

常國寺だより

2017年 秋彼岸

常國寺 春夏秋冬



紅葉の季節

秋になると庭の紅葉が色づいてきます。緑からオレンジ、赤に段々染まっていくと秋も深まったと感じます。

同時に街路樹のイチョウも黄色く染まり、美しい季節になります。

長雨が続きと

最近、長雨が続いていることから、日照が不足して、きちんと色づく心配になります。

色づかないまま、葉が枯れていく様は、とても残念な気分になります。

今年は、長雨や豪雨が

各地で起こり、地球温暖化の影響を肌で感じている方が多いのではないのでしょうか。

このままでは、カレンダーなくしては季節がわからなくなる時代が来るかもしれません。

地球環境の「諸行無常」を目の当たりにし、地球温暖化との深い「縁」を知りつつも、四季を感じたいという「煩惱」を持つている今日この頃です。

常國寺の行事法会予定

・秋のお彼岸讃佛会(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

・平成三十年 元旦

修正会(しゆしょうえ)

・春のお彼岸讃佛会(さんぶつえ)

三月二十一～二十七日

常國寺ホームページ

<http://akasaka-jokukujinet/>

赤坂寺庵 寺小屋 予定

・和歌朗読の会

九月三十日・十一月二十五日

・香りを愉しむ会 十月一日

・ヨガ 十月八日・二十九日

十一月五日・二十六日

十二月三日・十日

親鸞聖人の足跡をたどる 第二編

常國寺住職 浅尾 康行

片葉の芦

承元元年（一一〇七）専修念
仏停止の法難（承元（じょうげん）
の法難）のため、親鸞聖人は三
十五歳で京都から越後に流罪と
なり、海から流刑地の越後、居
多ヶ浜（いたがはま）に上陸され
ました。

最初に訪れたのが、海岸から
ほど近い「居多神社」でした。

ここで親鸞聖人は、越後に念
仏の広まることを願って、

「末遠く 法をまもらせ

居多の神 弥陀と衆生の

あらむ限りは」

との一首を添えて、一心に礼拝
されたところ、一夜のうちに付

近の芦の葉が片方だけが変わつ
たといわれています。これが「片
葉の芦」といわれ、親鸞聖人越
後七不思議の一つに数えられて
います。



もう一つの説として、七年後
に親鸞聖人がご赦免となり、関
東へご出立になるとき、芦も村

の人々と一緒に別れを惜しみ、
親鸞聖人の歩かれる方へ向かっ
て手（葉）を合わせた、との言
い伝えもあります。これにより
ますと、今でも南の方角（関東）
を向いて葉が揃っていると
言われます。

私が居多神社の境内で見た片
葉の芦はそれほど群生してはお
らず、数本がここに生えて
いる程度でした。

「実際の所は西風の影響が強
くて葉が片方に寄ってしまった
のではないか」とも思われます
が、それほどに越後の暮らしは
大変なことだったのではないで
しょうか。

竹ヶ前草庵



親鸞聖人は上陸後一年ほどは、国府の代官の監視の下、現在の五智国分寺境内の「竹之内草庵（たけのうちそうあん）」に住まわれました。その後、そこから南方の「竹ヶ前草庵（たけがはなそうあん）」に移られました。



この草庵のあった場所が現在の本願寺国府別院です。境内に、親鸞聖人が袈裟をかけたといわれる「袈裟掛けの松」がありましたが、平成三年に虫害のために伐採され、今は二代目の小さな松が植えられています。伐採されたことは残念ですが、

次の世代への橋渡しができたと思いい今後の成長を見守りたいと思います。

この頃親鸞聖人は、恵信尼さまと結婚され、この草庵で一緒に暮らしたといわれています。また、越後に来て二年目になると役人の監視の目も穏やかになり、国府の草庵にとどまればかりおらず、近辺の村々の人々と少しづつ交流を深めていきました。

人々の中には、天災や飢饉で飢える人や、あるいは、加持祈祷をすることが宗教であると思いいこんでいる人もいたとおもいます。

どのような境遇にあつても人々と同じ目線に立ち、根気強く「阿弥陀様のお念仏」を説き、念仏往生を越後の地へ広めていった聖人の意思の強さを感じます。

春夏秋冬お料理帳

管理栄養士 浅尾昌美

秋なす

なすは、夏から秋までが旬です。品種も多く、料理法も和洋中とバラエティーに富んでいます。

水なす、長なす、千両なす、十全なす、ゼブラなす、青なす、白なす、米なす、丸なす、賀茂なす。

日本全国で作られており、各地域に特産のナスがあります。地域の八百屋さんでは、珍しい品種を見ることが出来ます。

なすは油との相性が良いので、揚げしもある有名の一つです。

なすの揚げびたし

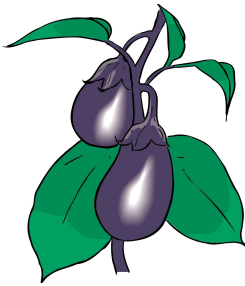
材料 4人分

ナス（中くらい） 4本
揚げ油 適宜

浸し汁

昆布出汁 150ml
薄口しょうゆ 大さじ1と1/2
みりん 大さじ1/2

大根おろし 200g
炒り胡麻 小さじ2



作り方

- ① なすはヘタを取り、厚さ1cmのくらいのたて切りにする。
- ② 浸し汁を作り、ひと煮たちする。大根はすりおろし、ザルにあげておく。
- ③ なすは水けを切り、中温で素揚げをし、油を切る。
- ④ 揚げなすを器に盛り、大根おろしをのせ、2の浸し汁を上からかけ、炒り胡麻をひねってのせる。

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