

常國寺だより

2017年 お盆

常國寺 春夏秋冬

子育ての期間とは

子育てって、何歳で終わるのかしら？とは、子育て中の方からよく尋ねられること。

義務教育が終わるまで「成人式まで」などの答えがあるのですが、こう答える方もいらしゃいます。

それはあなたが死ぬまで。いや、死んでも子育ては終わらない。子どもは、親の一生を見ています。あなたがこの世を去っても子の記憶の中にずっと生き続けるでしょうだから

子育てとは、あなたの生き方を指すのではないでしよか！

盂蘭盆の意味

もつぐお盆(七月十五日)。日本語の「盂蘭盆」(うらぼん)は、インド語ウランバーナに由来し、死者の苦悩を払う行事の日とか。

日本では、祖先を敬う日。成人した人は「育児」から「育自」(自分を育てる)をすることにもなりますが、親や祖先を偲ぶことは、自分の健康や幸せを、強く支えることにもなるとい

常國寺の行事法会予定

・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(日)

十二時三十分～十四時三十分

怪談噺

鈴々舎馬桜師匠

・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(日)

正午より

常國寺ホームページ

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

妖怪話・怪談噺の魅力

常國寺衆徒 浅尾 妙綾

夏になると・・・

妖怪屋敷

梅雨も明けていないのに暑い日々が続きます。急な暑さに体が慣れないという方も多いのではないのでしょうか。

「夏は苦手」という方が多いのも現実ですが、暑いからこそ海やプール、冷たいビールを楽しむむなど、祖先はいろいろな対策を考えてくれました。心を冷やす方法としては、映画やテレビ、寄席などでは妖怪話や怪談噺（はなし）が披露されます。常國寺でも、きたる八月六日に鈴々舎馬桜師匠に怪談噺『牡丹灯籠』を口演していただきます。

私自身、「妖怪話愛好者」とまではいえませんが、先日たまたま旅先で「妖怪屋敷」を見つけ、妖怪話に触れることができました。

その「妖怪屋敷」は大歩危（おおほけ）にある道の駅に併設されています。大歩危は、徳島県三好市山城町にある景勝地です。自然豊かな険しい崖と川に囲まれた場所で、大股で歩いても、小股で歩いても危険ということから大歩危、小歩危（こほけ）という地名になったそうです。大歩危を通ったのは観光地祖谷（い

や）のかずら橋に向かうためでした。今の大歩危は国道が整備されており、昔ほど危険ではないと思いますが、メインの国道から外れると山深く、崖があるのにガードレールがないというような道もありました。



妖怪の里

大歩危周辺は妖怪の伝承が数多くあり、ゲゲの鬼太郎でおなじみの「こなき爺」の故郷でもあります。「妖怪屋敷」はお化け屋敷ではなく、人形等を展示して、その伝承を説明しています。

平家の落人話もある山深い地域であり、危険を知らせるために数多くの妖怪話が伝承されたとも言われています。

狸が人を化かす話や水辺の妖怪、山中で人に憑りつく崇りの話など、興味深いものがたくさんありました。そのなかでも特に興味深かった妖怪は「マド」です。

「マド」では「人の道に外れた極悪非道の者の死霊で、意志の弱い人間

に取り憑いて人を殺めさせたり残酷な悪事を働かせたりする憑き物」と紹介されていました。

罪を犯した人や悲惨な死に方をした人に憑りついたと考えられていたようです。とても恐ろしい妖怪です。

次回の怪談噺『牡丹灯籠』でも人が恐ろしい罪を犯すシーンが出てきます。そう考えますと恐ろしいのは妖怪というよりも人の心というものかもしれません。



妖怪話・怪談噺の魅力

妖怪話の主役は妖怪ですが、伝承するのは人間です。牡丹灯籠も幽霊が主題ではありますが、人の心のあり方を考えさせるという、隠しテーマが用意されているようです。

私は怖いと思いつつも妖怪話や怪談噺を聴いてしまいます。

お話は大変怖いですが、背景にある「人の心」にとっても惹かれます。「人の心」は煩惱そのものであり、自分自身にも起こりうるものだからです。

自然への畏敬の念、自然に対する人の無力さ、人の心の弱さを感じることができ、それが妖怪話・怪談噺の魅力だと思います。

春夏秋冬お料理帳

管理栄養士 浅尾昌美

乾物の料理

乾物の正式名は、乾燥貯蔵品。昔からの慣習で植物性食品を乾物（カンプツ）と呼び、魚介類の動物性のもは干物（ヒモノ）と訓読し、呼び分けます。

乾物は、食材の乏しい、交通の不便な寺院ではよく使われる食材で、「精進物」とも呼ばれていました。実際、どちらかといえば味気のない食材とのイメージがありました。ところがこの乾物、乾燥することで食味も栄養価も高くなり、椎茸、高野豆腐、麩、湯葉など昔から寺院の必需品として使われています。

今回の乾物、「切り干し大根」は切り方で、食感や味の染み方が異なり、煮物、和え物、漬物だけではなく、災害時のパスタ料理の具材にもなります。

え 切り干し大根ときゅうりの胡麻酢和

材料 4人分

切り干し大根 20g

きゅうり（小） 1本

塩 少々

みょうが 1個

梅干（種を取り刻む） 大1個

和え衣

炒り胡麻 大さじ2

酢 大さじ1

砂糖 小さじ2

薄口しょうゆ 小さじ1

昆布出汁 大さじ2

作り方

- ① 切り干し大根は水でさっと洗い、約20分水につける
- ② きゅうりは薄切りにし、塩をふり5分おく。みょうがはせん切りにし、水にさらす。
- ③ 切り干し大根は漬け汁ごと10分ゆで、ザルにあげ、湯切をする。
- ④ きゅうりはさつと水をかけ、ふきんに包みしぼる。
- ⑤ 和え衣を作る。胡麻はすり鉢ですり、その中に梅干しを加えてよくする。
- ⑥ ⑤の中に酢、砂糖、薄口しょうゆを入れ、昆布出汁を加える。
- ⑦ きゅうり、切り干し大根、みょうがを入れ、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/>

常國寺だより

編集者 浅尾 妙綾

発行 真宗高田派常國寺