

常國寺だより

2017年 春彼岸

常國寺 春夏秋冬



赤坂の桜

赤坂アークヒルズの「桜坂」の桜は、三十年を超えました。今では立派な桜並木となり、満開の頃は「はとバス」が停まる観光スポットになっています。

桜のある風景

桜のある景観といえば、川岸や公園などにある並木、山里にある、たった一本の古木などが定番ですが、最近は町なかの桜に風情を感じる人が増えているように思います。

アスファルトの道路、ビル街、飲食店……そんな背

景と桜。人間の感受性のパラエティを感じませんか。

願はくは

花のしたにて 春死なん
そのきさらぎの 望月の頃

西行法師(さいぎよう、

鎌倉時代の歌人)は、こんな歌を詠みました。「自分が死を迎えたら、春の満月の晩、桜の下で息を引き取りたい」と。

でも、現代の都会では、自宅にしる、病院にしる、桜の木は窓の下に見えるかもしれないね。

常國寺の行事法会予定

・春のお彼岸 讚佛会(さんぶつえ)

三月十七日～二十三日

・永代経法会

(えいたいきょうほうえ)

五月二十八日(日)

・お盆 歓喜会(かんぎえ)

七月十三日～十六日

・常國寺落語会

八月六日 怪談噺

鈴々舎馬桜師匠

・秋のお彼岸讚佛会(さんぶつえ)

九月二十日～二十六日

・報恩講(ほうおんこう)

十月十五日

常國寺ホームページ

<http://akasaka-jokokuji.net/>

親鸞聖人の足跡をたどる

常國寺住職 浅尾 康行

承元の法難

流罪地 居多ヶ浜編

親鸞聖人がまだ京都に在住し、法然上人に帰依されていた頃、法然上人のお念仏の教えが人々に急速に広がっていきました。

ところが、この吉水念仏教団の台頭を快く思わない教団がありました。それは当時主流とされていた、自力本願の教団です。そして奈良の興福寺から朝廷に対して念仏停止の訴えがあげられ、法然上人は四国高知へ、親鸞聖人は越後へ流罪となりました。これが「承元（じょうげん）の法難」といわれています。

承元元年（一二〇七）二月、親鸞聖人は流罪地の越後国府へ出発しました。

聖人は輿（こし）に乗せられ、役人に警護されて、京都から逢坂の関に向かい、船で琵琶湖を北上、山路を越前から越中の木浦（現糸魚川市能生）に到りました。木浦から舟に乗り、居多ヶ浜に上陸したと伝えられています。



今回、東京・神奈川の寺族の有志の方々と、親鸞聖人の足跡をたどるため、親鸞聖人が最初に上陸した、居多ヶ浜を訪れました。

東京でもまだ春の気配が遠い、二月の中旬（二月十五日、十六日）、親鸞聖人のように船に乗ることは難しかったため北陸新幹線の上越妙高駅から居多ヶ浜に向かいました。

聖人がこの地に訪れたのはまさに二月でした。冬の日本海、居多ヶ浜の海岸線に降り立つと遠く佐渡ヶ島を望む海岸は、防風林はおろか、背の低い草木さえも無く冬の北風がとも強く吹き付けます。

このような過酷な環境の地で、着るものさえままならない聖人は京都での生活とはまったく違う、厳しい生活を強いられたことでしょう。

親鸞聖人が越後について最初の一年は、役人の監視下におかれ、地元の人たちからも隔離された生活で、食は一日米一升、塩一勺（しゃく）だけでした。さらに、翌年春からは種粃（たねもみ）を与えられ、以後は自力で生活する自給自足以外に生きる道はありませんでした。実際、流人の半数以上は流罪地について二年以内に亡くなるか、行方不明になっているそうです。

この地で聖人は「都から遠い越後という未開の地では、人々は生死に迷っているだろう。流罪になったことで、越後の人々に仏の慈悲を説く機会がこの自分に訪れたのである。」

とお考えになったそうです。

このように流罪という逆縁を転じて、僻地の民衆に如来の本願を伝えるということとを良縁と考える聖人の人柄に、最初は遠巻きにしていた地元の人たちや監視役の役人さえ次第に心を開いていきました



当時鎌倉幕府が進めていた土木治水工事にたくさんの方々が送り込まれていました。工事で負傷したものに止血や手当をしたり、胃腸に寄

生虫がいるものに、比叡山で得られた知識を活用し、草や木の葉から薬草を作り与えることで流民たちを苦しみから解放しました。このようにして次第に流民たちも聖人を受け入れていきました。

そして地元の人々をはじめとして様々な人々が聖人の説法に、真剣に耳を傾け、越後の地にお念仏の心が浸みわたっていきました。

親鸞聖人の越後での生活を身近に感じ、日本海の冬の厳しさを体験すると、このような環境でも「念仏の教え」を広め続け、人々の念仏往生を勧めた意思の強さに、改めて尊敬の念を表したいと思います。

常國寺の住職として、親鸞聖人から伝えていただいた念仏の教えを、皆様とともにお慶びをもって伝えられるように、一層の努力をして行きたいと思えます。

春夏秋冬お料理帳

管理栄養士 浅尾昌美

春はどこから

春の季節になり、光がまぶしく感じられます。春野菜も次々と八百屋さんの店先に並びはじめます。

いつも行く築地の八百屋さんから「春野菜は豆から市場に出来る」と聞きました。グリーンピース、空豆などです。確かに、二月ごろから九州産のものを見かけます。

春野菜前線は南から北上してくるので、東京近郊のものは一か月遅れでお店にならびます。

グリーンピースと竹の子の白あえ

材料 4人分

グリーンピース	50g
ゆで竹の子	50g
竹の子煮汁	
昆布出汁	100ml
薄口しょうゆ	小さじ2
酒	小さじ1
白あえの材料	
もめん豆腐	100g
ねり胡麻	大さじ1
砂糖	大さじ1
塩	少々
みりん	少々



- ① グリーンピースは塩少々入れた湯でゆで、湯切をする。
- ② 竹の子は3cmの長さの薄切りにし、竹の子の煮汁で5分くらい弱火で煮る。
- ③ 和え衣を作る。豆腐は2分ゆで、冷ましてから布巾でしぼる。
- ④ 豆腐はボールに入れ、へらでよくつぶし、ねり胡麻を入れ、さらによく混ぜる。
- ⑤ ④の中に砂糖、塩、みりんを加えさらによく混ぜる。
- ⑥ 竹の子の煮汁をきり、グリーンピースと一緒に5のボールの中に入れてあえる。

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

常國寺だより

編集者 浅尾 妙綾

発行 真宗高田派常國寺