

寺報 佛心

第58号

日輪山 長久寺

【発行所】
岩国市美和町生見八一七
電話 〇八二七（九六）〇九八二
FAX 〇八二七（九六）〇九八二
発行人 三上宗順

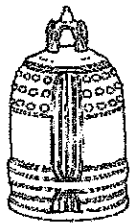
除夜の会のご案内

光陰矢の如し。また一つ年を取る…。

忙しいは心が亡いと書き、忙しいは心が荒れると書く…

大みそかには、ちよつと振り向いて、この一年の自分を見つめてみましょう。

それはきつと新しい年を迎える準備にもなるのでしよう。来る十二月三十一日午後十一時十五分ごろスタートし、翌一月一日の〇時三〇分ごろまでの予定です。



昨年同様に感染対策の一環で、本堂内での飲食のお接待はしません。缶入りの暖かい飲み物、干支の土鈴など粗品も用意しています。

今年も岩国市村重酒造さんのご厚意により新酒しぼりたて「金冠黒松」(720ml)を先着順にて差し上げます。

本堂仏前にお参りされ、飲み物等を受け取られた方は、順次鐘撞堂へお廻りください。除夜の会のお焚き上げへ

信心から求めたものは、感謝の気持ちで返納しましょう。前日までに、返納したい仏具やお札、お守りなどご持参ください。

幸せになる方法 その⑫

現代人はいらだち結果を急ぎ過ぎと言われます。この頃、世間をかき混ぜるような「分断」という言葉をよく聞きま

す。辞書に「一つにつながらつているものを断ち切つて別れ別れにすること」とあります。幸せとは真逆の怖い言葉です。

それぞれ顔や体型が違うように考え方も思いも違うはず。百人いれば百の「顔」「思い」「正しい」がある。

みんな自分の事が好き。当然ですが、自分の事が好きでなければ生きては行けません。しかしここで肝心なのは、それは誰もが同じ思いつてこと。

だから互いの「自分が好き」を認めないとトラブルの原因になってしまいます。

「分断」の言葉の裏側には、反省・自制などがなく、正しいと思ひ込むゆるぎない「信念」があるだけなのでしよう。

この「信念」は、とても良い事のように思えますが、一歩間違えば、「真実」が見えなくなり、極端な妄信になってしまいます。

苦しみからの解放を目的とする仏教は、例えば善の中にも悪があり、悪の中にも善があると観ていて、この世の物事は全て網の目のように繋がっており、善も偏つては苦しみをもたらすというのです。

つまり私だけの幸せになる方法ではなく、皆が幸せになる方法でないと私の幸せなど有り得ない。「つながる」が皆の幸せをもたらすのですね。

小さい秋のオイシイ秋の話
小さい秋でした。夏と冬の
間は、夏バテの体を回復させ
るためにもやはり、しのぎよ
い大きな秋が欲しいですね。

せめて秋の味覚で体力の回
復をと思っても、栗も柿も不
作。サンマも高い…。

若いころ炉端屋にいれば、
よくサンマを食べたものです。
香りを放ってジュージューに
焼き上り、お皿から尻尾と頭
が出ているお徳感のあるあの
姿が懐かしい。安くておいし
くて栄養満点、甘苦い味が
ビールを更においしくする。
食べたことはないのですが、
サンマの刺身は美味しいらし
いですね。

刺身は料理か？という外国
人もいるそうですが、日本の
魚料理の極みは、何とって
も鮮度と熟成に在るようです。
熟成は、魚の死後に細胞の一

部が分解してうま味成分の出
るこの時間の経過にあるらし
いです。ですから鮮度と絞め
て血抜きして熟成させるとい
う技術や勘どころ、そして保
存という衛生観念が見事に一
致したのが世界に類を見ない
日本の魚料理なのでしょう。

手は出ないけど秋といえ
ば日本一高級食材のマツタケ。
香りといい食感といい、淡白
な味わいは和食にぴったりで
「おいしい」ですね。それに
なんだか品位を感じませんか。
しかし「うまい」と感じる
のはやはり魚や肉。人間は動
物だから栄養は肉からとるの
が合理的。だから肉が好き。
血の滴る肉に、食指が動くの
も動物本能なのでしょうね。
比較が悪いかもしれません
が、お吸い物とラーメンの汁。
かたやラーメンのダシ。豚
骨・鶏ガラなど動物系と果物

や野菜など多種多様な食材を
ぶちこんで、長時間煮込み、
強烈なコクとうまみを出しま
すね。時にはニンニクなども
入り、まさしく野趣。だから
汁を飲み干すと「ウマイ」と
男言葉が出ます。しかし元氣
が出てきそうですが、逆にな
んだかもたれて重い気分にな
ることがある。これは余分な
栄養素を体に取り込み過ぎた
ためらしいです。

こなたお吸い物。京都の老
舗料亭のお吸い物で一番美味
しい塩分濃度は、0.8〜0.
9%だそうです。何とこれは
人間の血液の塩分濃度と一致
するといふから、これも和の
極とも言えますね。だからつ
いつい「オイシイ」という女
言葉が出るのでしょう。

日本人が肉食を避けるのは
1200年前の「肉食禁止令」
からだそうです。そして肉食

を断つ精進料理は、鎌倉時代
に禅僧の栄西や道元らが中国
から持帰り、更に懐石料理は、
茶道の千利休が確立。これら
は日本の食文化に大きな影響
を与えました。

無用な物や余分な物を取り
除く反面、菜っ葉のクズも大
根のヘタ一つも無駄にしない。
決して貧ではなく品。それが
繊細な味わいを醸す、つまり
和食の品位ということでしょ
うか。シンプルこそ和食の美
意識なのでしょう。まさしく
世界文化遺産ですね。

仏教離れと言われて久しい
ですが、日常の至る所に仏教
の一端を見ることが出来ます。
切っても切れない日本の文化
として仏教はあるのでしょうか。
おっととよだれが…。生ま
れてこの方品のない貧成る坊
主の、口の卑しい小さい秋で
した。来年もよろしく！