

岩手県内の新型コロナウイルス感染の状況

岩手県内の新型コロナウイルス感染症の陽性者は10月22日現在で26名です。県が発表したデータに基づき26名の情報を整理してみました。

10歳未満	20代	30代	40代	50代	60代
2名8%	8名31%	2名8%	9名35%	2名8%	3名11%
男性	女性	居住県内	県外	症状有	症状無
16名62%	10名38%	21名81%	5名19%	24名92%	2名8%
発生7月	8月	9月	10月	11月	12月
4名15%	15名58%	4名15%	3名11%		

岩手県は、7月下旬まで全国唯一感染者ゼロでしたが、7月22日から始まったGoToトラベルを契機に、県外との交流が盛んになるにしたがい、感染者が発生しました。

県外でのレジャーや経済活動で感染した方、県外の感染者が県内での経済活動等の際に感染を広める例もありました。商談ではマスクを着用してもその後の会食で感染した例もあります。

奥州市での発生例は、県外の方が市内工事から来県し、ホテルや宿舎に居住しながら工事に従事していて、一緒に作業していた方が県外で感染が確認され、その方の濃厚接触者として検査を行った結果、陽性が確認されたものでした。

県内外の親族での会食感染もみられました。

陽性者の症状を整理してみると、発熱19名(73%)、咳14名(54%)、咽頭痛11名(42%)、頭痛6名(23%)、倦怠感6名(23%)、臭覚・味覚異常、鼻づまり、関節痛、腰痛、悪寒などです。

複数の症状が出る方が多く、最も多いのは「頭痛・発熱」のように症状が2つ(9名35%)、次に「発熱・咳・頭痛・臭覚異常」のように4つ(5名19%)、「発熱・咳・咽頭痛」のように3つ(4名15%)、「発熱」だけの1つ(3名11%)、「発熱・関節痛・腰痛・咳・臭覚異常」のような5つ(3名11%)の症状がある方もいる一方、

陽性反応がでてでも症状なし(無症状病原体保有者)も2名8%いました。

三密を避ける取組みの必要性を痛感しました。

奥州市ブランド：岩谷堂タンス

岩谷堂家具の起源は平泉が栄えていた頃の1100年代、清衡が平泉に居を移すまでの約30年間、奥州

岩谷堂筆筥



江刺の豊田館を本拠地とし、産業奨励に力を注いだ時代にさかのぼると伝えられております。



その後、天明時代(1780年代)に岩谷堂城主、岩城村将が米だけに頼る経済から脱皮しようと、家臣に筆筥の製作、塗装の研究、車付きの筆筥を作

らせました。さらに文政年間(1820年代前後)に鍛冶職人が彫金金具を考案、これが原型となり、岩谷堂筆筥の技術が現代に引き継がれているのです。昭和57年には通商産業大臣指定伝統的工芸品の指定を受け、生産量も年々増加し、平成9年に於いては、6118本、7億7千



万円に達しました。平成18年9月現在、木工塗装部門4、彫金部門1の5業者でその伝統を守り続けております。

良質のケヤキ、キリ材に重厚なうるしで仕上げ、華麗、豪快な手打ち金具を取り付けた実用美術民芸家具です。現代ではこの伝統を生かし、現代風岩谷堂筆筥として、多くの方にご使用いただいております。

『SYOHEI ニュース』は市医師養成事業関係者の情報紙です。

令和2年10月22日発行 奥州市医療局医師確保推進室

〒023-0053 奥州市水沢大手町3-1 TEL0197-25-3833

奥州自慢コーナー： 正法寺と精進料理

正法寺（しょうぼうじ）は、南北朝時代の貞和 4 年（1348 年）に開かれた東北地方最初の曹洞宗寺院で、[岩手県奥州市](#)水沢黒石町にある寺院です。

山号は大梅拈華山（だいばいねんげざん）。本尊は[如意輪観音](#)。かつては大本山の[永平寺](#)、[總持寺](#)に

次ぐ第三本山と呼ばれていました。文化 8 年（1811 年）に建築された法堂 ・ 寛政 11 年（1799 年）頃に建築された庫裡 ・ 寛文 5 年（1655 年）に建築された惣門は、国指定重要文化財に指定されています。

茅葺き日本一といわれる大屋根が圧巻の法堂は、間口約 30 メートル、奥行約 21 メートルの大きな茅葺の建物で、内部の広大で豪快な造りなどに寺の格式の高さと近世仏堂の特徴がよくあらわ



れています。庫裡は間口約 33 メートル、奥行約 17 メートルで、法堂に次ぐ規模の大きな茅葺の建物です。惣門もあわせて伽藍の保存がはかられており、現在も全国各地から修行僧が集まり、厳しい修行を行うなど、東北地方における曹洞宗の中心として信仰を集めた雰囲気は今に受け継がれています。

精進料理とは：日本曹洞宗をお開きになった[道元禪師](#)は「**典座教訓**」等を著され、**佛道修行における食事の大切さを説かれました**。禪寺において料理を担当する役職を典座（てんぞ）といい、道元禪師はこの典座職を非常に重要な役割と考えました。一般的に、動物性の食材・*五葷（ごくん）と呼ばれるネギ等の香りの強い野菜を使用せず調理した料理を精進料理と言います。

*多くの場合、ネギ、ラッキョウ、ニンニク、タマネギ、ニラ



精進料理は、當山の典座和尚が修行僧の指導をしながら、食材を無駄にせず、四季の食材を真面目に、時間を掛けて丁寧にお作りし、**国指定重要文化財**に指定されている**建物で召し上がって頂けます**。約 670 年の歴史を感じ取って頂けたら幸いです。

なお、正法寺の精進料理は、「**拝観のご案内**」と「**精進料理**」がセットとなります。精進料理だけを召し上がって頂くという事は出来

ません。伽藍の説明・佛様のお参り・正法寺の歴史等を當山僧侶がご案内とセットになっています。精進料理は禪寺における食事の作法や、その日お作りした料理の説明を典座和尚が致します。

歴史ある禪寺でゆっくりとした時間を過ごして頂き、當山の「観光」を感じて頂けたら幸いです。



精進料理+拝観料):完全予約制:お一人様 3,000 円

正法寺:奥州市水沢黒石字正法寺 129 電話:0197-26-4041 拝観時間:9:00~17:00