

常國寺だより

2018年春号

常國寺 春夏秋冬 「安心」の本来の意味。

「動ずることにならない境地」

近頃、「安心・安全」という言葉を、新聞やテレビで、毎日のように見たり聞いたりします。真に安心・安全な世界であれば、あえて繰り返して強調することもないのでしようが。

仏教の世界では「安心」という言葉は古くから使われており、その読み方の一つは「あんじん」です。

意味は「①仏法によって心の安らぎを得て、動ずることのない境地。②心を一点にとどめて安住させて不

動なこと」などが、とりあえずの意味でしょう。

宗派によつては、このほかに、いろいろの意味や解釈があります。

「安心」を求める人生

いづれにしても、「安心」は人任せの境地ではなく、なんらかの努力によつて達する境地を指します。

家族や親族、祖先、地域、勉強の場、仕事の場、人づき合いの場などで、自分のできる範囲で精いっぱい努力しているような人は、まさに「安心」(あんじん)の

境地に近いのかもしれない。もちろん、「これで充分」「これで到達」ということは生涯ない、というのが謙虚な生き方でしょう。

これに対して「安全」(性)は、科学的、物質的な危険性の少なさを示す言葉。橋の強度、食品の鮮度など、客観的な程度を示す言葉。

「歩きスマホ」などは、事故を想定しない困った安全過信。安全度は低く「安心」の境地とはほど遠い。「安心と安全」とは別々に使う言葉のようです。

親鸞聖人の足跡をたどる 第二編

住職 浅尾 康行

越後での交流

本年二月、昨年にかけて新潟市に親鸞聖人の足跡をたどる研修旅行に参加してまいりました。

今回の旅行では、鳥屋野の西方寺という真宗大谷派のお寺に参りました。

ここには親鸞聖人七不思議の一つである「鳥屋野の逆さ竹」（とやのさかさだけ）があります。

越後へ流罪となった親鸞聖人ですが、流罪から一年を過ぎると役人の監視の目もだんだんと緩み、周辺の村落に説法で立ち回る事ができるようになりました。

この頃、蒲原地方を行脚され、信濃河畔鳥屋野（現在の新潟市）の里に住まわれ、人々に説法を説いておりました。

最初は、流罪の身である親鸞聖人のみ教えを聴く人はほとんどおりませんでした。しかし、親鸞聖人は自分の教えは正しいと信じて、「仏により人々が救われることが真実なら、この枯れた竹に

かならず根も芽も生じるであろう」と、持っていた竹の杖を大地に突き刺されました。

やがて言葉のとおり、竹の杖に根が張り、芽が出ました。

親鸞聖人が逆さに杖を刺されたのか、枝葉が下に向いて繁茂し、後に立派な竹藪になり、「鳥屋野の逆さ竹」となりました。

親鸞聖人が訪れたところでは、幾多の不思議な出来事が起こったといわれています。これらは親鸞聖人を慕う人々の心が現れているのでしょうか。

私も、親鸞聖人が広められた皆様とお念仏をいただく慶びを伝えてまいりたいと存じます。



お墓参りのすすめ

常國寺衆徒 浅尾妙綾

お彼岸になりますと、大勢のお檀家さんが、お墓参りにいらしてください。

お寺で親戚の皆さんと待ち合わせする方、混雑する時間をさけてゆっくりにいらっしゃる方、様々なスタイルがございます。

この季節は、気候もよろしいので、じっくりとお掃除、お参りをしたいだけではないでしょうか。

ところで、何故お墓参りをされるのでしょうか。

ご先祖様のためでしょうか、亡くなった方にお会いするためでしょうか。

お墓は、納骨された場所に記念碑を建てたものが始まりといわれています。

真宗では、阿弥陀様のお力により、亡くなった方はすぐにご浄土で仏様に生まれかわります。

仏様になられ、私たちを見守って下さるご先祖様のために私たちが何かする必要はございません。むしろ私たちのためにお墓があるのです。



私は、人生の節目に、お墓参りをします。心を静かにし、ご先祖様や前住職に近況をご報告します。そして、自分がここで報告できるご縁を感じ、阿弥陀様に感謝し、ご先祖様に感謝します。

お墓は、心静かに、ご先祖様を偲び、自分自身と向き合うことができる場ではないでしょうか。静かにゆっくりに何か考えられたときにはお墓参りをおすすめします。

最後に、阿弥陀様をより近くに感じていただける御本堂へのお参りもお忘れなきようお願いいたします。

春夏秋冬お料理帳

管理栄養士 浅尾昌美

うど

春の芽生え時に出回る野菜です。特有の香りと歯ざわりが特徴で、日本では春野菜の代表の一つです。

原産は日本ですが、中国や韓国にも自生しています。食用として栽培しているのは、日本だけです。

「うどの大木」という言葉がありますが、実はウドは優秀で、全部食べることができ、特に根の部分は煎じて、頭痛、関節痛などに、昔から使われています。

うどの梅酢和え

梅干しでさっぱりとした味になります。

材料 4人分

うど 200g

梅干し 中1個

いりごま 大さじ3

油揚げ 1/2

調味料

砂糖 大さじ1/2

梅酢 小さじ1

酢 うどを褐変防止に数滴使用

作り方

- ① うどは皮をむき、長さ3cmに切る。酢を数滴入れた水につける。
- ② 千切りにしさとゆで、ざるにあげる。
- ③ 油揚げはフラパンで正面焼き、

5mmの千切りにする。

- ④ すり鉢にごまを入れ、油が出るまですり、梅干しをいれ、さらすりにすり、砂糖、梅酢を加え、味を調える。

- ⑤ すり鉢にうどと油揚げを入れ和える。

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

鈴々舎馬桜師匠落語会のご案内
四月十五日(日)

十二時三十分〜十四時三十分
落語と精進料理をお楽しみ
いただけます。

参加費 お一人様三千円

常國寺だより

編集者 浅尾 妙綾

発行 真宗高田派常國寺