



この日は谷汲中学校の20人近くの生徒さんがボランティアで協力。「かき氷」「ヨーヨー」「ジュース」「マジックバルーン」「輪投げ」等を担当していました。



浄土真宗本願寺派
ほうりゅうざん ぜんりゅうじ
櫻龍山 善立寺
住職 川瀬 善忠さん

〒501-1303
岐阜県揖斐郡揖斐川町谷汲長瀬1552
☎0585-55-2510



最近は地域活動が減つたり、子供が大人に交じって活躍できる機会が少ないとと思うんだ。そんな中、第17回もの夏祭りを盛大に成功できたのは、子供たち・地域の方・門徒さんなどたくさんの方たちとの繋がりの場を大事にしたいと思っているんだ。

揖斐川町の谷汲長瀬で開催された「善立寺夏祭り」に行ってきたよ。たくさんのお店が出ていて、地元谷汲小・中学校の子供さんが中心に活躍していたよ。他にも門徒さんが運営している屋台も出ていて、来場者が450名を超える大盛況! みんな笑顔で、ボランティアの生徒さんたちも目をキラキラ輝かせながら頑張っていて、来場者の方からは「その姿に感動した!」との声も多く、主催者である住職の川瀬さんも大喜び。岐阜の小・中・高の校長を経験された、とても温かい方なんだ。たくさんの人たちに慕われていて、多くの教え子の方がお祭りに来ててくれたんだって。毎月第二土曜日にはお経を読んだり、ゲームをしたりする「善立寺のつどい」があつて、子供たちが集まるんだよ。川瀬さんは「ふるさとを愛する気持ち」「ふるさとの良さ」をパワーに変えて、思い出を大切にしてほしいと願っているんだ。そして、お寺を身近に感じて欲しいと考えているの。お寺からはお葬式など暗いイメージのものを連想しがちだけど、子供の声が響き渡る楽しい場所になつて、様々なかつだいの方が気軽に立ち寄れるお寺を目指しているんだ。今回のお祭りのように、みんなの身近な存在になるような企画を通して、地域の方たちとの繋がりの場を大事にしたいと

善立寺夏祭り

毎年7月最後の日曜日に開催



川のせせらぎを感じながら楽しむ旬の味
鮎料理 赤石やな



新鮮な鮎を使った鮎コースは鮎の赤煮(甘露煮)から始まり、お刺身・塩焼き・魚田(ぎよでん)・フライ・しめの鮎雑炊と鮎7尾分全6品で3300円。



〒501-1201
岐阜県本巣市山口万代橋下流根尾川河畔
営業時間 平日11:00~19:00ラストオーダー^ー
休日10:30~19:00ラストオーダー^ー
営業期間 6月~10月の中ごろまで

☎0581-34-3219

鮎を食べずして夏を終われない。ということで、赤石やなに行ってきたよ。新鮮な鮎を使った鮎コース(税込3300円)は全6品。なんと鮎の数は7尾分になるんだ。赤煮は骨まで軟らかくて本当に丸ごと食べれちゃう。店頭ではもちろん、駅やJAでも販売しているから自宅でも味わうことができるよ。鮎の刺身は見て新鮮さが一目瞭然! 身がしっかりとしていて甘みがあるの。臭みは全くなくて川魚ってことを忘れちゃうよ。僕の一番は、やっぱり鮎の塩焼き。皮はカリカリで身はふくら。塩の加減も丁度良くてがぶりつきくなっちゃう。おいしさの秘訣は作り置きせず一匹ずつ炭火焼きしているからなんだ。焼き場はお客様にも見えるようなオープンスタイル。しめの雑炊は鮎のほぐし身がごろごろ入ついてとっても贅沢。するする流れるように食べちゃうから止まらないよ。

お子さん連れのご家族に人気なのが「鮎のつかみ取り」隣の生けすに自ら入つて手でつかみ取り! もちろんどうた鮎は大将が焼いてくれるよ。遠方からいらつしやるお客様も多くて、団体のお客さんも多いよ。10人以上だと送迎サービス(一部無料サービス)もしてもらえるからご近所さんやお友達家族みんなで楽しめちゃう。お父さんたちに欠かせないビールが一味も一味もおいしく感じちゃうよ。

10月中ごろまで営業しているからまだ行ってない方は必見だよ! 大将いわく9月のお彼岸あたりは子持ちになり、香りと脂がのった鮎が一番おいしいみたい。

山と川、自然豊かな本巣のこんないい場所、いいお店を発見!!

中古・新品のタイヤ・ホイール 販売・買取り店

タイヤショップ早野

もとす本店

岐阜県本巣市三橋3丁目111 TEL.058-324-9678

年内無休 営業時間/8:00~19:30(電話受付19:00まで)

www.t-hayano.com

ブログもみてね!!



タイヤは早野

検索

