

慈光



平成 30 年 1 月
第 6 号

住職のあいさつ

阿部 雄峰

明けましておめでとうございます。

昨年中は大変お世話になり、誠に有り難うございました。
昨年は、庫裏の新築、客殿の修繕、本堂・玄関前の階段
修繕、南庭の造園などの境内の整備を行いました。ご協力
いただいた皆様に深く御礼申し上げます。

お陰様でお寺でも法事ができるようになり、写経会やお
地蔵様作りなどのイベントもできるようになりました。普
段は近所の子供たちが宿題をもってきて勉強したり、遊ん
だりする場となつており、賑わっています。

私が来た頃の延命寺は、長い間放置されていましたので、
建物は傷み、鬱蒼としていて、気味悪く、人が来るような
寺ではありませんでした。その頃を思うと、人がお寺に來
たくださることがとてもとても有り難く、嬉しく思います。
現代の人は、お寺は亡くなつた方の供養を行なう場とい
うように思われている方がほとんどかと思います。しかし、
本来はそうではありません。生きている私たちの心の抱り
所となるのがお寺です。お寺は、自分を見つめる場であり、
癒やしの場であり、善きご縁を得る場です。

「お寺は敷居が高くて行けない」という人もおりますが、
延命寺の敷居はだいぶ低いです。是非皆さん、用はなくとも、
延命寺にお越しください。お茶でも一緒に飲んでお話しを
楽しめましょう。
多くの人に愛してもらえる延命寺になるよう、今年もよ
り一層精進してまいります。

正月の料理

○おせち

おせち料理の起源は古く、弥生時代ともいわれています。当時の人々は、季節ごとに作物の収穫を神様に感謝していました。その際に神様に供えたものを「節供」といい、御下りを料理して、食べた料理を「節供料理」といいます。この「節供料理」がおせち料理の始まりといわれています。

時代の流れの中で、中国から節句の行事が伝わると、宮中では元旦や節句の行事の際に神様に感謝する「節会」という宴が催されるようになります。節会で神様に供えたり、振舞われた料理を「御節供」といい、その後略されて「おせち」と言われるようになります。戸時代になると、庶民が宮中行事を生活に取り入れるようになり、おせち料理は全国的に広がっていきました。

私が修行した永平寺でも、日本文化にならつておせち料理が作られます。ただ、修行僧のために作るわけではありません。永平寺トップの禅師様や修行僧の指導に当たる役寮さん。またお正月になると永平寺には福井県のお偉い

さんたちが年頭のご挨拶にまいりますので、その方たちのために作るのです。

〔黒豆煮〕〔紅白なます〕〔里芋〕〔昆布〕

〔手綱蒟蒻〕〔梅花人参〕〔蓮根〕〔金柑〕〔栗〕

〔くわい〕〔コボウ〕など、永平寺のおせちは、一般と同様に、縁起物を選んで作ります。ただし、精進料理ですので、伊勢海老やだし巻き卵、数の子などの動物性のものは使用せず、正月らしく見えるように南天などで飾り、おいしくなるように工夫して作るのです。

○雑煮

そしてお雑煮ですが、正月には歳神様へのお供え物として鏡餅を飾ります。神道では鏡に神が宿ると考えますので、餅を鏡の形にするわけです。そして、その御下りを家族で分け合って食べる事によって、神様からの加護や恩恵を受けてその年の繁栄が得られるといわれています。ですから、意味はおせちと同じなのです。

永平寺でも十二月三十日に、毎年恒例のお餅つきが行われ、多くの鏡餅が作られます。永平寺ではおせち料理よりもお餅の方を重要視します。お餅をつく前に搗餅調経といいまして、典座寮という料理を作る部署の入り口に祀られている韋馳天にお祈りを捧げる儀式

を行います。禅師様の健康と幸福をはじめ、修行の深まりの増進、諸々の災いの除去、ご縁のある方々の幸福などを祈願するのです。諷経が終わると、修行僧が一齊に餅つきをはじめます。そして、鏡餅ができあがると、鏡餅から、厚さ五ミリ、一〜二平方センチの欠片を切り取り、菱型に調えて、袋に入れて飾ります。これを寿餅といいます。三が日修行僧たちはそのお餅に経をあげて師匠の健康維持や災いなきようにと祈願するのです。そして四日目に賀状とともに師匠に贈り、雑煮にして食べていただきます。今、自分が永平寺にて有り難い修行をさせていただいたことに感謝して、贈るのであります。

今自分がこうしてあるのは、周囲の人のお陰です。そのことを私たちは忘れがちです。すべて自分の力と思って慢心し、時には人を見下したりします。それでは人間関係を悪くするだけで幸せは得られません。ですから、御蔭で生かされていることを肝に銘じるために、まず師匠に敬意をこめて寿餅を贈らせていただくのです。

正月は修正月ともいわれます。自分自身を見つめなおす、修正する月ということです。皆さんも御蔭によつて生かされているということに今一度目をむけて家族や周りの人々に接し、お墓や仏壇にお餅を供えて手を合わせましょう。

お札をお渡しいたします

今月中に延命寺へお参りに来られた方には、お札を一枚お渡しいたします。「立春大吉」は厄除けとして玄関に、「鎮防火燭」は火災を防ぐために台所へ貼ってください。



健康祈願札

この度、手のひらサイズの健康祈願札を作りました。一月一日の新年の法要にて、このお札に健康祈願のご祈祷を行いました。住職のお手製なので数に限りはありますが、ご友人へのプレゼントなどにいかがでしょうか。

家内安全 身体健全 諸災消除
厄難消除 痘痘平癒 良縁成就
商売繁盛 安産祈願 学業増進
合格祈願 道中安全 平和祈願

大般若祈祷会

今年も皆様の一年の無事をご祈祷する大般若祈祷会を行います。昨年はハガキでの参加申し込みをお願いしましたが、今年は申し込みは必要ありません。当日受付時間内において下さい。

▲日時▼

二月十一日(日)

受付時間 午後二時～五時

(受付順にご祈祷いたします)

▲祈祷料▼

お札一枚につき五千円

※当日祈祷札をお渡しします

祈祷内容は左記から最大3つまで選べます。受付の時にお聞きしますので事前に考えていただけると幸いです。

★
方には、大変お手数をおかけいたしますが現金書留にて祈祷料をお送りください。お札は後日ご自宅に送らせていただきます。



▲参考▼
平成三十年 本厄一覧

◆男性

平成六年生まれ 戊年
平成五十二年生まれ 蛇年(大厄)
昭和三十三年生まれ 戌年

◆女性

平成十二年生まれ 辰年
昭和六十一年生まれ 寅年(大厄)
昭和五十七年生まれ 戌年
昭和三十三年生まれ 戌年

精進ごはんレシピ

いなりと昆布、色合いも紅白でめでたい料理です。
おせちの一品によいと思います。

[干大根のいなり巻]

材料(4人分)

切り干大根…40g 生椎茸…50g 油揚げ…2枚 人参…20g 昆布(5mm×18cm)…16本
A(切り干大根の湯炊き汁…200cc 昆布だし…200cc 薄口醤油…大さじ2 砂糖…大さじ3 みりん…
小さじ1 酒小さじ1)

作り方

- ①切り干大根は水で1時間ほどもどしてよく洗い、中火で30分ほど茹でる。茹で汁は残しておく。
- ②昆布を水に浸して柔らかくしておく。
- ③椎茸の輪は小口切りに、傘は細切りにする。人参は千切りにする。
- ④油揚げにすりこぎを2~3回転がして中をはがし、長い一边を残して3方を切り開き、横半分に切る。
- ⑤⑥の油揚げの表と裏を分けて、それぞれを広げて切り干大根を並べ、椎茸と人参を芯にして海苔巻きのようなく巻き、4ヶ所を昆布で結ぶ。4等分に切り分けた時に昆布が中心になるように結んでおく。
- ⑥Aを強火で煮し、一度煮立ててから⑤を加え、弱火で返しながら含め煮して汁ごと冷ます。
- ⑦⑧を4等分に切り分けて器に盛る。

編集後記

私は今年本厄にあたります。大般若会の際、皆さんのご祈祷をさせていただきながら、私自身も厄を払いたいと思っています。この世の人々が平和で、安らかに暮らせるよう、微力ながらも努めていきたいと思います。

合掌

駐車場ご寄附の御礼

駐車場整備費につきまして多くの方からご寄附をいたしました。温かいご支援に心より感謝申し上げます。ご寄附いただいた方にはお礼の気持ちとして三月にお彼岸の法要を務めさせていただきます。詳細は別途ご案内いたします。

※ご寄附は一月末で締め切らせていただきます。

お知らせ・募集

◆二月十一日(日)十四時~「大般若祈祷会」
詳細は三ページ目をご覧ください。

◆寺子屋講座「法話と写経」

(開講日)毎月第三土曜日

午後一時~午後三時半

(受講料)初回千五百円、二回目以降千円
般若心経の内容解説、簡単なイス坐禅、写経。
受講を希望される方は、お寺までご連絡ください。

青林山 延命寺

〒490-1115 愛知県あま市坂牧郷30

TEL: 052-444-0109

※月参り・命日のお参りなど随时受け付けております。
ホームページを開設しました。最新情報はこちらを御覧ください。
<http://www.seirinzan.com> 検索は青林山延命寺