはぜひ土産に。



「西利乳酸菌ラブレ」シリーズのお漬物や、発酵野菜を使った乳酸発酵野菜スープも人気だ。ラブレとは京の伝統漬物「すぐき」から発見された植物性乳酸菌の一種。

京つけもの 西利 本店

☎075-361-8181 ●京都市下京区堀川通七条上ル 西本願寺前 ☺9時~18時 ㊤無

本願寺散策に外せない逸品!  
西本願寺の歴史とともに歩む、伝統菓子「松風」



本願寺が京都山科にあった頃から、「御供物司」として各種法要の際などに御供物を納めてきた「亀屋陸奥」。漆喰壁や虫籠窓など昔ながらの建物がそのまま残る。名物「松風」は司馬遼太郎の小説『燃えよ剣』や『関ヶ原』にも登場する、歴史ある銘菓。小麦粉と砂糖、麦芽飴、白味噌を混ぜて発酵させ、表面にケシの実をかけて焼き上げる。カステラやパンとは食感の異なる素朴な味わいが、どこか懐かしくて新しい。



亀屋陸奥

☎075-371-1447 ●京都市下京区西中筋通七条上ル 菱屋町153 ☺8時半~17時 ㊤水

世界遺産を舞台にした  
仏前結婚式で  
一生の思い出づくり



読経や参拝など地域内外の人々に親しまれてきた西本願寺では、雅楽が響く厳肅な雰囲気の中、仏前結婚式を挙げる事ができる。世界文化遺産や国宝を舞台にした挙式をプロデュースする「Grace Shiga」は、和婚専門店。西本願寺での挙式プラン(407,000円~)は、細部にまでこだわった演出が魅力だ。

Grace Shiga

☎090-6907-6603 ●滋賀県米原市顔戸1361-16 ☺10時~18時 ㊤火水



挙式なしのフォトウェディングプラン(308,000円)でも通常非公開の書院(国宝)で撮影が可能。坪庭や日本庭園が望める提携フレンチレストラン「京都 喜Shin」とのコラボレーションプランもある。

タイの5つ星ホテルが日本初上陸！



### デュシタニ京都

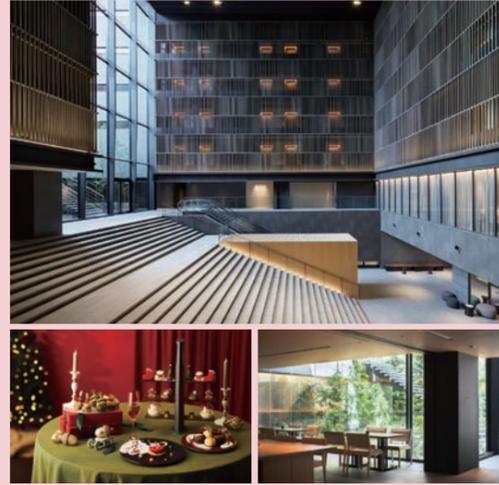
タイの5つ星ホテル、デュシット・インターナショナルの日本進出一号店が、2023年9月、西本願寺近くの小学校跡地にオープンした。内装はタイと日本のデザイナーが手がけ、両国の文化の融合を感じさせる極上の空間。タイの伝統料理や色彩豊かな鉄板焼の醍醐味を味わえるレストラン、隠れ家のようなバー、スパ・フィットネスなどの施設のほか、京の文化を感じる体験プログラムも充実している。日本の繊細な伝統文化とタイの優雅なホスピタリティが折り重なる最高のおもてなしが迎えてくれる。

☎075-343-7150  
●京都市下京区西洞院通正面上ル西洞院町466

詳細はホテル  
Webサイトへ



「大人可愛い」アフタヌーンティーで特別な時間を



### ザ・サウザンド京都

京都駅から徒歩約2分のザ・サウザンド京都。これからの季節は、愛らしいながらも上品な雰囲気が漂う、「大人可愛い」世界観のアフタヌーンティーがおすすめです。スイーツやセイボリーも味わえる他、ホテルオリジナルの和紅茶をはじめとした、20種類以上のドリンクを時間内フリーフローで楽しめる。期間は11月23日(木祝)から12月25日(月)まで。時間帯は3部制で、特におすすめの夜の部は21時まで楽しめる(L.O.は20:30)。贅沢な空間で、特別な時間を過ごすのはいかがだろうか。

☎075-351-0700  
●京都市下京区東塩小路町570

詳細はホテル  
Webサイトへ



東山三十六峰や西山連峰を望める展望大浴場とフィットネス



### アーバンホテル京都五条プレミアム

西本願寺から北へ徒歩約10分。アーバンホテル京都五条プレミアムは、京都の中心地、堀川五条の北に位置する。館内には開放的な雰囲気のレストランがあり、おすすめは京都ならではのおばんざいや洋食メニューが並ぶビュッフェ形式の朝食。また、ディナータイムは旬の食材を生かしたメニューが豊富で、冬だけ食べられるカキフライが人気だ。最上階には東山三十六峰や西山連峰を望める展望大浴場とサウナがあり、全面ガラス張りのフィットネスルームも完備されている(有料)。ラグジュアリーなホテルステイを満喫できる空間がここにある。

☎075-406-1785  
●京都市下京区五条通小路西入北側小泉町87

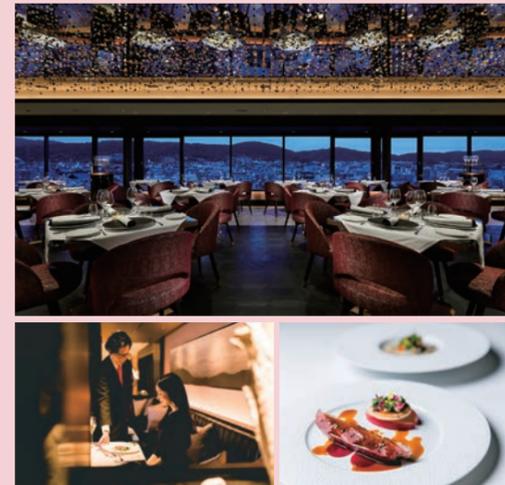
詳細はホテル  
Webサイトへ



## 秋・冬の京都滞在に！ お西さんのおすすめ ホテル&グルメ 7選

### Onishisan's Recommended Hotels & Gourmet

お西さんイチオシの、ホテルや館内の飲食店を紹介。宿泊せずに利用できるレストランも多く、これからの秋・冬のシーズンにしか味わえない、特別な料理も楽しめる。クリスマスや年末年始、お西さん訪問の際には、ぜひ訪れてみてほしい。



東山や鴨川を一望しながら味わえる至高の「美食」体験

### ファッションホテル京都

フランスの美食ブランド「ファッション」が手掛けるファッションホテル京都。日本初・世界2軒目のグルメホテルで、最上階のレストランでは美食のフレンチを味わえる。東山、鴨川を一望しながらいただくのは、京野菜、近江牛をはじめ、京近郊の旬のローカル食材などを使用した正統派フレンチ。「サロンド テ フォッション」のアフタヌーンティーでは絶品のスイーツとセイボリーが季節ごとに楽しめる。「ペストリー&ブティックフォッション」のオリジナルケーキのテイクアウトもおすすめ。京都の観光名所まで徒歩圏内の好立地。散策の合間に気軽に訪れることができる、豪華グルメスポットだ。

☎075-751-7711  
●京都市下京区難波町406

詳細はホテル  
Webサイトへ



家族連れでも楽しめる身体に優しい本格台湾料理

### 台湾料理 Whole Deli

京都駅から徒歩圏内、梅小路公園の近くに佇む、RESI STAY HOTEL SUN CHLORELLA。1階にある台湾料理 Whole Deli は、薬膳に長けた台湾人シェフと、星付き店で修行した日本人シェフが開発した本格派台湾料理が楽しめる。香辛料や漢方スパイスを自在に操り、日本人好みにアレンジ。二人のテクニックを駆使してもてなされる繊細な味わいは、料理に奥行きを出しつつ、身体にも優しい。子供無料メニューやおむつ替えスペースも用意されているので、子供連れのファミリーにもおすすめ。ベジタリアン対応もしている。

☎075-344-8818  
●京都市下京区上之町416-2

詳細はお店の  
Instagramへ



宿泊客でなくても楽しめる和洋中3つのレストラン



### 京都東急ホテル

西本願寺に隣接する京都東急ホテルは、古都の風情が色濃く残るエリアに位置し、京都駅や祇園、四条河原町、嵐山など観光名所へのアクセスが良い。おすすめは、宿泊客でなくても利用できる和洋中3つのレストラン。フレンチの伝統と最先端の技法をベースにした「オールデイダイニング風花」をはじめ、素材の旨味を最大限に引き出す伝統の「中国料理 星ヶ岡」では和食や洋食とのコラボレーションメニューが楽しめる。カウンターで会話しながら料理を決めていく「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」の板前割烹での一席もまた、ほかにはない極上の時間を堪能できる。

☎075-341-2411  
●京都市下京区堀川通五条下ル柿本町580

詳細はホテル  
Webサイトへ



食を発信するホテル  
既成概念を覆す次世代の味と空間

### ANAクラウンプラザホテル京都

「ホテルから食を発信する」を掲げ、食にまつわるさまざまなコンテンツの充実に努めてきたANAクラウンプラザホテル京都。地下1階の「四川料理 蜀江(しよっこう)」では、「赤坂 四川飯店」の陳建太郎氏が料理顧問を務め、洗練されたデザイン空間の中、既成概念を覆す次世代の四川料理を堪能できる。おすすめは、3年熟成の郫県豆板醤(ピーセントウバンジャン)を使用した麻婆豆腐。また、ティー&カクテル「コトラウンジ」では、四季折々に表情を変える庭園を眺めながら、開放的な空間でゆったりとした時間を過ごす。

☎075-231-1155  
●京都市中京区堀川通二条下ル土橋町10

詳細はホテル  
Webサイトへ





### 間法会館店

西本願寺の北側にある宿泊施設「間法会館」の1階にある売店。日本酒から子供用玩具、さらには要冷蔵のお漬物まで幅広く取り揃える。

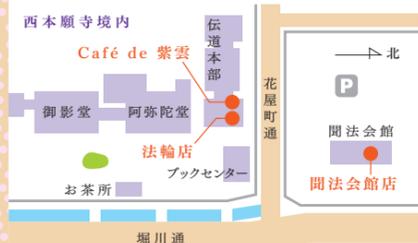
☎075-344-5611



### 法輪店

西本願寺の境内にある唯一の売店。阿弥陀堂の北側の建物「伝道本部」1階にある。オリジナル商品や念珠をはじめ、西本願寺の御紋入り仏具が並ぶ。

☎075-341-4397



## 西本願寺

# Nishi Hongwanji



### Café de 紫雲

売店法輪店の隣にある、レトロな雰囲気の魅力の喫茶店。ピラフ、オムライス、焼きそばなど軽食も種類豊富。アイスクリームには「蓮如さんせんべい」が付く。冬場はぜんざいも人気。

☎075-341-4397



西本願寺の在家免物「携行本尊(絵像)」関連グッズ。持ち運びケースや立てかけスタンドなど、ライフスタイルに合わせて選べる。

## お西さんの中にある！ 知られざる 名店・土産

Presented by 本願寺御用達商組合 開明社

実はお西さんの中に、売店があるんです！  
オリジナル商品や西本願寺の御紋入り仏具は要チェック。歩き疲れたら、境内の喫茶店でひと休みしましょう。



下り藤の御紋が入った、ほんのり甘い「蓮如さんせんべい」。

親鸞聖人が好んだとされる、小豆。絶妙な塩味がおいしい「小豆粥」。

オリジナルグッズ「蓮如さんせんべい」「小豆粥」「飛雲閣羊羹」は、間法会館店、法輪店、大谷ロビー店のいずれでも販売中。西本願寺参拝の記念におすすめです。

### 大谷ロビー店



東山区にある親鸞聖人のご廟所(墓所)「大谷本廟」。全国の門信徒のご遺骨も納められている。総合受付前にある大谷ロビー店では、納骨容器や仏花も取り扱う。

☎075-541-0405

## 東山五条 大谷本廟

# Otani Hombyo

### 無量寿堂店



大谷本廟内にある室内の納骨所「第一無量寿堂」6階受付前にある店舗。お墓参りに便利な立地で、必要十分な品揃え。

☎075-541-0404

### 山本亀太郎商店

西本願寺の総門前に店舗を構える山本亀太郎商店は、念珠や仏具の販売を行う本願寺御用達の専門店。1890年の創業時に店主の山本亀太郎氏がデザインしたという「ヤマカメマーク」は、歴史とともに受け継がれ、「合掌の心」を伝え続けてきた。オリジナルの合掌人形や、白象の置き物、絵本など雑貨も充実している。

伝えたいのは合掌の心  
高品質の京念珠がずらり



仏教と深い縁があり種類が豊富な「京念珠」は、熟練の職人が高度な技術を用いて一つ一つ丹精込めて作り上げており、店では京念珠を未永く使えるよう郵送での修理も受け付けている。



### 山本亀太郎商店

☎075-371-1336 ●京都市下京区堀川通正面角  
西本願寺正門前 ☉10時~16時 ㊤火

## お西さん門前町の 仏具用品・ グッズ紹介

上質素材で職人が仕上げる逸品  
全宗派对応可能な京念珠の老舗

1888年創業、西本願寺総門前にある本願寺御用達の念珠専門店「あすか六字堂」。「六字堂」の名は浄土真宗の「南無阿彌陀仏」の六字に由来するという。店内には、天然石や淡水真珠など上質な素材を用いて、一つ一つ職人が仕上げた美しい念珠が並ぶ。念珠は全宗派に対応。さらに材質や色目など好みに合わせたオーダーメイドもできる。



念珠の修理も常時行う。他店の念珠も修理可能なので、自宅で眠る思い出の念珠を作り替えてみては。房は100種以上、玉は形や素材違いで無数のバリエーションの中から選べる。



### あすか六字堂

☎075-343-0338 ●京都市下京区堀川通  
西本願寺正門前 ☉10時~17時 ㊤不定

念珠屋ならではの技術で仕立てる  
ここにしかない逸品を

縁起の良いふくろうや屋久杉、不動の人気を誇る水晶など、お好みの素材を選んでオリジナルの一品をオーダーすることも可。ここにしかない一生モノにきっと出会えるはず。



### 伊吹新八商店

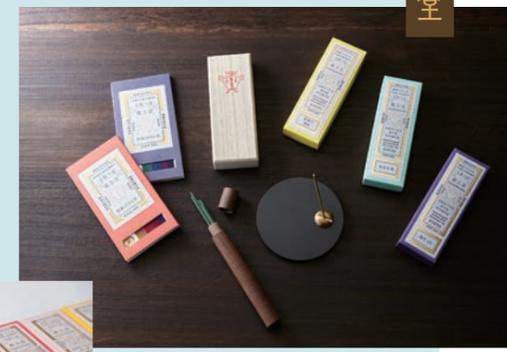
☎075-371-4992 ●京都市下京区西本願寺前珠数屋町103 ☉10時~16時 ㊤不定



### 薫玉堂

1594年、西本願寺前に薬種商として創業した「薫玉堂」は、御堂にお供えするお香や蠟燭を調達する、日本最古の御香調進所として伝統を受け継いできた。「香りの総合ブランド」を掲げ、色鮮やかな部屋焚き用の線香や京都らしい季節の素材が香るせっけんなど現代の暮らしに寄り添った商品を2016年から発売。プレゼントにも喜ばれる逸品だ。

「香りの総合ブランド」へと進化する  
日本最古の御香調進所



近年は東京や横浜などにも店舗を展開。西本願寺前のお店では、進物用の線香や寺院向けの商品も数多く取り揃えている。

### 香老舗 薫玉堂

☎075-371-0162 ●京都市下京区堀川通  
西本願寺前 ☉9時~17時半 ㊤不定

# TERAKOYA HONGWANJI

## 特別公開 本願寺伝道院で学ぶ

西本願寺や門前町の歴史を学べる講座が、11月と12月に連続開催。通常非公開の重要文化財「本願寺伝道院」にて座学を受講したのち、実際に西本願寺の境内や文化財、門前町の老舗を巡る、密度の濃い講座だ。11月に開催される第1回では、書院や飛雲閣など通常非公開のエリアを拝観し、西本願寺を深く探究する。12月開催の第2回では、仏壇仏具店が集まる門前町へ。史跡なども巡りながら、門前町の歩みを学べる。西本願寺を初めてお参りされるという方にもおすすめの講座だ。

- 定員 各回先着 40名 (本願寺公式ホームページよりお申込み)
- 参加費 2,000円以上 (文化財保護の寄付として)
- 受付締切日 開催当日の3日前まで
- 持ち物 スリッパ ※文化財保護のため土足禁止となります。

お問い合わせ先

本願寺 財団法人設立準備事務局  
京都市下京区堀川通花屋町下ル  
☎075-371-5181(代)



本願寺公式HP



ご予約はこちらから



### 本願寺伝道院とは

1912(明治45)年に東京帝国大学教授 伊東忠太によって設計されたもの。イスラム・イギリス・日本などの建築様式を取り入れた建造物で、2014(平成26)年に国の重要文化財に指定され、現在は僧侶の伝道布教の学びの場として使用されている。

### 講師

株式会社らくたび

### 若村 亮



【きっと、もっと、京都を好きになる♪】— 洛(京都)を旅する — 株式会社らくたび 代表取締役。京都に特化した事業経営を行い、「らくたび文庫」など京都関連書籍の企画・編集・執筆や、旅行企画プロデュース、大学や各種文化講座の京都関連講演の講師、京町家の魅力発信や活用・維持保存、テレビ・ラジオ番組の出演など、多彩な京都の魅力を広げ発信している。また、京都関連の観光施設・商業施設・不動産(京町家)事業などのアドバイザー&コンサルタント事業も行っている。

### コース内容

- 13:30~14:20 伝道院： 教室での講座「西本願寺の歴史と文化財」
- 14:20~14:40 伝道院： 建物1階部分の特別見学
- 14:40~15:10 西本願寺： 両堂参拝(御影堂・阿弥陀堂)
- 15:10~16:00 特別拝観 [書院 15:10~15:40... 飛雲閣 15:50~16:00]
- 16:00 現地解散



国宝「書院」では白書院や対面所など、豪華な彫刻や金碧障壁画をご鑑賞ください。現存最古の能舞台である「北能舞台」も必見です。

### 第1回

## 「西本願寺」を知る

2023.11.29 [水]

13:30~16:00

講座会場：本願寺伝道院 1階

講座を通して西本願寺の歴史・建物・文化財などについて学んだあと、実際に西本願寺の境内や通常非公開の文化財などを参拝・拝観します。「西本願寺のお参りは初めて」という方にも、親しみを持っていただける講座です。

### 第2回

## 西本願寺の「門前町」を巡る

2023.12.17 [日]

13:30~16:00

講座会場：本願寺伝道院 1階

西本願寺の歴史や文化財について学ぶとともに、その門前町の成り立ちや西本願寺との繋がりについて学びます。講座の後、門前町にある仏具、お香、和菓子の老舗を巡ります。

### コース内容

- 13:30~14:20 伝道院： 教室での講座「西本願寺の門前町」
- 14:20~15:00 西本願寺：参拝/太鼓楼(外觀)
- 15:00~16:00 門前町： 散策 [六条御所跡... 左女牛跡... 若宮八幡宮... 藪内家(外觀)... 仏壇仏具の町並み... 亀屋陸奥「松風」(お買い物)... 新選組ゆかりの石碑めぐり]
- 16:00頃 現地解散



西本願寺参拝後、仏壇仏具店が並ぶ門前町へ。幕末の新選組ゆかりの史跡・石碑なども巡ります。

# お西の市

~ 献菊展同時開催・西本願寺から生まれるご縁 ~

京の伝統工芸と京の名産品・キッチンカーによるフードコーナー

開催期間

2023.11.12 [日] ~ 11.23 [木祝]

営業時間 10:00 ~ 16:00

※11月22日・23日のキッチンカーは12:00~16:00

西本願寺と歴史的に深い関わりのある、京都の伝統工芸や伝統文化。その維持継承と発展を担う幅広い人々のご縁を結ぶ「お西の市」が、11月に開催される。期間中はキッチンカーも出店。広々とした境内で、京都の銘菓などを味わいながら、憩いの時間を過ごすことができる。また、献菊展や国宝 飛雲閣・書院(浪の間の特別公開や、境内ツアー「お西さんを知ろう!」も同時開催。普段は見ることができない西本願寺の魅力が味わえる。訪れた方々の間に、新しい「ご縁」が生まれるかもしれない。



京漬物、ハツ橋やお団子などが販売される。また、「京都伝統産業ミュージアム」のブースでは、友禅染を体験できるワークショップも。

### 同時開催

#### 第70回 献菊展

2023.10.16 [月] ~ 11.23 [木祝]

今年で70回目となる献花展。全国門徒総追悼法要(秋の法要)に、阿弥陀如来さまに供えられる菊花が展示される。菊花は10月、つぼみの状態から展示され、見ごろはちょうど「お西の市」が開催される11月ごろ。秋晴れの空の下、色鮮やかな菊花で境内が彩られる。



#### 飛雲閣・書院(浪の間・太鼓の間) 特別公開

2023.11.12 [日] ~ 11.21 [火]

時間 9:00~16:00  
料金 飛雲閣：大人1000円 中高生500円 同伴の小学生以下1名無料  
書院(浪の間・太鼓の間)：大人1000円 中高生500円 同伴の小学生以下1名無料  
予約 事前予約不要  
主催 公益財団法人京都古文化保存協会 TEL 075-451-3313

国宝 飛雲閣は、境内の東南隅にある名勝 滴翠園(てきすいえん)の池に建つ三層柿葺(こけらぶき)の楼閣建築。普段は非公開のそんな飛雲閣と、書院(波の間・太鼓の間)が期間限定で特別公開される。



#### お西さんを知ろう!(境内ツアー)

1回目 10:00~/ 2回目 11:30~/ 3回目 13:45~/ 4回目 15:30~ (1日4回・約30分)

西本願寺の僧侶「お西のお坊さん」がガイドとなって西本願寺の境内を案内するツアー。予約不要、無料で誰でも参加ができる。お西のお坊さんによるお話を聞きながら、境内を巡ることができる。参加をご希望の方は、上記の開催時間までに西本願寺境内の「総合案内所(お茶所)」へ。



おにし 参加すると O24カード(全24種)を1枚も5えます!

お西さんを拠点にざっと500m。  
親しみやすくランラン♪楽しい  
お店や人を紹介するフリーマガジン。

# お西さん ざっと ハンケイ 500m

ISSUE.1 2023 Autumn 創刊号

## お西さんタイタ!

お西さんには、紅葉がほとんどありませんが江戸時代の大工さんの粋な計らいにより境内のある場所の北側の欄干に埋木で紅葉がはめ込まれています。さて、その場所はどこ?

※この冊子の中を読み込めばわかります!

答えは次号で!

## COMMENTS

後記

お寺や僧侶という存在は、皆さまと仏さまを繋ぐものです。この冊子を手にされたことみなにかのご縁となれば嬉しいです。

柱本淳敬 (お西のお坊さん)

スタッフの皆様の御陰で、無事に取材を終えることができました。深謝申し上げます。この秋は、是非とも西本願寺へ!

岡橋大航 (お西のお坊さん)

京都には新しい物と古きよきものが混在しています。温故知新とは「ふるきをたずねて新しきを知る」こと。ぜひ800年の歴史を持つ浄土真宗本願寺派の本山、西本願寺へお参りください。

岡藤こころ (お西のお坊さん)

知れば知るほど、親しみやすくおらかなお西さんの魅力がギュッと詰まった一冊。ぜひ冊子を片手に、お西さんの「ざっと」ハンケイ500mを巡ってみてください!

株式会社ユニオン・エー (制作)

## Recommended Information

### 「仏まわし」で知る仏さまの世界

かつて京の都から仏さまの教えを広めるために、全国をまわったという幻の人形つかい「仏まわし」。そんな「仏まわし」の文化を現代に伝える傀儡師、湯見英明さんと佐藤譲さんのお2人を講師にお迎えし、10/18(水)に西本願寺聞法会館にて、仏教講演会が開催されました。「仏まわし」の歴史や、人形劇の魅力についてのお話の後、仏さまの生涯をテーマにした新作を上演。仏さまの尊い教えについて、楽しみながら学ぶことができる作品でした。出演のご依頼は、株式会社ユニオン・エー(ua@hankei500.com)まで。



佐藤譲さん(左)、湯見英明さん(右)

### お西さんのメンバーがKBSラジオに出演!

お西さんの冊子を手がけたメンバーが、KBSラジオ「サウンド版ハンケイ500m」に出演します。『お西さん ざっとハンケイ500m』の制作秘話や、冊子に掲載しきれなかった、周辺地域の魅力について語ります。乞うご期待!

#### KBSラジオ番組「サウンド版ハンケイ500m」

人気フリーマガジン「ハンケイ500m」「おっちゃんとおぼちゃん」のこぼれ話とサウンドロゴが人気のラジオ番組。KBS京都ラジオ (FM94.9MHz/AM1143KHz) はもちろん、Podcast、radikoなどでいつでもどこでも聴取可能。放送は、毎週土曜日午後5時~6時。「ハンケイ500m」編集長の円城新子と、サウンドロゴクリエイターの原田博行がパーソナリティを務める。



500m 編集長の円城新子と、サウンドロゴクリエイターの原田博行がパーソナリティを務める。

#### 地域情報誌「ハンケイ500m」

自分たちの足で見つけたオリジナルな情報。本物を知る「京都人」のためのフリーマガジン。毎月特集ページでは、1つのバス停を拠点に半径500mを歩いてまわり、編集部が見つけた多様な価値観の人たちを紹介します。京都のユニークな情報やカルチャーコラムなど、内容も充実。京都市営地下鉄全駅のほか、商業施設、カフェ・飲食店など各所で配架中!



編集  
円城新子  
山田梨世  
久野泰輝  
中山みゆき  
福島明彦

ライティング  
鈴木敦子  
新海美保

写真  
龍谷山 本願寺 (西本願寺)  
辻 正美

デザイン・DTP  
森 華

掲載データは2023年11月現在のものです。  
本誌の無断転用、複製、複写を禁じます。  
Copyright©2023 Nishi Hongwanji All rights reserved.



©本願寺



©本願寺



『善信聖人絵』(重文/西本願寺所蔵)より

## EVENT 3 @ Onishisan

# 2024(令和6)年 ごしょうきほうおんこうほうよう 御正忌報恩講法要

開催期間  
2024.1.9 [火]~1.16 [火]

報恩講は、親鸞聖人のご遺徳を偲び、そのご苦勞を通じて、阿弥陀如来のご本願によるお救いをあらためて心に深く味わわせていただく法要です。親鸞聖人の33回忌のご法要にあたり、本願寺第3代覚如上人がそのご遺徳を讃仰するため『報恩講私記』をご制作になられ、以来、聖人のご命日の法要は報恩講として、大切にお勤めされてきました。本願寺第8代蓮如上人がお示しのとおり、正しくお念仏のいわれを聞かせていただき、身にいただくことが聖人の御恩に報いる道です。西本願寺では、1月9日から16日までお勤めいたしております。お念仏の道をお示し下さった親鸞聖人のご遺徳を偲ばせていただき、お念仏に遇えた喜びをこの身に受け、共々にお念仏申しましょ。



©本願寺



← 昨年のパンフレットを  
ご覧いただけます

## 同時開催

### 要申込 お齋

開催期間  
2024.1.10 [水]~1.15 [月]

時 間 【1回目】12時~ 【2回目】13時~  
※10日は13時~のみ  
場 所 書院(鴻之間) ※全席椅子席  
定 員 各回120名(2023年12月1日よりお申込み)  
ご 懇 志 お一人様につき 10,000円以上

#### お問い合わせ先

本願寺 参拝教化部(龍虎殿1階)  
京都市下京区堀川通花屋町下ル  
☎075-371-5181



本願寺公式HP



仏教では、午前10時から正午までの間に食事をする習わしがあり、このときの料理を「齋」といいます。西本願寺では、毎年1月10日から15日まで、日中法要後にお齋の接待を国宝の書院(鴻之間)にておこなっています。西本願寺でのお齋は、動物性の食材は一切用いず、一汁五菜を基本にした精進料理です。お申込みについては、参拝教化部までおたずねください。