

常國寺だより

2020年 新春号

ゆずる心

衆徒浅尾妙綾

令和二年、令和になって最初の新年を迎え、新たな抱負を持ってスタートされたことでしょう。

今年はいよいよ東京オリンピック・パラリンピックの年。世界中から、多くの方々が日本にやってきました。そして、日本人の「お・も・て・なし」の心に触れることになるでしょう。

しかし、少し心配なこともあります。公共交通機関の車内の座席で、スマホやパソコンに集中するあまり、周囲の状況が

意識に入らない人が増えていることです。目の前にお年寄りや妊婦、大きな荷物を持った方がいらしても、席を譲る気づかいがなかったり、降車駅までスマホに集中していて、乗車する人を押しつけて降りて行ったり。

外国人旅行者から「これが日本人の「おもてなし心」かしら？」と思われたくない場面です。

前回もこの欄で紹介しましたが、仏教経典にある「無財の七施」は、人に施しをするほど余裕

のない人であっても、少なくとも七つは人に好意を示すことができる「財」（有形無形の能力）がある、と説いています。その一つが、まさしく「床座施（しょうざせ）。自分の席を譲ることです。

車内に限らず、スーパーでレジを待つ間、前の人がいよいよ足しをするために数秒、列から外れて戻ったとき「どうぞ」と。

それは、マナーの問題という以前に、ご自身の心を安らかにし、豊かな人生を送る人の美しい姿勢となることでしょう。

「常國寺文庫」を開設いたしました。

衆徒浅尾妙綾

このたび、仏法と、みなさまとのご縁を深めていただきたく、ささやかながら、お寺の客間に「常國寺文庫」を開設いたしました。

お寺は僧侶の修行の場であり、真宗では、お檀家さんに仏法を説く重要な場所でございますが、同時に、お檀家さんとお寺、お檀家さん同士など、地域の人の集う場として、昔から存在し続けてまいりました。

常國寺は都心にあります。都会の喧騒から離れた静かな場所にあります。お彼岸、お盆には、みなさまがお墓参りにいらっしやるので、ややにぎやかにはなりますが、それでも読書にふさわしい環境です。

この文庫には、仏法の基礎から真宗学、常國寺周辺地域の歴史、美術書、哲学に関する書籍など、いくつかのジャンルの書を収めました。



目に触れてほっとすることばを紹介した本、人生のあり方を考えるときにヒントを与えてくれる本、精進料理のあれこれを紹介する本、お子様と一緒に読める仏教の本、お釈迦様の一生をわかりやすくお話しする漫画などがその一部です。

今後は、この『常國寺だより』でも、お勧めの書物をご紹介したいと思います。貸し出しもいたします。

お墓参りや法要のあと先に、お立ち寄りください。お茶を飲みいただきながら、読書をなさってはいかがでしょうか。お寺での読書は、生きてゆくことの意味や穏やかな心の持ち方などを、より深く心に刻むひとときになるのではないのでしょうか。

大阪四天王寺参拝

衆徒 浅尾妙綾

昨年六月、高田派青年の集い・大阪大会に参加し、四天王寺に参拝しました。また、四天王寺執事である南谷恵敬師の「今に生きる太子のころ」という講義を拝聴しました。

四天王寺は歴史の教科書にも登場する有名なお寺で、西暦五九三年(推古天皇元年)に建立されました。

『日本書紀』には、仏教を巡って戦となった際に、崇仏派である聖徳太子が四天王像を彫り、戦に勝利したら四天王を安置するための寺院を建立することを誓願され、実際にその四天王寺を建立したとあります。有能な政治家としての聖徳太子は、為政者の心得として『憲法十七条』を定めたことは知られています。

なかでも、和の心を説いた一条が有名ですが、十条には「忿(いかり)を絶ち、瞋(いかり)を棄て、人の違(ちが)うことを怒らざれ」とあります。

自分と人とが違(ちが)うのは、それぞれに心があるからであり、ともに凡夫(ぼんぷ)普通の人)である。それゆえ、相手が怒っているときはむしろ自分が間違(まちが)ってはいないかと反省し、自分一人が正しいと思えるときでも、まわりの意見を尊重し、調和を図るようと説かれています。

また、聖徳太子は仏法を日本に広められました。聖徳太子自らが仏典の編纂を行ない、天皇にも講義をされました。聖徳太子は僧侶ではなく、一行政人として人々と交わって教え

を広められました。

聖徳太子とゆかりの深い四天王寺は、一四〇〇年以上の歴史の中で、幾度も災禍に見舞われましたが、そのたびに、人々の熱心な信仰心によって再建されてきました。

参拝した日、境内では縁日が開かれており、にぎわっていました。現代でも私たちのそばに聖徳太子の心生きていくように感じました。



春夏秋冬お料理帳

管理栄養士 浅尾昌美

お正月は白から

まず、元旦の朝にいただくお雑煮ですが、お餅の色は白、お供えのお餅をのせるのは白い半紙です。

なぜ白でしょうか。白は、清らかな汚れのないものの意味に使われています。

さて、白の食材の一つに「れんこん」があります。一見、土に汚れていて白くは見えませんが、中は土色には染まらず、淡い白。この白にはフラボノイドの色素が含まれていて、酸性で白色になる性質があるので、白く仕上げるためには下ごしらえでお酢を入れた水にさらします。

◆れんこんの柚酢

材料四人分

れんこん 150g
砂糖 大さじ1
酢 大さじ3
塩 ひとつまみ
昆布出汁 大さじ1
柚 1個

作り方

- ① れんこんは2mmくらいの小口切りにし、酢水（水2カップに酢を大さじ1/2）にさらす。
- ② ①と同様の酢水を鍋で煮たて、れんこんを入れ2分ゆで、ザルにあげ水をかけ、ぬめりをとる。
- ③ 甘酢を鍋に入れて砂糖が溶けるまでに火にかける。
- ④ 柚は横半分に切り、種を取って絞り、甘酢に加える。皮も半分せん切りに切って加え、和える。

◆れんこんの梅和え

材料四人分

れんこん 150g
砂糖 大さじ1と1/2
酢 大さじ1と1/2
塩 ひとつまみ
昆布出汁 100ml
梅干の果肉 大2個

作り方

- ① れんこんの下ごしらは柚酢と同様にする。
- ② 鍋に砂糖、酢、塩、昆布出汁でれんこんを強火で2分ゆでる。
- ③ 梅干しでれんこんを和える。

赤坂寺庵（てらん）精進料理教室のホームページ <http://akasaki-teran.net/>

常國寺だより

編集者 浅尾 妙綾

発行 真宗高田派常國寺