

常國寺だより

2021 年新春号

三十一文字のかがやき

泉後 妙綾

いつもの見慣れた風景が輝いて見える新春。でも、外出自粛で、ため息の出る新春を迎えた方もいらっしやるかも。そういう方は、百人一首に思いを託してはいかがでしょう。

いくつかある歌集のうち、藤原定家が京都小倉山の山荘で編纂した「小倉百人一首」(おぐらひやくにんいっしゅ)は代表的な和歌集です。鎌倉幕府の御家人で、歌人でもある宇都宮頼綱(出家後蓮生)が、山荘の障子の装飾にと、藤原定家に依頼した色紙がもとといわれています。成立年代には諸説ありますが、一二三五年説が有力です。政治の中心が貴族から武家に移っていく混沌とした時期でした。

この歌集に登場する歌人は、天智天皇から順徳院、七世紀から一三世紀までの約六百年間の

歌人に及びます。

王朝文化の歴史絵巻とも称される「小倉百人一首」の各和歌を、定家は、どのような思いで選び出したのでしょうか。

一三世紀前半といえますと、親鸞聖人が法然上人と出会われ、さまざまな困難を経て、真宗をひらかれた時代です。また、宇都宮頼綱も法然上人に帰依していますので、「小倉百人一首」の成立と、真宗の誕生は時代が重なります。もし、藤原定家が王朝文化を伝えるために百人一首を選んだとすれば、混沌とした時代にも輝く希望の和歌ともいえるのではないのでしょうか。

おほえ山 いく野の道の
とほければ まだふみもみず
天の橋立

小式部内侍(こしきぶのないし)が、歌合せに呼ばれたことを知ったある貴族から、和歌の才能で知られた母、和泉式部に代筆を頼んでも、丹後にいるので間に合わないだろうと、からかわれた際に詠んだ歌です。母の力がなくても大丈夫ですという意味も込められたきらりと光る素敵な女流歌人の和歌です。混沌とした時代選ばれた百人一首は、現代にも希望を与える和歌と言えるでしょう。



韋駄天（いだてん）さんがいらっしやった

衆徒 浅尾理昌

京都臨濟宗の東林院（とうりんいん）では、毎月、「寺のおぼんざい」と題する、精進料理を体験できる教室が開かれます。私もそこに通っております。

東林院では、調理の終わりには、作ったお料理を、少量お盆にのせ、「韋駄天さん」にお供えをする習わしがあります。毎月、うかがうたびに、「韋駄天さん」とは、どんな神様かしらと疑問に思っていました。

あるとき、東林院の和尚さんに「韋駄天さん」の由来をお尋ねしました。

「韋駄天」とは、バラモン教の神で、仏教においては仏教の守護神の一人。

「お釈迦様がお亡くなりになったときに、いろいろなところから、素早くお供えを集めて来たとのこと。疾走を意味する『韋駄天走り』は、この神様に由来します。お釈迦様の守護神となってからは、精進料理にもご縁がで、ここでもお祀りすることになった」とのことでした。



その像は甲冑をつけ、合掌をした腕の上に宝棒をのせています。

常國寺では、「寺庵」（てらん）と称する精進料理教室を開催しております。また、寺の行事でも、精進料理をお檀家のみなさんにふるまっております。精進料理を作るご縁で、当寺でも、「韋駄天さん」をお祀りしたいと思うようになりました。

そこで、彫刻を趣味とされ、すでに仏様を何体も彫っていらっしやる、お檀家さんの西原昭雄さんに、韋駄天さんの制作をお

願いし、幸い、ご快諾をいただきました。西原さんからは、以前にも阿弥陀様をご奉納いただいております。その阿弥陀様は、庫裏の客間に安置しております。

西原さんには参考になる「韋駄天さん」のお姿を探すことから始めていただき、数年の後に、鎌倉の浄智寺の「韋駄天さん」が見つかり、これを参考にして作られました。日本では、韋駄天の立像は少なく、お顔を仏像らしくするのがむずかしかった、と西原さんはおっしゃっていました。

常國寺の「韋駄天さん」は、お顔は優しく、風にたなびく袖、今から走り出しそうなお足。お寺の守り神として、これからもたいせつにお祀りさせていただきます。「韋駄天さん」とのご縁を結んでいただいた西原さんに感謝いたします。

本堂の客間に「韋駄天さん」を安置しています。お寺にお越しの際にはぜひ、「韋駄天さん」にもお会いになってください。

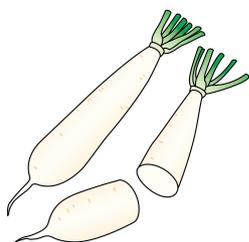
春夏秋冬お料理帳

管理栄養士 浅尾昌美

冬の大根の料理

冬の大根は太く、乳白色でつやもあり、大根一本でも部分によっての違いがあります。三分割すると、上のほうは糖度が高く甘い、真ん中は甘味と辛味のミックス味、下は辛味が強く、皮も厚い、といった特徴があります。

調理については、上のほうはきんぴらや炒めものに。真ん中はふるふき大根、大根ステーキ、大根おろしなどに。下のほうは天日干しにすると、からみが飛んで味わい深くなり、炒めものや汁ものにも向きます。



材料 四人分

大根(真ん中部分) 400g
炒りピーナツ 20g
みそ 20g
みりん 小さじ
昆布出汁 1カップ
ごま油 大さじ
あれば実山椒 適宜
米のとぎ汁 適宜
ない場合は水に生米少々を入れる

◆大根のピーナツみそ煮 作り方

- ① 大根は皮をむき、2cmの厚さに切る。太い大根の場合は1/4に切る。
- ② 大根は米のとぎ汁でやわらかくなるまで下ゆでをする。ゆであがった大根を、ザルにあげ、水をかけ、米から出たアクをとる。
- ③ ピーナツをすり鉢でする。その中にみそとみりんを入れ、さらにする。
- ④ フライパンにごま油を入れ、大根をゆっくり炒め、両面こんがりとし、焼き色がついたら③のピーナツみそ、昆布出汁を加え弱火で、汁がなくなるまで煮る。
- ⑤ 器に大根を盛りつけて、上から実山椒をのせる。

【令和三年 常國寺年中行事】

- ・修正会(しゅしょうえ) 一月一日 お正月
- ・讚佛会(さんぶつえ) 春のお彼岸 三月十七日〜二十三日
- ・永代経法会 五月三十日
- ・新盆会(今年新盆の方) 七月三日
- ・歓喜会(かんぎえ) 夏のお盆 七月十三日〜十六日
- ・讚佛会(さんぶつえ) 秋のお彼岸 九月二十日〜二十六日
- ・常國寺報恩講 十月十日

☆赤坂寺庵(てらん) 精進料理教室の

ホームページ <http://akasaka-teran.net>

☆常國寺ホームページ

真宗高田派 方廣山常國寺・東京赤坂

(akasaka-jokokuji.net)

ユーチューブチャンネル

方廣山 常國寺「赤坂・東京」/Jokokuji Temple

常國寺だより

編集者 浅尾 妙綾

発行 真宗高田派常國寺