

常國寺だより

2018 年秋号

落語会へのお誘い



衆徒浅尾妙綾

今年の夏は、猛暑、豪雨、台風、地震と自然の恐ろしさを感じるニュースが続きました。

被災地の状況に胸を痛め、何事もなく日々を送ることが、得難いものと改めて感じます。

◎

時代はさかのぼりますが、江戸の町はたびたび大火に見舞われたため、「宵越しの金はもたない」というような江戸っ子気質が生まれたとテレビで紹介していました。なんとともたくましい江戸っ子。その息遣いを感じ

じることが出来る場が現代にあります。それは、落語です。

◎

常國寺では落語会を年三回開催しております。口演は、鈴々舎馬桜(れいれいしゃばおう) 師匠の古典落語。客間で精進弁当を食べ、本堂で落語を聴くという流れです。

◎

落語の源流は、仏教のお説教にあるといわれています。

また、宗教学者の釈徹宗氏は、聴くことを通じて体験するという点で落

語とお説教は共通していると指摘します。(「おてらくご 落語の中の浄土真宗」)。

◎

口演が始まると、いつのまにか、本堂から、江戸の町にタイムスリッパ。師匠は一人でも、町人、商人、お武家さんと何人も登場します。

師匠とお客さんとの掛け合いもあり、本堂全体が落語の世界に引き込まれます。

新たな体験の場としてお寺の落語会はいかがでしょうか。

祈りの姿

衆徒 浅尾太一

先日、僧侶研修の一環でイスラム教のモスクを見学させていただきました。

キリスト教の教会は結婚式などで訪れる機会がありますが、イスラムの教会を拝見するのは初めてでした。

◎

教会の礼拝所に足を踏み入れた際、大きな違和感を覚えたのはご本尊といわれるような像や、絵画などが全くない白い美しい壁に向かってお祈りをされている方々の姿でした。

イスラム教は偶像崇拜を禁じますので、信者の方々は白い壁に向かって一生懸命お祈りをされていました。

イスラム教のお祈りといって思い浮かぶのが一日五回のお祈りではないでしょうか。

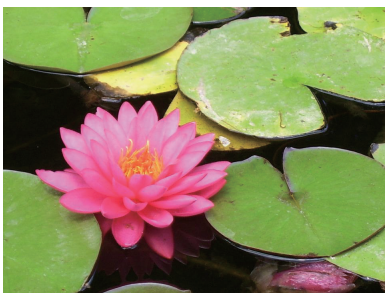
なぜ五回もお祈りをするのかと伺ったところ、

「イスラムの教えを忘れないため」とのお答えをいただきました。

◎

ひるがえつてみると、真宗にも「寝ても覚めても南無阿弥陀仏」という言葉があります。

これは、いつでもどこでも阿弥陀様のご縁を感じてお名号を唱えてくださいという意味です。



私たちは阿弥陀様のありがたいご本願を忘れることなく、ご浄土へ生まれ変われることを信じています。この信じる気持ちを忘れないための「寝ても覚めても南無阿弥陀仏」となるのです。

皆様も日々の生活の中で、「南無阿弥陀仏」のお名号を唱えていただきたいと願っております。

いただきます「ごちそうさま」



衆徒 浅尾 理昌

◆生き方としての作法

食事のとき「いただきます」と言ったり、祈ったり、十字を切ったりするかしないかは、国による違いと言ふよりも、宗教による違い、家庭による違い、そして、最終的には個人のライフスタイル（価値観、生き方）の違いと言えるでしょう。

精進料理の作法では、もちろん「いただきます」と、「ごちそうさま」は、より丁寧に、供する人、同席する人に聞こえるように唱えます。「唱える」と言うとは宗教的なニュアンスが強くなりますが、「言う」では軽い。「唱える」と「言う」の中間くらいの表現がほしい。

◆慈しみや感謝の心

とはいえ、この「いただきます」や「ごちそうさま」も、いまでは宗

教的意味はうすれ、生活習慣やマナーとして日本家庭に定着しました。食材となる動植物に対する感謝と慈しみ（いつくしみ）、作物を採取したり栽培したり、流通したりする人々への感謝、そして、その食事や料理を作ってくれた人、その安定を生み出している人への感謝、との解釈が一般的でしょう。

◆健康行動として

もう一つ、忘れてならないのは「健康行動科学」的な視点です。一つの行動から次の行動へと移るとき、モードチェンジの意味で「いただきます」と自分に言い聞かせる。一口目の汁物同様、全身が食事モードに切り替わります。味覚や胃腸をはじめ、心身ともに準備態勢に入ります。アスリートの「ルーティーン」と同様

でしょう。

とすれば、一人で外食をするときでも「いただきます」や「ごちそうさま」は、つぶやいたほうがご自身の健康には明らかにプラス。

仕事を始めるとき、車の運転を始めるときなども、黙って開始するのではなく、なんらかのルーティーンがあったほうがよい。実際、そうしている人や職場も少なくないことでしょう。

日本では、学校給食のときに、いっせいに「いただきます」と唱えることに対して、「給食費を払っているのだから、そんなの言う必要はない」と、学校にクレームを入れた保護者がありました。なんともしんしい、非健康的な反応でしょう。

春夏秋冬お料理帳

管理栄養士 浅尾昌美

厳しい暑さの夏が終わり、高い青空と秋の涼しい空気に、季節の移り変わりを感じます。

お店には、新米、鮭、秋刀魚、松茸など今年の新しいものの食材が出回るようになりました。

食欲の秋と言われるように、涼しくなるとご飯もおいしく、ついおかわりをしたくなります。

秋はきのこがおいしい季節、「香り松茸、味しめじ」と昔から言われています。今回は、ご飯にあうきのこ料理を紹介します。

豆腐のきのこあんかけ

材料四人分

木綿豆腐 250g

しめじ 1/2パック

まいたけ 1/2パック

えのき 1/2パック

しいたけ 2枚

煮汁

昆布の出し汁 300cc

薄口しょうゆ 大さじ2

酒 大さじ1

みりん 大さじ1

片栗粉 大さじ1と1/2

七味唐辛子



作り方

1, 豆腐キッチンペーパーに包み30分ほど水切りをする。2cmの角切りにする。

2, まいたけ、しめじはほぐし、えのき

は石づきを取り、半分に切る。しいたけのかさはそぎ切り、軸は輪切りにする。

3, 煮汁を煮立ててをいれしんなりしたら

①の豆腐を入れて3分煮る。

4, 最後に水溶き片栗粉を入れ1分ほど火を通す。

5, 器に盛りつけ、七味唐辛子を好みでかける。

常國寺 平成三十年予定

一、 報恩講

十月十五日(月) 正午より

一、 常國寺落語会

十一月十八日(日)

午後十二時三十分 精進料理

午後十三時三十分 落語

鈴々舎馬桜師匠

演目「富久」

木戸銭 3,000円

常國寺だより

編集者 浅尾 妙綾

発行 真宗高田派常國寺