

常國寺だより

2020年 春号

浄土真宗のお彼岸

衆徒 浅尾博之

いよいよ春の訪れ、この『常國寺だより』からも、温暖な情報のお届けを続けさせていただきます。今回、本紙に初めて執筆させていただきましたことになりました浅尾博之（はくし）は、前住職の次男であります。

以後、みなさまとご懇意にさせていただきたく、ごあいさつを申しあげます。よろしくお願い申し上げます。

さて、三月二十日は、昼と夜の時間がほぼ同じになる春分の日。この日は浄土真宗をはじめ、仏

教では大切な日としていきます。ご存じのとおり、お彼岸の「お中日」です。お彼岸とは、正式には「彼岸会（え）」といい、年に二回、春分の日と秋分の日を中日とする前後の七日間を指します。

私たちが生きている迷いの世界を、仏教では「此岸（しがん）」といい、これに対して、仏様の悟りの世界である「浄土」を「彼岸」といいます。「自力本願」を説く他の宗教では、お彼岸の七日間を、悟りを求め、仏教修行に励む週間としています。

これに対して浄土真宗では、私たちが浄土に往生するための修業は、阿弥陀仏が成し遂げてくださり、その代わりに念仏を与えてくださっていると考えます。ですから、お彼岸は、その念仏を唱え、阿弥陀仏に感謝するとともに、念仏者の一人である自分を再確認することが大切とします。

今年のお彼岸には、ぜひお彼岸の趣旨を思い出し、させていただき、お墓を参りいただくとともに、ご本堂にもご参詣いただければ幸いです。（合掌）

『仏教語源散策』を読んで。

衆徒 浅尾 妙沙

暖冬のためなのか、例年より早くあんの花が散り、そして桜が、はやばやと開花した赤坂。肺炎感染への不安や花粉症で外出がままならないため、わが「常國寺文庫」で時空を超えた世界を散策しました。

仏教用語を知る

そこで目を通した一冊目は、

中村元著『仏教語源散策』

まずは目に止まる項目から読んでみます。仏教特有の概念である「輪廻(りんね)や「無常」「娑婆(しゃば)から、いまは日常語になっている仏教由来の「我慢」「縁起」「有頂天」などまで、次々と……。

それらの中の一つは「無常」。お説法でもよく耳にする言葉ですが、本

来の意味を正しく理解していないことに改めて気がつきます。その部分を引いてみましょう。

「無常」……限りある命だからこそ、その瞬間瞬間を大切に。

「諸行無常」(しよぎょうむじょう)という項目には三ページわたる説明がありました。その部分を次のように要約してみます。

「無常は生命のはかなさを嘆く意味や、死そのものを示す言葉として受け止められることもあるが、サンスクリト原語では、『常ではない』『非永遠的な』という意味としている。そして、諸行無常とは、万物が変化するという事実を、ありのままに述べているだけであり、悲観的に理解

するものではない。生じたものは必ず滅する、という事実の指摘であって、限りある生命であるがゆえに、その瞬間、その瞬間を大切にし、そこに価値を見いだし、それを将来に少しでも長く継承されるように活かしていこう、と理解するのが諸行無常のとらえ方である」

このような記述を読むと、日本の日常語には、いかに多くの仏教用語が含まれているかということに改めて実感させてくれます(多くは中国経由のサンスクリット)。

そして、ときに、その本来の意味を知ること、自分の生き方を見直すきっかけにもなります。

通勤電車の中で読むことでも、自分を見つめる機会になりそうです。

高知　くお遍路の寺々く

衆徒　浅尾妙綾

今年の二月に縁あって高知県に参りました。今回は土佐湾沿いのお遍路のお寺を三か寺をご紹介します。

第三十三番　雪蹊寺(せっけいじ)

坂本龍馬で有名な桂浜近くにあり、弘法大師が創建されたお寺です。

その後、廃寺となったところを長宗我部元親が再興したことで臨済宗となり、元親の法号から寺名を「慶運寺」から「雪蹊寺」と改めました。

江戸時代初期には住職が朱子学南学派の祖として活躍し、学問の中心地となりました。明治に廃仏毀釈により廃寺となりましたが、十年後に山本太玄和尚により再建されました。

ちょうど早咲きの桜が咲いており、信仰の元に何度も蘇った静かな境内を彩っていました。

第三十二番　禅師峰寺(ぜんじぶじ)

海岸近くの小高い山の上にあります。土佐湾を一望できるお寺です。

聖武天皇から勅命を受けた行基上人が、土佐沖を航行する船舶の安全を祈願して堂宇を建てたのが起源です。その後、弘法大師が訪れ、境内の岩々を見て、仏道の天竺・補陀落山さながらの靈域であるとし、「禅師峰寺」と名づけられました。

歴代の土佐藩主から漁師まで、「船舶」の観音さんとして親しまれ、今も信仰を篤く集めています。

太陽が海面に反射し、穏やかな海をゆく船を眺めることができました。

第二十九番　国分寺

こちらにも聖武天皇の勅命を受けた行基上人が創建したお寺です。

このあたりは、土佐日記の作者・紀貫之が国司として滞在した国府としても知られています。

金堂は薄い板を重ねた柿(こけら)葺きとなっており、堂内を拝観することができません。藤原時代中期に作られた一木造の薬師如来像、創建当時からある梵鐘(千二百年以上も前のもの)など、貴重な文化財が拝見できます。廃仏毀釈の際に、末寺から集められた仏像もあり、歴史の重みを感じました。

また、緑の絨毯のような苔のきれいなお庭を眺めながら、お抹茶をいただきました。心静かに悠久の時を感じるができます。

お遍路さんのお寺一つ一つに歴史を感じ、人々の信仰の元に受け継がれていく大切さを改めて感じました。

春夏秋冬お料理帳

管理栄養士 浅尾昌美

春は芽吹きのお料理の季節

三月ともなると、三寒四温の日は数えるほどになり、暖かな日射しが降りそそぐ時間が長くなります。

そんな時期、季節の変化を直接感じるのは風からでしょうか、それとも食材からでしょうか。

○ 春の食材には、フキノトウ、ウド、ワラビ、コゴミ、タラノメ、竹の子など、いろいろあります。

芽吹きころの食材は、このようにたくさんあり、台所での手仕事が増えて、それもまた楽しい時間です。

今回の料理帖では、あれもこれもご紹介したい食材ばかりのため、大変迷ってしまいました。

でも、この季節にぜひ召しあがっていただきたいのは、豆腐に春野菜のあんをかけかけた一品。
「春寒」などのことばがあるように、まだ気温が定まらず、夕方から急に冷えてくることもあります。そんなとき、お腹の中から温めてくれるのがこのお料理です。

材料四人分

豆腐 300g
片栗粉 大さじ2
ゆで竹の子 60g
スナッPEndウ 2本
シメジ 1/4パック
にんじん 20g
だし汁A
昆布出汁 カップ2
薄口しょうゆ 大さじ1
塩 少々
水溶性片栗粉B
片栗粉・水 各大さじ1
豆腐・野菜の炒め油

◆焼き豆腐の春野菜あんかけ

作り方

- ① 豆腐は、8等分に切り、さらしで包み、40分おく。水気をふいて片栗粉をまぶし、フライパンで両面をこんがり焼く。
- ② 野菜を切る。竹の子は幅1cmのくし形切り、シメジは小房にほぐす。にんじんは2cmの長さの細切り。スナッPEndウは斜め薄切りにする。
- ③ 鍋にサラダ油大さじ1を入れ、野菜を軽く炒め、昆布出汁を加え、野菜が柔らかくなったら調味料を入れて味をととのえる。
- ④ 最後に水溶性片栗粉を入れてとろみをつける。
- ⑤ 器に豆腐を盛りつけ、上から④のあんをかける。

赤坂寺庵(てらん) 精進料理教室の

ホームページ <http://akasaki-teran.net/>

常國寺だより 編集者 浅尾妙綾