



まな いずみざき 泉崎 のコト

むら めいしょ かのんやままがいくようとうぼくん
～村の名所「観音山磨崖供養塔婆群」について～

総務課
☎53・2409

Q

「観音山磨崖供養塔婆群」ってどんな場所？

A



こくどう ごう にし ところ とうほくじどうしゃどう した
国道4号の西100mほどの所から東北自動車道の下
にかけて、かのんやままがいくようとうぼくん 観音山磨崖供養塔婆群があります。この遺跡
いせき には、自然の崖面にしぜん がけめん 仏教のぶっきょう きょうてん 經典にある梵字（サンスクリット
ほんじ 語）が書かれた塔や阿弥陀如来像などの彫刻がつけられた
ご かのんやままがいくようとうぼくん 仏教彫刻です。



過去の記事は「こ」から！



かのんやままがいくようとうぼくん とうほく ちゅうせいぶっきょう かがんが うえ じゅうよう
この観音山磨崖供養塔婆群は、東北の中世仏教を考える上での重要

いさん ぶくしまけん じゅうようぶんかざい してい
な遺産として、福島県の重要文化財に指定されています。

ぜひ行ってみてください。



いま やく なんまえ
今から約700年前
かまくらじだい
の鎌倉時代につくら
れたよ！

今日の朝御飯 <野菜たっぷり三色丼>

令和6年度わが家のアイデア料理コンクール入賞作品

★★★ 今月おすすめレシピ アイディア賞 大森 美羽さん ★★★

材料（4人分）： とりひき肉…200g、卵…2個、ピーマン…2個、ご飯…4杯分
玉ねぎ…1/4個、にんじん…1/4本、塩…適量、しらす…大さじ2
しいたけ…2枚、こしょう…適量、めんつゆ…小さじ2、ごま油…適量
しょうゆ…大さじ2、砂糖…大さじ1、みりん…大さじ1



野菜たっぷり三色丼

◆材料費
500円程度（4人分）

◆コメント
野菜をたくさん食べられるようにして、
しらすでカルシウムが摂れるようにしまし
た。
また、彩りがよくなるように工夫しました。

◆作り方
① 熱したフライパンでとりひき肉を炒め、
みじん切りした、玉ねぎ、にんじん、しい
たけを加える。
② ①にしょうゆ、砂糖、みりんを加えて、
汁気がなくなるまで炒り付ける。
③ ごま油を入れたフライパンを熱し、しら
すがカリカリになるまで炒める。
④ ③に細切りにしたピーマンを加え、めん
つゆで味付けする。
⑤ 熱したフライパンに塩こしょうで味付け
した卵を加え、はしでほくしながら炒めて
卵そぼろを作る。
⑥ ご飯の上に②・④・⑤を盛りつける。