



和をたしなみ
感性を研ぎ澄まします
「井伊谷四季のゆかた」で寺社めぐり

旅館用のゆかたを製造・販売する美杉堂から「井伊谷四季のゆかた」が登場。種類は、直虎ゆかりの地である井伊谷の四季をモチーフに春夏秋冬の4柄。春は井伊谷の桜を表現した華やかで優しい「遠江の桜」。夏は勇敢な虎を思わせる勢いあるタテ縞模様で芯の強い女性性を表現した「沢瀉小紋縞」。秋は赤備えをモチーフにエンジ色で市松模様をつくり、井伊家の家紋を配した「市松縞」。冬は奥浜名湖の透き通った水面に輝く黄金の月をイメージし、井伊家の明るい未来を照らす月を表現した「水面・寒の月」だ。

ゆかたになると自然と心が落ち着き、歴史遺産を鑑賞する感性も高まるはず。涼しげなゆかたに着替えて、寺社めぐりに出かけてみては。



パッケージは和菓子をイメージしたデザイン。高級感があり贈り物としても喜ばれる。

●株式会社竹杉商事

☎053-465-3092
(購入はオンラインショップまたは出世の館にて)
オンラインショップ
「井伊谷四季の浴衣」で検索

浜松出世の館でも販売あり。
☎053-401-0522
住/浜松市中区旭町37(旧べんがら横丁)
時/10:00~19:00

「とってもイイ女じゃの!」



直虎ゆかりの地・浜松で

強く、美しく、愛される

「井伊」



ぽっ

女になる!



愛嬌があり、多くの人に慕われる元気でかわいいお殿様というイメージの直虎は、今人気を高めているおんな武将。直虎ゆかりの地・浜松だからこそできる“体験(修行)”で、直虎のように、強く、美しく、人間力の高い女性に!



お寺で修行
「写経・写仏」で、雑念を払い
仏さまの功德をいただく

写経とは、お経を書き写すこと。まずは合掌し、般若心経または手本に書かれたお経を声に出して唱える。その後、姿勢を整え心を落ち着かせ、一文字ずつゆっくりと字を書き進める。写仏とは、仏さまの姿を書き写すこと。手本に描かれた仏さまの姿をなぞっていくのだが、同じ手本でも人によって、その時々的心态で仕上がりはさまざま。写経も写仏も、少しでも心が乱れると線にぐらつきが現れる想像以上に難しい修行。功德の第一は心の安定が得られること。現実から離れ、机に向かって一心に書き写すとき、邪念が吹き飛び一筆一筆に全神経を集中することができる。書き(描き)終わった後は、何ともいえない爽快感を体験できるはず。

●大本山 方広寺

☎053-543-0003 住/浜松市北区引佐町奥山1577-1 時/9:00~16:00
料/大人400円、中学生以下200円、未就学児無料 ※写経・写仏は各1,000円
他、座禅体験や精進料理、宿泊など仏門に触れるさまざまなプランあり
「方広寺」で検索



強靱な精神力と
体力をつくる滝行!
キャンオニング&シャワークライミング

自然と向き合い、自然と一体化する体験を得られるアウトドアスポーツ。キャンオニングやシャワークライミングは、まさに現代の滝行! 激しい水の中では雑念が湧く余裕すらなくなるかも!? 源流に近い溪谷のゲレンデを、ガイドと共に沢を下流に向かって降りていくキャンオニングでは、飛び込みポイントや自然のウォータースライダー、のんびり泳げる大きな淵など遊びどころ満載。また流れ落ちる水を全身で浴びながら、仲間と協力して下流から上流に探検するシャワークライミングもおすすめ。ゴールしたときの達成感、冒険心を大満足させてくれること間違いなし!

●クリークサウンド

☎0539-62-1772 受/8:00~22:00 info@creeksound.com
「クリークサウンド 浜松」で検索

夏のレジャーに
オススメじゃ!



出世法師
直虎ちゃん餃子
630円/10個

若くして出家した直虎に思いを寄せ、館にきのごや根菜類をふんだんに使った餃子。ゆでもやしは「井伊の赤備え」にちなみ酢漬けて赤く染め、精進料理風の一品に。

石松新東名店
(新東名高速道路 NEOPASA 浜松上り内フードコート)
☎053-582-1102
住/浜松市浜北区大平36
※一般道からも入場できます(高速道路の通行料はかかりません)
営/9:00~21:00

直虎グルメで
パワーアップ

直虎にちなんだご当地グルメを食べて、
戦国時代をたくましく生きた女城主の
ようにパワフルに過ごそう!



うな虎丼 2,884円
(肝吸い、肝煮、季節のフルーツ、漬物 付き)

直虎の「虎」にちなんで錦糸玉子の黄色と刻みのりの黒色で、華やかに「虎柄」を表現した特製丼ぶり。秘伝のタレで仕上げられた大きな蒲焼きを丸ごと一本味わえ、ボリューム満点。

咲夢茶屋 ☎053-526-2408 住/浜松市北区三ヶ日町佐久米386-1
営/9:00~18:00(お食事処は16:30まで) 「咲夢茶屋」で検索

出世法師
直虎ちゃんクレープ 620円

クレープ生地に「さくらの花エキス」と「コラーゲン」を入れたほんのりピンク色のかわいいクレープ。井伊家の縞紋になぞらえて、マーマレード、オレンジピール、みかんソースを使った柑橘系の一品。

さくらクレープ Bonheur(ポヌール)
☎090-2770-8810
住/浜松市北区引佐町金指1510-1-2
営/11:00~20:00
(土日は10:00~)



なおとら一めん
塩864円/醤油756円

気賀駅に併設する中華料理屋。昔なつかしさを感じる、ぼたん模様の大きなくわを井伊谷の「井」の字に浮かべた直虎麺。塩と醤油の2種類があり、塩は麺に三河産のアオサが練りこまれている。ほのかな香りも楽しめ、女性にうれしい一杯。

中華屋「貴長」
☎053-523-0806
住/浜松市北区細江町気賀429-1
営/11:00~20:00 休/水曜